

きれいに洗った「はし」と「スプーン」を忘れずにご準備ください。

# 8月・9月予定献立表

令和6年8月・9月 大分大学教育学部附属小学校

日	献立名	体をつくる	体を守る	体を動かす	その他	1人分 たんぱく質
8/26 月	白ごはん			米		551 kcal
	ポークカレー (ラッキーにんじん入り)	ぶたにく	にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん、りんご、トマトケチャップ、枝豆	サラダ油、じゃがいも、カレールー	赤ワイン、ナツメグ、米、こいくちしょうゆ、ウスターソース	19.3 g
	福神漬け		福神漬け			
	アセロラゼリー			アセロラゼリー		
27 火	コッペパン			★コッペパン		545 kcal
	ラウトウユ	とりにく、ベーコン(乳・卵なし)	にんにく、たまねぎ、にんじん、トマト、トマトピューレ、トマトケチャップ、なす、かぼちゃ、ズッキーニ、ピーマン、ピーマン、トマト	オリーブ油、さとう	赤ワイン、塩、こしょう、水、コンソメ、こいくちしょうゆ	23.4 g
	ほうれん草オムレツ	★ほうれん草オムレツ(卵)				
28 水	麦ごはん			米、押麦		604 kcal
	焼き肉丼	ぎゅうにく、みそ	しょうが、にんにく、たまねぎ、たけのこ、にんじん、ねぎ	サラダ油、さとう、ごま、ごま油、かたくり粉	酒、塩、こしょう、みりん、こいくちしょうゆ、トウモロコシ	20.7 g
	フルーツポンチ		みかんシロップ漬け、黄桃シロップ漬け	白玉もち、サイダー、カクテルゼリー(リンゴ・もも・豆乳)		
29 木	コッペパン			★コッペパン		526 kcal
	ポークビーンズ	ぶたにく、ベーコン(乳・卵なし)、だいず	たまねぎ、にんじん、なす、トマト、トマトケチャップ、枝豆	オリーブ油、じゃがいも、さとう	赤ワイン、塩、こしょう、水、コンソメ、ウスターソース	22.8 g
	国産ももゼリー			ももゼリー		
30 金	弁当日 					
9/2 月	麦ごはん			米、押麦		510 kcal
	豚肉の生姜焼き丼	ぶたにく、みそ	にんにく、しょうが、たまねぎ、たけのこ、にんじん、生しいたけ、キャベツ、にら	サラダ油、さとう、かたくり粉	酒、みりん、こいくちしょうゆ	21.7 g
	中華スープ	ベーコン(乳・卵なし)	たまねぎ、干しいたけ、きくらげ、にんじん、どうもろこし、とうがね	かたくり粉	水、チキンガラスープ、酒、中華あじ、塩、こしょう、うすくちしょうゆ	
3 火	減量コッペパン			★コッペパン		565 kcal
	担々麺	ぶたにく、みそ	しょうが、にんにく、たまねぎ、干しいたけ、きくらげ、にんじん、もやし、こまつな	サラダ油、さとう、ごま、チャンポンめん、ごま油	酒、みりん、こいくちしょうゆ、テンメシヤン、トウモロコシ、醤油、水、チキンガラスープ、中華あじ、塩、こしょう、うすくちしょうゆ	29.5 g
	ポークシューマイ	しゅうまい(ぶたにく)				
4 水	白ごはん			米		518 kcal
	北海道帯広市学校給食人気メニュー「帯広の肉じゃが」	ぶたにく	枝豆	じゃがいも、サラダ油、サラダ油、さとう、かたくり粉	酒、こいくちしょうゆ、塩、水	20.6 g
	秋野菜のみそ汁	だしかつお節、油揚げ、とうふ、みそ、わかめ	たまねぎ、にんじん、ほうしめじ、生しいたけ、なす、ねぎ		水	
5 木	コッペパン			★コッペパン		534 kcal
	フランスの料理「チキンフリカッセ」	とりにく、★牛乳、★生クリーム	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、しめじだけ、パセリ	サラダ油、じゃがいも、★ペザルソース、★バター	白ワイン、塩、こしょう、水、チキンガラスープ、コンソメ	23.9 g
	フレンチサラダ		キャベツ、にんじん、きゅうり、どうもろこし	オリーブ油、さとう	穀物酢、塩、白こしょう	
6 金	弁当日 					
9 月	麦ごはん			米、押麦		505 kcal
	ハヤシライス(ルウ)	ぎゅうにく	にんにく、たまねぎ、にんじん、トマトケチャップ、枝豆	サラダ油、ハヤシライスルウ	赤ワイン、こしょう、塩、水、コンソメ、デミグラスソース、ウスターソース	18.7 g
	キュウリのレモン漬		キュウリ、レモン			
10 火	減量コッペパン			★コッペパン		500 kcal
