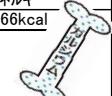
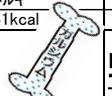


2025年度 9月 帝塚山学院小学校 予定献立表

給食場	2・4年生	2・4年生	2・4年生	2・4年生	2・4年生	1・6年生	1・6年生	1・6年生	1・6年生	1・6年生	3・5年生
日・曜	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)
献立名	セルフチキンカツサンド キャベツときゅうりの塩しモンサラダ しめじとじゃがいものスープ 牛乳	ごはん さつまいもの肉じゃが 小松菜とじゃこの炒め物 切干大根となめこのみそ汁 ヨーグルト(ぶどう)	ごはん タンドリーチキン ブロッコリーの炒め物 ベーコンとキャベツのトマトスープ なし	前給実業員企画 ダブルビーフチーズバーガー フレンチフライポテト ホワイトミネストローネ ももゼリー	ごはん マーボー春雨 切干大根の中華和え かまぼこ海苔の中華スープ	ごはん 鮭のムニエル ブロッコリータルタル 豚バラとチンゲン菜のビーフン炒め 豆腐ときこのみそ汁	NEG丸ロール マカロニグラタン ブロッコリーとツナのあっさりサラダ しめじとキャベツのスープ 牛乳	お弁当の日 	ポークカレー キャベツときゅうりの塩昆布サラダ 牛乳	五目炊き込みご飯 かに玉風塩あんかけ チンゲン菜のおかか炒め 豆腐の中華スープ 白玉団子のきな粉がけ	敬老の日 
材料名および使用量 (g)	*食パン40g2枚 1袋	精白米 67	精白米 67	*パンズ 1こ	精白米 67	精白米 67	*NEG丸ロール60g 1こ		豚バラ 38	精白米 50	
	鶏むね 1枚	豚バラ 40	鶏もも肉 75	合いびき肉 80	緑豆春雨 15	*サーモン 50	鶏ひき肉 38		玉ねぎ 30	だしの素 0.16	
	塩 0.1	酒 0.8	砂糖 3	*卵液 5.5	豚ミンチ 55	塩 0.3	玉ねぎ 15		じゃがいも 30	濃口しょうゆ 0.55	
	こしょう 0.02	さつまいも 35	にんにく 0.1	玉ねぎ 15	長ネギ 15	こしょう 0.02	*シニエルマカロニ 20		にんじん 16	薄口しょうゆ 0.55	
	*小麦粉 3	にんじん 10	*ヨーグルト(プレーン) 16	*パン粉 0.8	にら 7.5	*小麦粉 1.49g 1小S	*マッシュルーム 20		おろししょうが 1	みりん 0.55	
	*卵液 4.3	玉ねぎ 20	ケチャップ 5.5	塩 0.05	なす 10	*サラダ油 1小S	*牛乳1L 30		にんにく 1	酒 0.55	
	*パン粉 10	糸こんにやく 12	カレー粉 0.3	こしょう 0.02	さやいんげん 4	レモン 1.16g	ホワイトソース 15		サラダ油 1	にんじん 6	
	なたね油 3	なたね油 0.5	レモン(果汁) 0.3	ケチャップ 12	しいたけ 6	*ブロッコリー 8	*クリームシチューのルー 5		塩 0.1	しいたけ 3	
	ケチャップ 15	砂糖 1.9	おろししょうが 0.3	*チーターズスライス 2枚	にんにく 1.25	玉ねぎ 6	パイオン 0.2		こしょう 0.1	油あげ 4	
	とんかつソース 12	みりん 0.5	玉ねぎ 16	トマト 1.8g	豆板醤 0.36	*マヨネーズ 15	水 50		パイオン 1.5	鶏ももこまぎれ 10	
	練りマスタード 3	塩 0.1	ブロッコリー 36	キャベツ 25	八丁味噌 2.25	穀物酢 1	刻みのり 0.15		*カレーウ 13.5	ささがきごぼう 10	
	キャベツ 30	濃口しょうゆ 3.6	にんじん 7	フレンチフライポテト 45	鶏ガラスープの素 0.63	塩 0.1	サラダ油 0.5		ワイン(赤) 2	サラダ油 0.5	
	きゅうり 5	濃口しょうゆ 3.6	にんにく 0.1	サラダ油 5	砂糖 0.38	こしょう 0.01	ブロッコリー 30		濃口しょうゆ 1	水 11.2	
	にんじん 5	*バター 1	塩 0.2	キャベツ 12	濃口しょうゆ 1.5	ビーフン 12	ツナ缶 7		*牛乳1L 14	だしの素 0.7	
	サラダ油 1.5	こしょう 0.02	こしょう 0.1	にんじん 9	ごま油 0.5	にんじん 10	にんじん 5		ケチャップ 0.8	濃口しょうゆ 1.4	
