



# 9月の給食予定献立表 (前半)

お知らせ 

9月13日(月)は”はってん祭”の単元開始日ということで、応援の気持ちを込めてPTAチャリティーバザー会計よりさがみかんジュース(125ml)がプレゼントされます♪ この日の業間休みや放課後に飲用を予定しています😊

☆<sup>こんげつ</sup>今月の目標 <sup>もくひょう</sup>【 <sup>きそくただ</sup>規則正しい生活リズムで <sup>せいかつ</sup>丈夫な体をつくらう! <sup>じょうぶ</sup>】 <sup>からだ</sup>

令和3年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひげけ 日付	こんだてめい 献立名	使用する食品名						ちようみりようほか 調味料他	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		(あか) おもにからだをつくるもとになる		(みどり) おもにからだのちようしをととのえるもとになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる				
		1群	2群	3群	4群	5群	6群			
2 (木)	ドライカレー・牛乳 <small>(伊万里産もち麦入りターメリックライス)</small>	とりにく・ぎゅうにく・ぶたにく		トマト・にんじん・パプリカ・グリーンピース	たまねぎ・マッシュルーム・ほしほぶどう・にんにく・しょうが	こめ・もちむぎ	バター・オリーブ油	とろけるカレー・ワイン・ケチャップ・ソース・醤油・塩・コショウ・カレー粉・コンソメ・ターメリック	791	
	海藻サラダ	ハム	かんてん・くきわかめ・こんぶ・しろきりんさい・わかめ・あかつのまた・あかつのまた	にんじん	きゅうり・キャベツ・とうもろこし		ごま	棒々鶏ドレッシング	29.4	
	フルーツヨーグルト	とうにゅう	ヨーグルト・かんてん		パイナップル・おうとう・りんご・ぶどう・もも	さとう		クエン酸・他		
3 (金)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			769	
	手作り魚ロッケ	あじ・あまだい・とりにく・おから	ひじき	にんじん	キャベツ・たまねぎ・しょうが	ぼんこ・でんぶん・さとう	油	酒・塩・醤油・みりん・だし汁		
	切干大根のすだちポン酢和え みそ汁	たまご・かつおぶし みそ・あぶらあげ	(にぼし)	かぼちゃ・にら	たまねぎ・しめじ	さとう		すだちポン酢 酒	29.1	
6 (月)	ナムル丼・牛乳	とりにく・ぎゅうにく・ぶたにく・(かつおぶし)	(こんぶ)ぎゅうにゅう	ほうれんそう・にんじん	はくさい・もやし・しょうが・にんにく・たまねぎ・りんご	こめ・むぎ・さとう	ごま・ごま油	塩・醤油・みりん・酒・コシジャン・豆板醤・唐辛子・他	786	
	たたききゅうり		ちりめんじゃこ		きゅうり・しょうが		ごま・ごま油	醤油・みりん		
	トマトと卵のスープ 冷凍みかん	たまご・ハム		トマト・こねぎ・(にんじん)	たまねぎ・(セロリ)	でんぶん・さとう		醤油・酒・塩・コショウ・(鶏骨・ローリエ)	38.4	
7 (火)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			779	
	揚げ魚の伊万里梨ソースかけ	バサ			なし・しょうが・にんにく	でんぶん・さとう	油	醤油・酒・みりん・ケチャップ・塩・コショウ		
	ゴーヤーチャンプルー みそ汁	とうふ・たまご・ぶたにく・ハム・かつおぶし みそ・あぶらあげ	こんぶこ わかめ・(にぼし)	ゴーヤー・にんじん こねぎ	たまねぎ・しょうが たまねぎ・えのきたけ	ごま油 じゃがいも		酒・オスターソース・醤油・塩・コショウ 酒	34.3	