	ちゃんぽん	ぶたにく、いか、さつまあげ(乳・卵なし)	にんにく、しょうが、たまねぎ、干しいたけ、どうもろこし、にんじん、もやし、キャベツ、にら	サラダ油、★バヤン、チャンポンめん	酒、水、中華あじ、こしょう、うすくちしょうゆ	25.2 g
	焼きギョーザ	ぎょうざ(ぶたにく)				
11 水	ゆかりごはん		ゆかり	米		561 kcal
	サンマの生姜煮	サンマ生姜煮				22.8 g
	さつまいもとしいたけのみそ汁	だしかつお節、油揚げ、とうふ、みそ、わかめ	たまねぎ、にんじん、生しいたけ、ねぎ	さつまいも	水	
12 木	小さいコッペパン			★コッペパン		574 kcal
	きのこの和風スパゲティ	ウインナー(乳・卵なし)	にんにく、たまねぎ、マッシュルーム、しめじだけ、エリンギ、にんじん、ねぎ	サラダ油、★バター、スパゲティ	白ワイン、塩、こしょう、水、コンソメ、うすくちしょうゆ	21.2 g
	コールスローサラダ	ロースハム(乳・卵なし)	にんじん、どうもろこし、キャベツ、きゅうり	★コールスロー用マヨネーズ	酒、塩、こしょう	
13 金	弁当日 					
17 火	十五夜献立					588 kcal
	丸型コッペパン			★コッペパン		21.1 g
	カレーポテトコロッケ			カレーポテトコロッケ、サラダ油		
	お月見スープ	ぶたにく	にんにく、しょうが、にんじん、たまねぎ、チンゲン菜	ごま油、白玉もち	酒、水、チキンガラスープ、中華あじ、塩、こしょう、オイスターソース、うすくちしょうゆ	
18 水	お月見デザートゼリー			月見デザート(リンゴ、ブルーベリー、いちご、みかん)		
	さつまいもごはん			米、さつまいも	塩、酒	525 kcal
	県産タコとじゃがいものニラソースがけ	タコ	しょうが、にら	じゃがいも、サラダ油、さとう、米粉	こいくちしょうゆ、酒、水	20.9 g
19 木	みそけんちん汁	だしこんぶ、だしかつお節、油揚げ、とうふ、みそ	干しいたけ、にんじん、だいこん、ごぼう、ねぎ	さといも	水	
	減量黒砂糖パン			★黒砂糖パン		607 kcal
	ポルシチ	ぎゅうにく、豆みそ(八丁みそ)、★生クリーム	たまねぎ、にんじん、トマト、トマトピューレ、トマトケチャップ、キャベツ、パセリ	サラダ油、さとう、じゃがいも	赤ワイン、水、チキンガラスープ、コンソメ、塩、こしょう、ウスターソース	16.9 g
20 金	コーンサラダ	ロースハム(乳・卵なし)	きゅうり、にんじん、どうもろこし	サラダ油、さとう	白ワイン、穀物酢、塩、こしょう、こいくちしょうゆ	
	弁当日 					
24 火	米粉パン			★米粉パン		575 kcal
	ハンバーグきのこソース	ルバーグ(ぶたにく、ぎゅうにく)	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、しめじだけ、干しいたけ、トマト、トマトケチャップ	サラダ油、さとう、かたくり粉、パン粉	赤ワイン、水、デミグラスソース、ウスターソース	33.8 g
	コンソメスープ	ベーコン(乳・卵なし)	たまねぎ、にんじん、こまつな	じゃがいも	水、チキンガラスープ、コンソメ、白ワイン、塩、こしょう、うすくちしょうゆ	
25 水	減量わかめごはん	わかめごはんのもと		米		580 kcal
	きつねうどん(油揚げは別配)	あぶらあげ、だしこんぶ、だしかつお節、とりにく	干しいたけ、にんじん、ねぎ、ほうれんそう	さとう、うどん	水、みりん、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ	26.7 g
	千草焼き	★千草焼(卵・チーズ)				
26 木	ロールパン(卵なし)			★ロールパン(卵なし)		537 kcal
	チキンのトマトクリームに	とりにく、★牛乳、★チーズ、★生クリーム	にんにく、たまねぎ、にんじん、トマト、トマトピューレ、トマトケチャップ、枝豆	オリーブ油、じゃがいも、さとう、★ペザルソース、★バター	赤ワイン、塩、こしょう、水、チキンガラスープ、コンソメ、ウスターソース	22.2 g
	カボスとレンコンのサラダ	ロースハム(乳・卵なし)	かぼす、れんこん、キャベツ、きゅうり、にんじん	さとう、ごま、サラダ油	うすくちしょうゆ、酒	
27 金	弁当日 					
30 月	開学記念休業日					