	穀物酢 0.7	だし昆布 0.4	サラダ油 0.5	しめじ 5	塩 0.25	豚バラ 15	コーン・冷凍 3		キャベツ 68	薄口しょうゆ 1.4	
	塩 0.2	かつお節 0.06	*ベーコン 7	コーン・冷凍 3	サラダ油 1.6	玉ねぎ 12	青じそ(大葉) 0.08		味ポン 5	みりん 1.4	
	こしょう 0.02	グリーンピース(冷凍) 1.5	キャベツ 30	大豆 5	水 37.5	チンゲンサイ 35	味ポン 5		サラダ油 0.3	*卵液 50	
	砂糖 3	ごまつな 35	玉ねぎ 15	オリーブ油 0.5	切干大根 2.5	ごま油 1.3	サラダ油 0.3		キャベツ 15	*緑豆もやし 12	
	レモン(果汁) 1.5	にんじん 6	コーン・冷凍 10	塩 0.7	きゅうり 7.5	塩 1.2	キャベツ 15		玉ねぎ 10	万能ねぎ 1	
じゃがいも 15	油あげ 3.5	ホールトマト 30	こしょう 0.03	にんじん 7.5	こしょう 0.1	玉ねぎ 10		しめじ 7	かまぼこ 3		
コーン・冷凍 3	*ちりめんじゃこ 4	オリーブ油 0.5	薄口しょうゆ 1	大豆 3	鶏ガラスープの素 1.2	しめじ 7		パイオン 2.5	しいたけ 2		
しめじ 7	*白ごま 1.5	砂糖 0.1	パイオン 2.5	ごま油 6.5	濃口しょうゆ 1.6	パイオン 2.5		濃口しょうゆ 4	おろししょうが 0.1		
パイオン 2.5	濃口しょうゆ 3	塩 0.7	水 120	濃口しょうゆ 6	みりん 1.2	濃口しょうゆ 4		*鶏ガラスープの素 0.02	コンスターチ 0.5		
濃口しょうゆ 4	ごま油 1.2	こしょう 0.03	にんにく 0.2	にんにく 0.2	豆腐 15	パセリ・乾 0.02		にんにく 0.02	ごま油 0.5		
パセリ・乾 0.02	白菜 15	薄口しょうゆ 1	豆板醤 0.35	豆板醤 0.35	なめこ 3	サラダ油 0.5		*白ごま 1.3	水 20		
サラダ油 0.5	切干大根 1	パイオン 2.5	塩昆布 2.5	塩昆布 2.5	しめじ 8	*牛乳 1本		*牛乳 1本	鶏ガラスープの素 0.25		
*牛乳 1本	なめこ(水煮缶詰) 5	水 120	かまぼこ 6	かまぼこ 6	カットわかめ 0.5				酒 3		
	だし昆布 0.42	*なし 1.9g	にんじん 10	にんじん 10	水 140				塩 0.1		
	かつお節 0.84		刻みのり 0.25	刻みのり 0.25	だし昆布 0.65				こしょう 0.02		
	だしの素 1.4		長ネギ 6	長ネギ 6	かつお節 2.08				コーンスターチ 4		
	みそ 10		鶏ガラスープの素 2	鶏ガラスープの素 2	だしの素 1.4				グリーンピース 1.6		
	*ヨーグルト(ぶどう) 1こ		塩 0.16	塩 0.16	みそ 10				チンゲンサイ 35		
			酒 3CC	酒 3CC					にんじん 6		
			ごま油 1.50g	ごま油 1.50g					ツナ缶 4		
									濃口しょうゆ 1.5		
									かつお節 0.4		
									ごま油 2		
									豆腐 10		
									カットわかめ 0.5		
									万能ねぎ 0.5		
									土生姜 0.05		
									にんにく 0.02		
									鶏ガラスープの素 2		
									水 120		
									コーンスターチ 3		
									塩 0.5		
									砂糖 2		
									薄口しょうゆ 0.8		
									白玉団子 5こ		
									きな粉 2.4		
									砂糖 1.6		
エネルギー	728kcal	597kcal	527kcal	724kcal	544kcal	653kcal	566kcal	641kcal	558kcal		
中学年											
	自分でパンにカツを挟んで食べよう	肉じゃがに「バター」を少し加えるのが、味のポイント			<旬>なす					白玉団子はよくかんで食べましょう。	

赤:赤色の食品...体をつくるものになるもの

黄:黄色の食品...熱や力になるもの

緑:緑色の食品...体の調子をととのえるもの

*:アレルギーを含む食材

