

10月

こんごとていひょう
献立予定期

平成 28 年度

世田谷区立松原小学校

日 曜日	こどものなかま 献立名	の飲み物	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 からだのちょうどいいもの 体の調子を整える
3 月	とりにく 鶏肉ときのこのごはん	MILK	鶏肉	米、もち米、ごま油、油、さとう	にんじん、しめじ、えのきだけ、まいたけ、さやえんどう
	みそけんちん汁		油揚げ、豆腐、赤みそ、白みそ	さといも	にんじん、ごぼう、だいこん、こんにゃく、ねぎ
	くだもの（柿）				かき
4 火	あげパン（きなこ）	MILK	きな粉	国内産小麦粉コッペパン、油、さとう	
	あしたば 明日葉めんのとろみ汁		鶏肉、かまぼこ、油揚げ	明日葉うどん、でん粉	(干)しいたけ、にんじん、だいこん、ねぎ、こまつな
	キャベツの塩こんぶあえ		塩ふき昆布		キャベツ、にんじん
5 水	豆入りドライカレー	MILK	ベーコン、鶏肉、豚肉、大豆	米、油、薄力粉	にんにく、しょうが、セロリー、たまねぎ、にんじん、(干)しいたけ、トマトピューレ、レーズン、ピーマン
	パリパリポテトサラダ			じゃがいも、油、はちみつ、油	きゅうり、にんじん、キャベツ
6 木	高菜ごはん：給食試食会	MILK		米、ごま油、白ごま	たかな漬け
	ムロアジのジャンボぎょうざ		むろあじミンチ	ぎょうざの皮、ごま油、さとう、でん粉、薄力粉、油	しょうが、にんにく、キャベツ、(干)しいたけ、たまねぎ、にら
	カリカリ油揚げのおひたし		油揚げ、けずり節、白みそ	さとう	キャベツ、こまつな、にんじん
7 金	五目チャーハン 10月10日は目の祭典 マー：小平産のブルーベリー(冷凍)を使って わかれスープ	MILK	鶏肉、ウインナー、鶏卵	米、麦、油	たまねぎ、にんじん、(干)しいたけ、たけのこ、ねぎ
			豆腐、わかめ	油、白ごま	にんにく、しょうが、にんじん、たまねぎ、万能ねぎ
	ミルクプリン手作りブルーベリーソース		粉寒天、調理用牛乳、生クリーム	さとう、グラニュー糖	ブルーベリー、レモン
11 火	アップルトースト	MILK		国内産小麦粉食パン、バター、さとう	りんご、レモン
	コーンクリームスープ		鶏肉、牛乳、粉チーズ	油、じゃがいも、バター、小麦粉	たまねぎ、にんじん、クリームコーン、ホールコーン
	グリーンサラダ			油、さとう	キャベツ、フロッコリー、きゅうり、たまねぎ
12 水	切干大根ご飯	MILK	油揚げ	米、麦	切干だいこん
	れんこんのつくね焼き		鶏肉、ひじき、鶏卵	白ごま、でん粉、油、さとう、でん粉	れんこん、にんじん、たまねぎ、しょうが
	コーンポテト			油、じゃがいも、バター	ホールコーン
	白菜のおかか昆布かけ		塩ふき昆布、けずり節		白菜、にんじん
13 木	あんかけ焼きそばキムチ味	MILK	豚肉、テンメンジャン	蒸し中華めん、油、ごま油、さとう、でん粉	にんにく、しょうが、にんじん、たまねぎ、(干)しいたけ、たけのこ、キャベツ、もやし、キムチ、こまつな
	焼きしあわせ 十三夜		しあわせ		
	フルーツ白玉ポンチ			さとう、白玉粉	パイン缶、みかん缶、黄桃缶、りんご
14 金	ごはん	MILK		米、麦	
	豆入り筑前煮		大豆、鶏肉、さつま揚げ	油、ごま油、さとう、さといも	しょうが、ごぼう、板こんにゃく、たけのこ、にんじん、(干)しいたけ、たまねぎ、さやいんげん
	くだもの（梨）				なし
17 月	栗と山菜のおこわ	MILK	鶏肉、油揚げ	もち米、米、栗、油、さとう	にんじん、れんこん、山菜水煮
	とうふとわかめのみそ汁		わかめ、豆腐、みそ	あられふ	(干)しいたけ、たまねぎ、ねぎ
	ごぼうチップサラダ			油、さとう、白ごま	キャベツ、こまつな、にんじん、ごぼう、たまねぎ
18 火	けんちん(つけ)うどん	MILK	油揚げ、鶏肉	油、さといも、うどん、油	ごぼう、にんじん、こんにゃく、(干)しいたけ、だいこん、ねぎ、こまつな
	キャベツの中華煮			ごま油、さとう	キャベツ、にんじん、しょうが
	りんごマフィン		鶏卵、牛乳	小麦粉、バター、さとう	りんご、レモン
19 水	ごはん	MILK		米、麦	
	豚肉と大根のうま煮		豚肉、うずら卵	油、さとう、さといも	にんにく、しょうが、だいこん、板こんにゃく、にんじん、白菜
	くだもの（柿）				かき
20 木	ひじきごはん	MILK	油揚げ、ひじき	米、もち米、油、ごま油、さとう	にんじん、ごぼう、(干)しいたけ
	さかな 魚のピリ辛ソースかけ		ぶり、みそ	はちみつ、ごま油	にんにく、しょうが、りんご
	あさり 浅漬け		けずり節		キャベツ、こまつな、にんじん、しょうが
	くだもの（菊花みかん）				みかん

