#### 今和7年度



# 学校給食予定献立表



#### 大河原町学校給食センタ

				献立名 使用する主な材料			栄養価		
曜	きゅうしょく <b>給食がない</b> がっこう 学校	ぎょうじしょくとう <b>行事食等</b>	主食	おかず	黄色の食品 (エネルギーになる)	あかいろ しょくひん 赤色の食品 からだ (体をつくる)	みどりいる しょくひん 緑色の食品 (体の調子を整える)	小 エネルギー たんぱく質 脂質 g 食塩相当量	tg J
4 火	金中		ごはん	たらのチリソースかけ バンバンジーサラダ うずら節の智華スープ	こめ かたくりこ あぶら さとう ごま ごまあぶら	ぎゅうにゅう たら とりにく うずらたまご とうふ なると	にんにく しょうが ねぎ きゅうり もやし にんじん はくさい みずな	26.3	760 31.7 21.0 3.2
5 水			バターロールパン	ハニーマスタードチキン ほうれん草とコーンのソテー ABCマカロニスープ	パン バター かたくりこ あぶら はちみつ さとう マカロニ	ぎゅうにゅう とりにく ウインナー ベーコン	ほうれんそう とうもろこし たまねぎ にんじん <b>キャベツ</b>	24.9	813 31.9 32.1 3.3
6 木	大中特支		菱ごはん	ハヤシシチュー ブロッコリーのサラダ 花みかん	<b>こめ</b> むぎ じゃがいも バター こむぎこ あぶら さとう ごま	ぎゅうにゅう <b>ぶたにく</b> なまクリーム ハム	にんにく たまねぎ にんじん トマト ブロッコリー きゅうり とうもろこし みかん	21.1 2	786 25.3 16.2 2.6
7 金		いい歯の日 メニュー	ごはん	ほっけの塩焼き かみかみ <sup>和</sup> え 肉どうふ	<b>こめ</b> ごまあぶら さとう ごま あぶら	<u>ぎゅうにゅう</u> ほっけ いか <b>ぶたにく</b> とうふ	にんじん だいこん きゅうり にんにく しょうが こんにゃく まいたけ はくさい わき	31.9	766 39.0 20.1 3.0
IO 月			ごはん	五首そぼろ ごはんにのせて たべよう♪ 野菜のごま酢和え が過数入りのみそ汁	<b>己め</b> あぶら さとう ごま じゃがいも <u>あぶらふ</u>	ぎゅうにゅう たまご とりにく ぶたレバー だいず あぶらあげ とうふ <u>みそ</u>	ほししいたけ グリンピース しょうが もやし きゅうり にんじん <b>だいこん</b> わき ごぼう	30.9	788 37.4 20.3 2.8
火			ごはん	難フライ(ソース) 厚揚げのオイスターソース炒め 五量う一めん汁	<b>己め</b> こむぎこ パンこ あぶら ごまあぶら さとう かたくりこ う一めん	<u>ぎゅうにゅう</u> さけ <b>ぶたにく</b> あつあげ とりにく なると あぶらあげ	しょうが にんにく キャベツ にんじん ピーマン パプリカ ほししいたけ ごぼう はくさい ねぎ	30.6	866 37.2 24.8 3.0
12水			せわりばんえん 背割減塩 ソフトパン	セルフチリドック パンにはさんで たべよう♪ さつまいもシチュー フルーツポンチ	パン オリーブゆ <b>さつまいも</b> バター こむぎこ あぶら ゼリー	ぎゅうにゅう <b>ぶたにく</b> とりにく ぶたレバー だいず いんげんまめ スキムミルク	にんにく たまねぎ にんじん トマト しめじ <b>プロッコリー</b> みかん パイン もも	26.7	836 33.5 27.0 2.4
13 木	大小4年 南小4年 今月は		ぎごはん	セルフビビンバ ごはんにのせて (焼肉・ナムル) たべよう♪ ワンタンスープ		<u>ぎゅうにゅう</u> <b>ぶたにく</b> たまご ベーコン	しょうが にんにく ほうれんそう にんじん だいこん キャベツ チンゲンサイ とうもろこし	28.2	787 34.4 20.9 2.7
14 金	「かまぼこ」	だい すいょうび 第3水曜日は みやぎ すいさん ひ 水産の日	わかめごはん	<ul><li>笹かまの磯辺揚げ</li><li>じゃがいものそぼろ煮</li><li>ほうれん草と節のスープ</li></ul>	<b>こめ</b> てんぷらこ あぶら じゃがいも さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう わかめ ささかまぼこ あおのり <b>ぶたにく</b> とうふ たまご	にんじん たまねぎ こんにゃく <u>えだまめ</u> えのきたけ ほししいたけ ほうれんそう <b>ねぎ</b>	26.1	798 31.7 21.7 2.9