8 (水)	ピザトースト・牛乳	ウインナー	スキムミルク・ぎゅうにゅう・チーズ	トマト・ピーマン	たまねぎ・マッシュルーム・にんにく	こむぎこ・さとう	ショートニング・オリーブ油	イースト・塩・パシル・オレガノ・他	776	
	豆サラダ	だいず・ひよこまめ・あかはなまめ・ハム		えだまめ・にんじん・グリーンピース	きゅうり・とうもろこし			野菜いっぱい和風ドレッシング	37.5	
	クラムチャウダー	あさり・かいましら・ベーコン	ぎゅうにゅう・なまクリーム・チーズ・スキムミルク	にんじん・パセリ	たまねぎ・しめじ・にんにく・(セロリ)	じゃがいも・こむぎこ	バター	ワイン・塩・コショウ・(鶏骨・ローリエ)・他		
9 (木)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			775	
	松風焼き	とりにく・たまご・おから・みそ			たまねぎ	ぼんこ・さとう	ごま	酒・醤油・だし汁・塩		
	梅おかか和え 沢煮椀 果物(伊万里梨)	かつおぶし ぶたにく・あぶらあげ・(かつおぶし)	(こんぶ)	にんじん・こねぎ	ごぼう・ねぶかねぎ・ほししいたけ・しょうが なし	さとう さとう	油	醤油・みりん 醤油・酒・塩・コショウ	34.5	
10 (金)	高菜飯・牛乳	かつおぶし		たかなづけ		こめ	ごま・ごま油	酒・みりん・醤油・塩・他	812	
	竹輪の二色揚げ	ちくわ	あおのり			こむぎこ	ごま・油	カレー粉		
	五目豆 かき玉汁	だいず・とりにく たまご・かまぼこ・(かつおぶし)	こんぶ (にぼし・こんぶ)	にんじん・えだまめ こねぎ	れんこん・こんにやく・ほししいたけ・しょうが たまねぎ・えのきたけ	さとう	油脂	だし汁・醤油・酒 醤油・酒・塩	35.5	
13 (月)	中華味ごはん・牛乳	やきぶた・ぶたにく		にんじん・グリーンピース	たけのこ・ほししいたけ・しょうが	こめ・もちこめ・こくと こむぎこ・でんぶん・さとう	ごま油・ごま	醤油・酒	796	
	揚げぎょうざ	ぶたにく			キャベツ・たまねぎ・はくさい・しょうが・にんにく	こむぎこ・でんぶん・さとう	豚脂・ごま油・油	醤油・塩・他		
	ひじきのサラダ 太平燕 (☆さがみかんジュース飲用日)	ハム うずらたまご・えび・ぶたにく	ひじき (こんぶ)	えだまめ・にんじん ちんげんさい・にんじん・はねぎ	きゅうり たまねぎ・きくらげ・しょうが さがみかん	さとう はるさめ・でんぶん さとう	ごま 油・ごま油	マヨネーズ・醤油・だし汁 醤油・酒・塩・コショウ・オスターソース・(鶏骨・豚骨)	31.3	
14 (火)	麦ごはん・牛乳		ぎゅうにゅう			こめ・むぎ			749	
	鯖のごまみそ煮・野菜の甘煮	さば・みそ		にんじん・いんげん	しょうが	さとう	ねりごま・ごま	だし汁・酒・醤油・みりん		
	ゴーヤーの酢のもの 冬瓜汁	かにふうみかまぼこ・かつおぶし とりにく		ゴーヤー	きゅうり とうがん・ほししいたけ・たまねぎ・にんにく	さとう はるさめ・でんぶん・ぼんこ・さとう	ごま 豚脂・ごま油	酢・醤油・塩 醤油・酒・塩・コショウ・オスターソース・(鶏骨)・他	33.2	
15 (水)	なすとトマトのスパゲッティー	ぶたにく・とりにく・ベーコン	チーズ	トマト・にんじん・パセリ	なす・たまねぎ・にんにく・(セロリ)	スパゲッティー・さとう	オリーブ油	ワイン・ケチャップ・ソース・醤油・塩・コショウ・オレガノ・パシル・ナツメ・(鶏骨・ローリエ)	835	
	牛乳&ミルクコーヒー(粉末)		ぎゅうにゅう			さとう		インスタントコーヒー・塩・乳酸菌・炭酸Ca他		
	シーフードサラダ 伊万里梨のミニカップケーキ	いか・えび・かいましら・まぐろあぶらづけ たまご		パプリカ	きゅうり・たまねぎ なし	さとう こむぎこ・さとう	さとう 油	イタリアンドレッシング・醤油 パーキングパウダー	38.2	

