

9月 かくゆく献立表

令和7年度



静岡市学校給食献立作成テーマ  
「感謝して食べよう 静岡のめぐみと食を支える人たち」  
全20回 静岡市立清水東小学校

日 曜 日	献 立 名	おもな材料とはたらき			調味料など	エネルギー kcal たんぱく質 g 脂質 g 炭水化 物質 g	備 考
		あか 体をつくる	みどり 体のちょうしを とのえる	きいろ ねつや力の もとになる			
1 月	カレーライス	ぶたにく	しょうが にんにく たまねぎ にんじん	こめ むぎ あぶら じゃがいも	アップルピューレ カレールウ ソース チャツネ トマトピューレ	533	9月がはじまりました。最初の給食はカレーです。まだまた暑い日が続きます。食欲を増してくれる、香辛料の効いたカレーを食べて、元気よくスタートしましょう。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				21.2	
	こまつなとコーンのソテー		こまつな キャベツ コーン	あぶら	コンソメ	16.4	
	あおりんごゼリー		りんごかじゅう	さとう ぶどうとう		1.9	
2 火	ロールパン			パン		582	秋の味覚として親しまれている「きのこ」。今日はハンバーグにしめじとえのきの2種類のきのこが入ったソースをかけています。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	ハンバーグのきのこソース	とりにく ぶたにく	たまねぎ にんにく しょうが しめじ えのきだけ	さとう ぶどうとう あぶら	トマトペースト ケチャップ ソース ワイン	26.3	
	じゃがバター			じゃがいも バター		23.0	
3 水	やさいスープ	とりにく	にんじん たまねぎ キャベツ こまつな		コンソメ とりがらスープ	2.2	
	むぎごはん			こめ むぎ		562	魚には、たんぱく質や脂質などの栄養がたくさん含まれています。魚の脂質は、頭の働きをよくしてくれます。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	いわしのしょうがに	いわし	しょうが	さとう でんぶん	しょうゆ みりん	21.8	
4 木	ひじきのにびたし	ひじき	ほうれんそう キャベツ		かつおだし しょうゆ	19.7	
	なまあげのみそしる	なまあげ みそ	にんじん たまねぎ えのきだけ ねぶかねぎ		かつおだし	1.7	
	むぎごはん			こめ むぎ		579	ソテーに入っているからは、ビタミンAが豊富で目と肌の健康に役立つほか、食欲を増進させる働きや血液をサラサラにする効果があります。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				25.4	
5 金	まーぼーどうふ	とうふ ぶたにく みそ	しいたけ たけのこ にんじん しょうが にんにく はねぎ ねぶかねぎ	さとう ごまあぶら でんぶん	しょうゆ シャンタン オイスターソース	17.9	
	もやしとにらのソテー		もやし にら キャベツ	あぶら	コンソメ オイスターソース	1.9	
6 水	マーガリンパン			パン マーガリン さとう		608	1年生はパンがつきません。 静岡市内の工場で作られています。一度めんを揚げてから作るのがポイントです。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				21.8	
	わふうやきそば	ぶたにく いか おでんこな	しょうが キャベツ もやし にんじん	むしめん あぶら	ソース	25.1	
	わかめスープ	わかめ とうふ	ねぶかねぎ たまねぎ		シャンタン しょうゆ		
7 木	とうにゅうぶりん	とうにゅう		みずあめ さとう		2.2	
	むぎごはん			こめ むぎ		622	なっとうは大豆から作られます。大豆は「細の肉」といわれ、体をつくるものになるたんぱく質や、お腹をきれいにする食物繊維が豊富です。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	ごもくきんぴら	ぶたにく	しょうが にんじん ごぼう こんにくやく いんげん	じゃがいも あぶら ごまあぶら さとう ごま	しょうゆ さけ	23.8	
8 金	なっとう	なっとう かつおぶし こんぶ		さとう	しょうゆ みりん りんごす	19.9	
	とうがんのみそしる	みそ	とうがん こまつな えのきだけ		かつおだし	2.0	
	ウインナードッグ	ソーセージ	キャベツ	パン さとう	ケチャップ ソース ワイン	651	ロールパンにウインナーやキャベツをはさんでウインナードッグをつくりましょう。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				25.4	
9 水	コーンシチュー	とりにく ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん コーン	じゃがいも あぶら バター こむぎこ	とりがらスープ コンソメ	26.5	
	ぶどうゼリー		ぶどうかじゅう	かとうぶどうとう ぶどうとう グラニューとう		2.5	
10 木	むぎごはん			こめ むぎ		631	野菜はそれぞれ味も食感も色々あります。一つの野菜だけではなくいろいろな野菜を食べる事で味もおいしいくなり、栄養バランスもよくなります。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
	マグロのメンチカツ	まぐろ	たまねぎ しょうが	パンこ さとう こむぎこ あぶら	みりん しょうゆ ほたてエキス	23.0	
	やさいのふくめに		にんじん ごぼう たけのこ こんにゃく いんげん	さとう じゃがいも	かつおだし しょうゆ みりん	20.3	
11 木	みそしる	とうふ あぶらあげ わかめ みそ	ねぶかねぎ		かつおだし	1.9	
	しょくパン チョコレートクリーム			パン チョコレートクリーム		570	ミニストローネは、主にトマトを使ったイタリアの野菜スープです。田舎の家庭料理、日本で言うみそ汁のような料理です。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				28.0	
	ローストチキン	とりにく	たまねぎ にんじん セロリ しょうが		ワイン しょうゆ	21.8	
12 金	フレンチサラダ		キャベツ コーン きゅうり	フレンチドレッシング			
	ミニストローネ	ベーコン だいす	にんじん たまねぎ トマト	マカロニ	コンソメ とりがらスープ	2.3	
	むぎごはん			こめ むぎ		631	日本では豚肉と大きめに切ったキャベツを炒めて作られるホイコーローですが、本場中国ではにんにくの葉やトウバンジヤンを入れて作られています。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
13 木	ホイコーロー	ぶたにく はっちょみそ みそ	キャベツ ピーマン にんじん ねぶかねぎ たまねぎ	あぶら さとう	しょうゆ ソース みりん シャンタン	24.8	
	ちゅうかコーンスープ	たまご とうふ	コーン	でんぶん	シャンタン とりがらスープ	16.9	
	あんにんデザート	とうにゅう	ももピューレ あんず	かとうぶどうとう みずあめ		2.0	
	ソフトめん ナス入りミートソース	ぎゅうにく ぶたにく チーズ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん なす マッシュルーム しめじ	ソフトめん あぶら	ワイン トマトピューレ ケチャップ ソース コンソメ チャツネ	566	
14 金	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				27.2	ミートソースは、たくさんの量の野菜をじっくり煮込みことで、野菜のうまみや甘みがよく出るように作っています。
	パンサラダ		きゅうり キャベツ バイナップル	コールスロードレッシング		18.1	
	あじつけにぼし	かたくちいわし		さとう ごま		1.5	