※都合により献立・材料を変更する場合があります。献立表の**太字の食材**が町内産です。下線の食材が県内産です。

≪ 裏 に続きます ≫

※牛乳は毎日付きます。

#### みやぎ水産の日 今月は・・・



日本の歴史の記録で一番最初に「かまぼこ」 が登場するのが、1115年のお祝い料理です。 その年号にちなみ、11月15日は「かまぼこの り」と制定されました。宮城県では特産品の 「笹かまぼこ」や、「さつま揚げ」などの揚げか まぼこの生産も盛んです。

# はくいく ひ こんげつ 食育の日 今月は・・・



さといもの原産地はインドからマレー半島の熱 たいちいまで、日本には縄文時代に稲より早く伝え られたとされています。

\*\*

「首生する「山いも」に対し、

「単で栽培され ることから「菫いも」と名前がつけられたそうで

### 11月は「すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間」

と、県内小中学校の児童生徒のみなさんに対する本県 の海・山・大地が育む豊かな食材の理解促進を図るた めに、毎年11月を「すくすくみやぎっ子みやぎのふるさ と食材月間」と定め、普及啓発を行っています。今月は 県産食材にも下線の印をつけています。

<sup>ネ</sup>宮城のおいしい食材を食べましょう♪

#### 令和7年度



# 学校給食予定献立表



#### 大河原町学校給食センター

			献 立 名		便 用 する 主 な 材 料			栄養価	
日曜	きゅうしょく 給食がない がっこう 学校	ぎょうじしょくとう <b>行事食等</b>	主食	おかず	黄色の食品	まかいる しょくひん <b>赤色の食品</b>	みとりいる しょくひん 緑色の食品	たんぱ	中 一 kcal 〈質 g
	• 120		_		(エネルギーになる)	がらだ ( <b>体をつくる</b> )	(体の調子を整える)	脂質 食塩相	ig 当量 g
17月	大小 南小 金小	,	ごはん	さばのごまみそ焼き れんこんと豚肉の炒め物 泳煮続	<b>こめ</b> さとう ごま ごまあぶら	<u>ぎゅうにゅう</u> さば <u>みそ</u> <b>ぶたにく</b> とりにく あぶらあげ	しょうが にんにく れんこん しめじ まいたけ こんにゃく えだまめ ごぼう だいこん にんじん わぎ		786 37.9 16.6 2.5
18	今月は「さといも」	19日は は 食育の日	ごはん	みそ。 立 もやしとハムの和え物 いものこ いものこ が	<b>己め</b> こむぎこ パンこ あぶら ドレッシング ごま さといも	ぎゅうにゅう とりにく みそ ハム かんてん とりにく とうふ あぶらあげ	だいずもやし きゅうり <b>だいこん にんじん</b> ごぼう <b>ねぎ</b>	618 26.2 20.6 1.6	816 32.7 25.3 2.2
19	大中特支		ココアパン	オムレツのトマトソースがけ ペンネのガーリックソテー ミートボールスープ	パン さとう あぶら マカロニ オリーブゆ じゃがいも パンこ	<u>ぎゅうにゅう</u> たまご ベーコン とりにく ぶたにく	たまねぎ トマト にんにく エリンギ ピーマン <b>にんじん</b> キャベツ とうもろこし	590 21.7 25.0 2.5	834 29.3 33.0 3.5
20 木			<sup>むぎ</sup> 麦ごはん	ポークしゅうまい (2個) わかめとチキンの中華サラダ 宣腐の中華煮	<b>ごめ</b> むぎ パンこ こむぎこ ごまあぶら さとう かたくりこ	<u>ぎゅうにゅう</u> <b>ぶたにく</b> わかめ とりにく とうふ なると うずらたまご	にんにく しょうが たまねぎ <b>にんじん</b> チンゲンサイ たけのこ ほししいたけ	630 27.6 18.3 2.5	825 35.2 22.3 3.0