# 9月の給食予定献立表（後半）



☆今月の目標【規則正しい生活リズムで丈夫な体をつくろう！】

令和3年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	こんだてめい 献立名	使用する食品名						エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)			
		(あか) おもにからだをつくるものになる		(みどり) おもにからだのちょうしをととのえるものになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる						
		1群 さかなにく・だいず 魚・肉・大豆・ 大豆製品	2群 ぎゅうにゅうごさかな 牛乳・小魚・海藻	3群 りよくおうしよくやさい 緑黄色野菜	4群 た やさい その他の野菜・きのこ・果物	5群 こくろい るい 穀類・いも類・ 砂糖	6群 ゆし 油脂			ちょうみりよほか 調味料他		
16 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳 えびマヨネーズ いた 炒めビーフン ごもく 五目スープ		ぎゅうにゅう				こめ・むぎ しょうが ピーマン・にんじん にんじん・こねぎ	こむぎこ・でんぶん・さ とう・れんにゅう ピーフン でんぶん	油 ごま油	マヨネーズ・ケチャップ・ワイン・塩・ ベーキングパウダー・他 オイスターソース・醤油・酒・塩・コ ショウ 醤油・酒・塩・コショウ・(鶏骨)	799 35.1	
17 (金)	とうもろこしごはん・牛乳 さけ 鮭とじゃがいものマヨネーズグラタン くさ 茎わかめのサラダ とうがん 冬瓜のカレースープ	さけ・ かまぼこ	(こんぶ) ぎゅうにゅう チーズ くきわかめ	ピーマン にんじん	とうもろこし たまねぎ・マッシュルーム・にんにく きゅうり	こめ じゃがいも	酒・塩・醤油・みりん・だし汁 マヨネーズ・ワイン・塩・コショウ 棒々鶏トッピング	755 30.8				
20 (月)	けいろう ひ 敬老の日											
21 (火)	☆【お月見(十五夜)こんだて】 さといも 里芋ごはん・牛乳 うさちゃんハンバーグ かぼちゃのおよごし つきみ だんご じる お月見団子汁 まんげつ 満月ソースの杏仁豆腐	あぶらあげ とりにく ぶたにく みそ とりにく	ちりめんじゃこ・(こん ぶ) かぼちゃ・ほうれんそう・ にんじん (にほし・こんぶ)	えだまめ かぼちゃ・ほうれんそう・ にんじん にんじん・はねぎ	しめじ たまねぎ・しょうが・にんにく こんにゃく だいこん・ごぼう・ほししいたけ・しよ うが	こめ・さといも さとう	醤油・酒・塩 塩・ケチャップ・他 酒・醤油・みりん 醤油・酒・塩	800 32.4				
22 (水)	☆【秋のお彼岸こんだて】 にく 肉ごぼう天うどん・牛乳 ひじきのサラダ甘酢和え ぷちおはぎ(餡入りきなこ餅)	ぎゅうにゅう かまぼこ・(かつおぶ し) たまご・ハム あずき・きなこ	(にほし・こんぶ) はねぎ ひじき	にんじん にんじん	ごぼう・たまねぎ・しめじ・ほししいた け きゅうり・キャベツ	うどん・こむぎこ・でん ぶん・さとう	醤油・酒・塩 酢・醤油・塩 酢・塩・他	714 25.5				
23 (木)	おはぎ しゅうぶん ひ 秋分の日											