日 曜日	こんだてめい 献立名	飲み物	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	みどりの仲間 からだのちょうどよさを整える
21 金	アップルチーズハンバーガー(牛)	MILK	豚肉、鶏肉、牛乳、雞卵、チーズ	国内産小麦粉丸パン、油、パン粉、油	たまねぎ、りんご
	コンソメスープ 3年		ベーコン		たまねぎ、にんじん、パセリ
	マセドアンサラダ 遠足			じゃがいも、油、さとう	にんじん、きゅうり、ホールコーン、たまねぎ
24 月	ジャージャー麺	MILK	豚肉、鶏肉、みそ	生中華めん、油、さとう、でん粉、ごま油	にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん、きゅうり
	いももち		牛乳、みそ	じゃがいも、でん粉、小麦粉、パター、さとう	
	やさいの野菜の海苔あえ		のり	さとう、油	キャベツ、もやし、こまつな、にんじん
25 火	麦ごはん	MILK		米、麦	
	四川豆腐		豚肉、えび、豆腐、テンメンジャン	油、さとう、でん粉、ごま油	にんにく、しょうが、にんじん、たまねぎ、たけのこ(干)しいたけ、ザーサイ、ねぎ、にら
	もやしとわかめのあえもの		わかめ	ごま油、油、さとう、白すりごま	もやし、きゅうり、にんじん
26 水	フィッシュサンド むかよし	オレンジ ジュース	ホキ	国内産小麦粉コッペパン、小麦粉、強力粉、パン粉、油	
	パシリコポテト 納食			油、じゃがいも	にんにく、たまねぎ、ピーマン
	鶏肉と野菜のスープ煮		鶏肉		にんじん、たまねぎ、しめじ、キャベツ、ホールコーン、パセリ
27 木	チキンカレーライス	MILK	鶏肉、粉チーズ	米、麦、油、じゃがいも、パター、小麦粉	にんにく、しょうが、たまねぎ、セロリー、にんじん、トマトピューレ、りんご
	和風サラダ		わかめ	油、さとう、白すりごま、白ごま	キャベツ、だいこん、にんじん
	りんご				りんご
28 金	ごはん	MILK		米、麦	
	鮭のちゃんちゃん焼き		鮭、みそ	パター、さとう	にんじん、たまねぎ、キャベツ、こまつな、まいだけ
	里芋の甘辛煮		鮭肉	さといも、さとう	万能ねぎ
	野菜のレモンしょうゆかけ				だいこん、にんじん、きゅうり、レモン
31 月	メキシカンライス	MILK	豚肉、えび	米、麦、バター、油	トマトジュース、にんじん、たまねぎ、ホールコーン、ピーマン
	野菜とチキンのスープ		鶏肉		にんじん、キャベツ、たまねぎ、えのきだけ
	かぼちゃのケーキ		豆乳	さとう、油、はちみつ、小麦粉	かぼちゃ

★献立内容は食材の都合により変更する場合があります。



旬の味 秋野菜を 食べよう

秋は新米をはじめ、多くの作物が収穫される実りの季節です。今月の給食では、さつまいも、里芋、栗、きのこ、れんこんなどが登場します。ちなみに、きのこ類の多くは人工的に栽培されているので一年中店頭に並んでいますが、天然のきのこがとれるのは、梅雨の時期と気温が低下する秋です。

秋においしい野菜