21 金			ごはん	鶏のた場げ 肉入りきんぴら 漬り豆腐のみそ汁 	<b>こめ</b> さとう ごまあぶら かたくりこ あぶら ごま じゃがいも	<u>ぎゅうにゅう</u> とりにく <b>ぶたにく</b> こおりどうふ <u>みそ</u>	しょうが にんにく ごぼう <b>にんじん</b> こんにゃく もやし えのきたけ <b>ねぎ</b>	618 28.4 17.8 2.3	793 34.3 21.4 2.7
25 火		1.4	ごはん	ではんにのせて だはんにのせて たべよう♪ にんじんとツナのマヨサラダ だまこ汁	<b>こめ</b> さとう あぶら マヨネーズ だまこもち	<u>ぎゅうにゅう</u> <b>ぶたにく</b> ツナ とりにく あぶらあげ	しょうが たまねぎ こんにゃく <b>にんじん</b> きゅうり ごぼう まいたけ <b>はくさい</b> わき	639 28.5 17.9 1.8	811 34.7 20.5 2.4
26 水	*.*	わくわく給食 リクエスト	ミルクパン	春巻 大根とかにかまのサラダ みそラーメン 大小1年3組の リクエスト	パン はるさめ こむぎこ あぶら ドレッシング ラーメン ごまあぶら	<u>ぎゅうにゅう</u> <b>ぶたにく</b> かにかまぼこ なると <u>みそ</u>	だいこん キャベツ きゅうり しょうが にんにく もやし にんじん にら ねぎ とうもろこし たまねぎ	651 20.8 30.4 2.5	843 26.5 37.6 3.6
27 木			ぎごはん	ポークカレー キャベツとハムのサラダ りんご	<b>こめ</b> むぎ じゃがいも あぶら こむぎこ さとう ドレッシング	ぎゅうにゅう <b>ぶたにく</b> なまクリーム ハム	しょうが にんにく たまねぎ <b>にんじん</b> キャベツ ブロッコリー とうもろこし りんご	662 20.1 17.4 2.3	
28 金		***ケッジができる。 サウン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン・マン	ごはん	あじフライ(しょうゆ)    旅 キムチ   旅	<b>こめ</b> パンこ こむぎこ あぶら ごまあぶら さとう じゃがいも ごま	ぎゅうにゅう あじ <b>ぶたにく</b> こんぶ とうふ <u>みそ</u> ヨーグルト	しょうが <b>にんじん</b> たまねぎ もやし <b>はくさい</b> だいこん にら こんにゃく ごぼう <b>ねぎ</b>	684 31.1 19.6 2.5	883 38.1 23.3 3.2

※都合により献立·材料を変更する場合があります。献立表の**太字の食材**が町内産です。下線の食材が見内産です。

※牛乳は毎日付きます。



# わくわく給食リクエスト♪



8月22日に実施したスペシャル給食第一弾「わくわく給食」で、リクエスト券がもらえた 大河原小学校「年3組は「ラーメン」ををリクエストしてくれました。

金ケ瀬中学校3年1組のリクエストは12月に出ますので楽しみにお待ちください。

11日平均栄養価

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	食塩相当量
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(g)
小学校	630	26.5	19.9	381	2.3
中学校	813	33.1	23.6	425	2.9



# 金ケ瀬中学校リクエストメニュー♪

テーマは**「好きなものいっぱいメニュー」**です。 このメニューを食べて、←後も元気に過ごしましょう♪