24 (金)	むぎ 麦ごはん・牛乳 はるま 春巻き(2種) なつやすみ 夏野菜サラダ キムチと卵のスープ	ぶたにく・ハム まぐろあぶらづけ たまご・とうふ・とり にく・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう チーズ (こんぶ)	にんじん・こねぎ ゴーヤー・パプリカ にら・にんじん	たけのこ・たまねぎ・ほししいたけ・ きくらげ きゅうり・たまねぎ・とうもろこし はくさい・たまねぎ・ほししいたけ・り んご・にんにく・しょうが	こめ・むぎ こむぎこ・でんぶん・ はるさめ	油 米油 ごま・ごま油	醤油・オイスターソース・塩・コショ ウ マヨネーズ・醤油・塩・カレー粉・ コショウ 醤油・酒・みりん・塩・コショウ・ 唐辛子・(鶏骨)・他	819 37.7			
27 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳 ごもく 五目たまご焼 きりほしだいこん 切干大根のケチャップ炒め あか 赤だし	たまご・とり たまご・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう ちりめんじゃこ・ひじき (こんぶ)	にんじん・にら ピーマン・にんじん こねぎ	たまねぎ・たけのこ・ほししいたけ きりほしだいこん・たまねぎ・にんに く なす・たまねぎ・しめじ・しょうが	こめ・むぎ さとう	油 オリーブ油 酒	だし汁・醤油・酒・みりん・マ ヨネーズ・塩 ケチャップ・醤油・ソース・塩・黒コ ショウ・コンソメ 酒	762 31.2			
28 (火)	◎特別校時のため、給食時間が15分早まります！											
28 (火)	ミートボールカレー・牛乳 (伊万里産もち麦入りごはん) かみかみサラダ ぶどうゼリー	とりにく・ぶたにく たこ・いか	チーズ ぎゅうにゅう (こんぶ)	にんじん・グリーンピース にんじん	たまねぎ・りんご・とうもろこし・にん にく・しょうが きゅうり・きりほしだいこん・レモン	こめ・もちむぎ・じゃが いも・ぼんご・でんぶ ん アーモンド・さとう	カレー粉・塩・ワイン・カレー粉・ 醤油・ケチャップ・ソース・コショウ・ ナツメグ・(鶏骨・豚骨)・他 酢 ゲル化材・クエン酸・他	878 27.0				
29 (水)	はちみつレモントースト・牛乳 きのこスパゲッティー えびとれんこんのサラダ オニオンスープ	とりにく・ベーコン えび ハム	ぎゅうにゅう・スキムミ ルク のり・こんぶこ チーズ	こまつな・にんじん・パプ リカ・こねぎ パプリカ パセリ・(にんじん)	たまねぎ・まいたけ・しめじ・えのき たけ・ほししいたけ・にんにく・(セロ リ) れんこん・きゅうり・とうもろこし たまねぎ・マッシュルーム・(セロリ)	こむぎこ・さとう はちみつ スパゲッティー・でん ぶん でんぶん	ショートニング バター オリーブ油 バター	イースト・塩 醤油・ワイン・塩・コショウ・(鶏 骨・ローリエ) 青じそクリームトッピング・酒・ 塩 ワイン・塩・コンソメ・コショウ・(鶏 骨・ローリエ)	810 33.2			
30 (木)	むぎ 麦ごはん・牛乳 さんま 秋刀魚のゆずみそ煮 いそか 磯香和え じゃがいものそぼろ煮 はんぺんのすまし汁	さんま・みそ のり とりにく すけとうだら・(かつお ぶし)	ぎゅうにゅう わかめ・(こんぶ) こねぎ	ゆず ほうれんそう・にんじん にんじん・グリーンピース こねぎ	たまねぎ・こんにゃく・しょうが ほししいたけ	こめ・むぎ さとう・こめこ じゃがいも・さとう でんぶん・さとう・やま いも	みりん・塩 醤油・みりん だし汁・醤油・酒・みりん・塩 酒・醤油・塩	768 31.9				
								平均 (基準値)	789 (772) 33.0 (31.8)			

※献立は都合により変更される場合がありますのでご了承下さい。  
 ※食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出下さい。