

9月こんだてひょう



2024. 9. 3 町田市立金井小学校

			3 (4,4)					町田市立金井小学校
			こんだて		主な食材と働き		エネルギー たんぱく質	ーロメモ
				血、肉、骨をつくる	熱や力になる	体の調子を整える	脂質 食塩相当量	
4	水	牛乳	防災キムたくごはん わかめサラダ 中華スープ	牛乳 ぶた肉 わかめ	アルファ化米 ごま油砂糖 白いりごま	しょうが たくあん キャベツ 白菜キムチ もやし きゅうり ホールコーン しいたけ 玉ね ぎ たけのこ にんじん チンゲン 菜	20.4 g 20.8 g 546kcal 2.9 g	4日 「 防災の日献立」 9月1日は防災の日です。 学校に備蓄しているα化米 を使ってキムたくごはんを
5	木	牛乳	麦入りごはん 韓国風肉じゃが 塩にんにくナムル くだもの	牛乳 ぶた肉 生揚げ	精白米 米粒麦 ごま油 じゃがいも 砂糖 つきこんにゃく 白いりごま	にんにく しょうが ねぎ にんじん 玉ねぎ もやし きゅうり りんご	22.1 g 13.7 g 550kcal 1.8 g	作る予定です。 9日 「 重陽の節句献立 」 9月9日は重陽の節句で
6	金	牛乳	高野豆腐のそぼろごはん たらの香味焼き きのこのおひたし なめこのみそ汁	牛乳 とり肉 高野豆腐 たら 糸削り 油揚げ 豆腐 わかめ みそ	精白米 米サラダ油砂糖 じゃがいも	にんじん しいたけ グリーンピース ねぎ 小松菜 もやし しめじ ホールコーン なめこ 大根 玉ねぎ	32.1 g 15.7 g 559kcal 2.6 g	9月9日は里陽の即可です。家族の無病息災や、不者 長寿を願います。「菊の節 句」とも言われ、菊酒を飲む 風習もあります。給食では、
9	月	牛乳	さんまごはん 菊花あえ すまし汁	牛乳 さんま 豆腐 油揚げ わかめ	精白米 かたくり粉 米白絞油 砂糖 白いりごま	しょうが 小松菜 キャベツ にんじん 菊のり しめじ ねぎ	22.6 g 21.6 g 560kcal 2.8 g	菊の花びらと野菜をあえた おひたしを作る予定です。
10	火	牛乳	麦入りごはん スタミナ納豆 キャベツのおかかあえ むらくも汁	牛乳 とり肉 納豆 みそ 糸削り 豆腐 たまご	精白米 米粒麦 ごま油砂糖 かたくり粉	にんにく しょうが 玉ねぎ にら ねぎ もやし キャベツ にんじん えのきたけ 小松菜	26.9 g 17.3 g 529kcal 2.6 g	1 1 2 日 「世界の料理給食 ~ガーナ共和国 」 ALT のクリフォード先生 の出身国です。クリフォー
11	水	牛乳	ごはん 町田のなす入りキーマカレー 手作り福神漬け くだもの	牛乳 ぶた肉	精白米 バター 米サラダ油 小麦粉 砂糖 白いりごま	にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ なす きゅうり 大根 トマトフォンデュ セロリー トマトケチャップ トマト缶 れんこん 冷凍みかん	18.7 g 20.8 g 580kcal 2.2 g	ド先生にジョロフライスを 教えていただきました。ス パイスを入れたトマトチキ ンライスです。
12	木	牛乳	ジョロフライス バジルドレッシングサラダ キャベツとレンズ豆のスープ	牛乳 とり肉 ぶた肉 レンズ豆	精白米 米サラダ油砂糖 じゃがいも	にんじん 玉ねぎ トマト缶 ピーマン ホールコーン キャベツ きゅうり もやし セロリー パセリ	23.8 g 13.4 g 506kcal 3.0 g	13日 「9月赤誕生日給食」 毎月のお誕生日給食では、 子供たちに人気のメニュー
13	金	発酵乳	沖縄そば シャキシャキポテトサラダ 二色ちんすこう	飲むヨーグルト かまぼこ ぶた肉	沖縄そば 砂糖 小麦粉 じゃがいも 米サラダ油 紫いもパウダー	玉ねぎ 葉ねぎ にんじん 紅しょうが しょうが にんにく きゅうり	20.4 g 15.9 g 535kcal 2.7 g	を取り入れています。9月 にお誕生日を迎える皆さん には、給食委員会から、お誕
