



献

立

表



日	しゅしょく	のみもの	おかず デザートなど	あかのなかま ちにくほね 血や肉や骨になるもの	きのなかま ねつちから 熱や力になるもの	みどりのなかま ちやしとどの からだの調子を整えるもの	※ 都合により、献立や食材を変更することがあります。 ※ は、田無第二中学校の給食がない日です。
2金	シーフードカレー		カラフルサラダ れいとうみかん	ぎゅうにゅう、いか、えび、ほたてがい	こめ、むぎ、あぶら、じゃがいも、 こむぎこ、さとう	しょうが、にんにく、たまねぎ、にんじん、 キャベツ、きゅうり、あかパプリカ、 きパプリカ、とうもろこし、みかん	2日(金) 2学期の給食スタート 2学期もおいしい給食作りに全力で取り組みます！ 給食を楽しみに、毎日元気に登校してきてほしいと思います。
5月	コーンピラフ		ミネストローネ パンキンケーキ	ぎゅうにゅう、ハム、ベーコン、 とりにく、いんげんまめ、たまご	こめ、むぎ、あぶら、マカロニ、さとう、 バター、こむぎこ	にんじん、たまねぎ、ピーマン、 マッシュルーム、とうもろこし、 キャベツ、セロリー、トマト、かぼちゃ	
6火	じゃこごはん		ぶたにくとやさいのにももの さつまじる	ぎゅうにゅう、ちりめんじゃこ、 ぶたにく、さつまあげ、みそ	こめ、むぎ、じゃがいも、さとう、 さつまいも、こんにやく	しょうが、にんにく、たまねぎ、 にんじん、なす、さやいんげん、 だいこん、ながねぎ	8日(木) ジャンボぎょうざ 毎年リクエストされる献立の1つです。
7水	スパゲッティナポリタン		しろみざかなのパジルフライ フルーツヨーグルト	ぎゅうにゅう、ベーコン、メルルーサ、 ヨーグルト	スパゲッティ、あぶら、さとう、 こむぎこ、パンこ	たまねぎ、にんじん、ピーマン、 マッシュルーム、トマト、りんご、 みかん、もも	1つ1つ包んでいく作業は大変ですが、子どもたちの笑顔や 「おいしい！」の一言で頑張れます。
8木	ちゅうかおこわ		ジャンボぎょうざ にらたまスープ	ぎゅうにゅう、とりにく、ぶたにく、 たまご、とうふ	こめ、もちごめ、あぶら、さとう、 ぎょうざのかわ、でんぶん	にんじん、たけのこ、しいたけ、 ながねぎ、しょうが、にんにく、 キャベツ、にら、チンゲンサイ	ボリューム満点の大きな餃子をお楽しみに！
9金	むぎごはん		さんまのつにつ きつあえ かきたまじる	ぎゅうにゅう、さんま、かつお、 かまぼこ、とうふ、たまご	こめ、むぎ、さとう、でんぶん	しょうが、はくさい、にんじん、 こまつな、きくのはな、ほうれんそう、 ながねぎ	9日(金) 重陽の節句 奈良時代に中国から伝わった五節句※と呼ばれる奇数(陽数)が 重なる日は、めでたいとされてきました。9/9は、奇数の中で最も 大きい数である「9」が2つ重なるため、「重陽の節句」と呼ばれます。
12月	あきのかおりごはん		ししゃものからあげ とりごぼうじる おつきみだんご	ぎゅうにゅう、ししゃも、とりにく、 あぶらあげ、とうふ、きなこ	こめ、もちごめ、くり、あぶら、さとう、 でんぶん、じょうしんこ、 しらたまこ、さつまいも	しめじ、まいたけ、ごぼう、だいこん、 にんじん、ながねぎ	また、菊の花が咲く時期であることから「菊の節句」とも呼ばれます。 (※1/7「人日の節句」、3/3「上巳の節句」、5/5「端午の節句」 7/7「七夕の節句」、9/9「重陽の節句」)
13火	チキンライス	ル ョ ー ベ グ	マセドアンサラダ やさいスープ	にゅうさんきんいんりょう、とりにく、 ぶたにく、こおりどうふ	こめ、むぎ、あぶら、じゃがいも、さとう	トマト、たまねぎ、にんじん、 グリーンピース、マッシュルーム、 きゅうり、とうもろこし、キャベツ、 こまつな、セロリー	
14水	いなかうどん		さつまいもとだいずのかりんとう ぶどう	ぎゅうにゅう、とりにく、さつまあげ、 あぶらあげ、だいず	うどん、さといも、さつまいも、あぶら、 さとう	にんじん、だいこん、こまつな、ごぼう、 しめじ、ながねぎ、ぶどう	