## お知らせ

- ・6品目(そば、卵、乳、落花生、えび、かに)のアレルギーマ食品には★を表示しています。
- ・材料などの都合により献立を変更する場合があります。
- ・給食がある日は必ず、飲用牛乳がつけます。

# 給食ひとくちメモ 8月・9月号

令和6年8月27日（火）

担当：栄養教諭 後藤

## 1. 献立について

- ・夏休み明けの疲れと厳しい暑さのため、食欲の低下が予想されます。子どもたちが少しでも食欲を高められるように、カレー粉等の香辛料や疲労回復に効果のある酢を使った料理を多く取り入れていきます。
- ・さっぱりと食べられる冷たい和え物も多く取り入れていきます。ただし、食中毒が発生しやすい時期でもあるため、衛生管理には十分に気をつけていきます。
- ・9月17日（火）は『中秋の名月』です。この日はスープに白玉だんごを入れたり、お月見デザートを付けたりと、お月見を意識した献立を提供します。
- ・給食を通して秋の味覚が楽しめるよう「さつまいも」や「きのこ」等を多く取り入れていきます。

## 2. 世界の料理・日本の郷土料理について

世界の料理は、フランスの「チキンフリカッセ」を提供します。フリカッセは、フランスのロワール地方の家庭料理です。バターで炒めた玉葱などの野菜と鶏肉を生クリームで煮込んだ白い煮込み料理のことを意味します。

日本の料理は、「北海道 帯広市」の学校給食で人気のある「帯広の肉じゃが」を提供します。じゃがいもを油で揚げるのがポイントです。

提供月	国	世界の料理	都道府県	日本の郷土料理
令和5年 6月	ウェールズ	カウル	東京都	深川めし
7月	中国	「青椒肉絲」「酸辣湯」	埼玉県	かてめし
8月・9月	タイ	カオマンガイ	群馬県	豆腐めし
10月	チリ	パイラ・マリーナ	新潟県	黄金汁
11月	アルゼンチン	ロクロ	千葉県	イワシのだんご汁
12月	スペイン	マルタミコ	茨城県	煮合い
令和6年 1月	イタリア	イタリアンハンバーグ	栃木県	しもつかれ
	チリ	ポジョ・アルベハド		
	メキシコ	タコス		
2月	フランス	コック・オー・ヴァン	福島県	こづゆ
3月	ポルトガル	カルドベルデ	山形県	いも煮
4月	南アフリカ	チャカラカ	宮城県	おくずかけ
5月	ハンガリー	グヤーシュ	岩手県	いもの子汁
6月	ドイツ	「グーラッシュ」 「ザワークラウト」	秋田県	横手やきそば
7月	ガーナ共和国 ケニア	「ジョロフライス」 「カランガ」	青森県	けの汁
8月・9月	フランス	チキンフリカッセ	北海道	帯広市学校給食 人気メニュー 帯広の肉じゃが