17	火	牛乳	肉うどん キャベツのレモン醤油あえ お月見団子 くだもの	牛乳 ぶた肉 油揚げ 豆腐	米サラダ油 冷凍うどん 砂糖 白玉粉 上新粉 砂糖 かたくり粉	にんじん 玉ねぎ しいたけ ほうれん草 キャベツ きゅうり レモン果汁 ぶどう	26.8 g 13.7 g 506kcal 2.7 g	生日カードをプレゼントします。 17日 「十五夜献立」
18	水	牛乳	親子丼 和風サラダ くだもの	牛乳 とり肉 高野豆腐 たまご	精白米 米粒麦 米サラダ油 砂糖 かたくり粉 ごま油	しいたけ にんじん 玉ねぎ さやいんげん キャベツ きゅうり 大根 なし	24.4 g 17.8 g 542kcal 1.4 g	17日は十五夜です。食べ やすく、また冷めても固く なりづらいように、豆腐を
19	木	牛乳	二色おはぎ (きなこ・ごま) さばの塩焼き キャベツの昆布あえ 豆腐のみそ汁	牛乳 きな粉 さば 塩昆布 豆腐 わかめ 油揚げ みそ	もち米 精白米 砂糖 黒すりごま	キャベツ もやし にんじん 大根 しいたけ ねぎ	25.2 g 16.4 g 548kcal 2.3 g	入れた白玉団子を作り、み たらしをかける予定です。 19日 「食育の日
20	金	牛乳	麦入りごはん スンドゥブ ポテト入りナムル 焼きししゃも	牛乳 ぶた肉 あさり 豆腐 たまご みそ ししゃも	精白米 米粒麦 米サラダ油 ごま油 砂糖 白いりごま じゃがいも 米白絞油	えのきたけ 葉ねぎ にんにく 白菜キムチ もやし にんじん キャベツ 小松菜	27.8 g 20.2 g 571 kcal 3.0 g	~アイラフ和食の日 」 毎月19日は食育の日です。世界に誇る和食文化を 子供たちに知ってもらえる
24	火	牛乳	たぬきごはん ぶりの照り焼き 小松菜のおひたし たぬき汁	牛乳 とり肉 ぶり さつま揚げ みそ	精白米 米サラダ油 砂糖 つきこんにゃく 小麦粉 じゃがいも	しょうが 小松菜 大根 えのきたけ もやし ごぼう にんじん ねぎ	26.9 g 19.3 g 584kcal 2.8 g	よう季節の和食や郷土料理 を紹介しています。今月は 秋の彼岸にちなんで、おは ぎを紹介する予定です。秋 は萩の花が咲く季節なので
25	水	牛乳	パセリライス ジリアンのシチュー 魔法のサラダ	牛乳 ぶた肉 白いんげん豆	精白米 バター 米サラダ油 じゃがいも 米粉 はるさめ オリーブ油 砂糖	玉ねぎ にんじん 紫キャベツ トマトケチャップ もやし トマトピューレ きゅうり ホールコーン レモン果汁	19.4 g 16.5 g 577kcal 2.1 g	「おはぎ」、春はぼたんの花が咲く季節なので「ほたもち」と呼ばれます。
26	木	牛乳	麦入りごはん 取り返した豚肉と生揚げの甘辛炒め 即席漬け 豚肉を盗まれた豚汁	牛乳 ぶた肉 生揚げ 刻み昆布 豆腐 みそ	精白米 米粒麦 砂糖 米サラダ油 かたくり粉 白いりごま ごま油 じゃがいも こんにゃく	しょうが さやいんげん キャベツ にんじん きゅうり ごぼう 大根 ねぎ	27.5 g 18.2 g 556kcal 3.0 g	24日~30日 「学芸会給食」 学芸会に向けて、各学年の 演目からヒントをもらった 給食を作ります。
27	金	牛乳	丸パン お宝グラタン 〇〇の水のスープ	牛乳 とり肉 ピザチーズ ベーコン ぶた肉	丸パン 米サラダ油 じゃがいも 米粉	玉ねぎ にんじん マッシュルーム 赤パプリカ ほうれん草 ホールコーン しいたけ もやし キャベツ ねぎ	29.1 g 21.9 g 552kcal 3.0 g	1 船長を作ります。 24日: みどりの教室 25日: 5年生 26日: 2年生 27日: 3年生
30	月	牛乳	パン屋さんになろう 自分で作るホットドッグ クリームスープ	牛乳 ウィンナー とり肉 いんげん豆 生クリーム	コッペパン 砂糖 米サラダ油 じゃがいも 米粉	トマトケチャップ キャベツ にんじん 玉ねぎ マッシュルーム	24.5 g 22.7 g 520kcal 3.0 g	30日:1年生 残りの学年は10月をお楽 しみに!

☆学校行事や食材、天候等の都合により、献立を変更することがあります。

☆9月の給食費の引き落とし日は、9月30日(月)です。口座残高の確認をお願いいたします。 ご不明な点がありましたら、「町田市子育てサイト」をご確認ください。