15木	ハニーナッツトースト		マカロニサラダ あきやさいのスープに	ぎゅうにゅう、ツナ、とりにく	パン、バター、くるみ、アーモンド、 はちみつ、さとう、マカロニ、あぶら、 さつまいも	キャベツ、きゅうり、にんじん、 とうもろこし、しょうが、たまねぎ、 かぶ、しめじ	12日(月) 十五夜 昔から十五夜の日には、農作物への感謝の気持ちを込めて、満月に 見立てた「月見団子」や、旬の「里芋・秋の七草」などをお供えて いたそうです。給食でも満月に見立て、さつまいもを使ったお月見 団子を作ります。
16金	マーボーはるさめどん		とうふとわかめのスープ りんごゼリー	ぎゅうにゅう、ぶたにく、みそ、 とりにく、わかめ、とうふ、かんでん	こめ、むぎ、あぶら、はるさめ、さとう、 でんぶん	しょうが、にんにく、たまねぎ、 にんじん、たけのこ、キャベツ、にら、 えのきたけ、ながねぎ、りんご	
20火	なめし	牛 東 乳 京	とりにくとうずらたまごのさっぱり みそけんちん	ぎゅうにゅう、とりにく、 うずらたまご、あぶらあげ、とうふ、 みそ	こめ、むぎ、ごま、あぶら、さとう、 こんにやく	こまつな、にんじん、たまねぎ、 さやえんどう、しょうが、にんにく、 だいこん、ごぼう、ながねぎ	
21水	ごはん		なまあげのピリからいため ちゅうかスープ みかん	ぎゅうにゅう、なまあげ、ぶたにく	こめ、あぶら、じゃがいも、さとう、 でんぶん	にんにく、しょうが、にんじん、 たまねぎ、もやし、にら、ながねぎ、 だいこん、たけのこ、チンゲンサイ、 みかん	20日(火) 食育の日 お箸を使う和食の献立にしました。最難関はうずら卵！ お箸を刺して食べるのはNGです。お箸を正しく使って食べられる よう、声かけをしたいと思います。
22木	ごまあげパン	コ ー ミ ル ク	きのこのクリームスープ コールスローサラダ	にゅういんりょう、とりにく、 ぎゅうにゅう	パン、あぶら、ごま、さとう、 じゃがいも、こむぎこ	キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、 エリンギ、マッシュルーム、 とうもろこし	
26月	おはぎ		とんじる じゃこあえ	ぎゅうにゅう、きなこ、ぶたにく、 とうふ、あぶらあげ、みそ、 ちりめんじゃこ	こめ、もちごめ、さとう、ごま、 じゃがいも、こんにやく	にんじん、だいこん、ごぼう、ながねぎ、 はくさい、こまつな	26日(月) お彼岸 お彼岸は年に2回、春は「春分の日」、秋は「秋分の日」を中日と した1週間をさします。(今年の秋のお彼岸は9/20～9/26です。) ご先祖様を大切にするとされ、お墓参りやおはぎをお供えする 風習があります。
27火	ひじきとれんこんのごはん		さばのしおやき あさづけ さわにわん	ぎゅうにゅう、ひじき、さば、ぶたにく、 あぶらあげ	こめ、むぎ、あぶら、さとう、ごま、 こんにやく、でんぶん	れんこん、にんじん、しいたけ、はくさい、 かぶ、きゅうり、しょうが、ごぼう、 だいこん、ながねぎ	
28水	コッペパン てづくりブルーベリージャム		グリーンサラダ ポークビーンズ	ぎゅうにゅう、ツナ、ぶたにく、だいず	パン、さとう、あぶら、じゃがいも、 こむぎこ	ブルーベリー、レモン、キャベツ、 きゅうり、ブロッコリー、にんにく、 しょうが、たまねぎ、にんじん、しめじ、 セロリー、トマト	
29木	わかめごはん		かぼちゃコロッケ ごまあえ なめこじる	ぎゅうにゅう、わかめ、ぶたにく、 とうふ、あぶらあげ、みそ	こめ、むぎ、じゃがいも、あぶら、パン こ、こむぎこ、ごま、さとう	かぼちゃ、たまねぎ、こまつな、 キャベツ、にんじん、なめこ、ながねぎ	29日(木) かぼちゃコロッケ 夏に収穫されたかぼちゃが熟してきて、おいしくなる時期です。 ふんわりとした甘さを活かしてコロッケを作ります。
30金	ビビンパチャーハン		えびだんごのスープ なし	ぎゅうにゅう、ぶたにく、えび、 とりにく、かんでん	こめ、むぎ、あぶら、さとう、ごま、 でんぶん	しょうが、にんにく、ほうれんそう、 だいずもやし、にんじん、こまつな、 はくさい、しめじ、ながねぎ、なし	