日	曜日	献立名	おもな材料とはたらき			調味料など	エネルギー kcal たんぱく質 g 脂質 g 食塩 g	備考
			あか 体をつくる	みどり 体のちょうを ととのえる	きいろ ねつやかの もとになる			
17 水	むぎごはん				こめ むぎ		585	豆類は良質なたんぱく質を多く含むので、家庭でも食べてほしい料理の一つです。今日は大豆を使った五目豆です。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう						
	あつやきたまご (しらすあおのりいり)	けいらん しらす あおさ			さとう あぶら でんぶん	す みりん かつおぶしエキス	23.2	
	ごもくまめ	だいす とりにく こんぶ	ごぼう にんじん こんにゃく れんこん いんげん		さとう	しょうゆ かつおだし	17.0	
18 木	きのこじる	とうふ	しめじ えのきだけ しいたけ ねぶかねぎ			うすくちしょうゆ かつおだし	1.9	
	ナン				ナン		641	ナンはインドやネパールで食べられている平たいパンです。水分の少ないドライカレーをのせて食べましょう。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう						
	ドライカレー	ぶたにく ぎゅうにく	にんにく しょうが にんじん たまねぎ トマト	あぶら	ソース アップルピューレ ワイン チャツネ コンソメ カレー	27.4		
19 金	コーンサラダ		きゅうり キャベツ コーン	クリーミーコーンドレッシング			20.6	
	はっここうにゅう	はっここうにゅう					2.4	
	むぎごはん				こめ むぎ		615	さんまは9月から10月に旬を迎える魚です。この時期のさんまは、脂がのってとても美味しいります。小骨に気をつけながら食べてください。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					22.8	
22 月	さんまのかばやき	さんま	しょうが	でんぶん あぶら さとう ごま	みりん しょうゆ さけ			
	にびたし	あぶらあげ	こまつな キャベツ		かつおだし しょうゆ		23.7	
	なめこのみそしる	とうふ わかめ みそ	なめこ		かつおだし		2.0	
	チャーハン	やきぶた	ねぶかねぎ	こめ むぎ ごまあぶら	うすくちしょうゆ シャンタン	583	給食のチャーハンの焼き豚は清水区のお肉屋さんがていていいに作ってもらっています。	
24 水	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					20.7	
	あげぎょうざ	ぶたにく とりにく だいす	キャベツ たまねぎ にんにく しょうが	でんぶん さとう こむぎこ あぶら	しょうゆ	19.8		
	ごもくちゅうかスープ	とりにく	にんじん たけのこ きくらげ ちんげんさい コーン もやし	ごまあぶら	とりがらスープ シャンタン うすくちしょうゆ	2.3		
	むぎごはん				こめ むぎ		637	
25 木	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					25.3	鰆(さば)は「背の青い魚」と言われています。脳の働きを活発にするDHAが含まれています。
	さばのてりやき	さば	しょうが		しょうゆ みりん さけ		25.1	
	みそしる	とうふ みそ	だいこん えのきだけ	じゃがいも	かつおだし			
	キャベツとあぶらあげの にびたし	あぶらあげ	キャベツ こまつな		うすくちしょうゆ みりん かつおだし	1.8		
26 金	ロールパン				パン		583	トマトの赤色のもとになる成分はリコピン。がんや動脈硬化の予防に役立ちます。リコピンを効率よくとるには、加熱調理がおすすめです。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう						
	とりにくのトマトイタメ	とりにく	たまねぎ トマト	あぶら バター こむぎこ マカロニ	ケチャップ ソース	25.3		
	やさいスープ		こまつな にんじん コーン	じゃがいも	とりがらスープ コンソメ	18.6		
29 月	ヨーグルト	ヨーグルト					2.4	
	むぎごはん				こめ むぎ		626	「生揚げ」は「厚揚げ」とも言いい、豆腐を厚く切って油で揚げたものです。豆腐を薄く切って油で揚げると、「油揚げ」になります。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					25.0	
	なまあげのカレーいため	なまあげ ぶたにく	たまねぎ にんにく はねぎ	さとう あぶら	しょうゆ かれーこ さけ ケチャップ	20.7		
30 火	はるさめスープ		にんじん しいたけ きくらげ こまつな もやし	はるさめ	うすくちしょうゆ シャンタン	1.6		
	むぎごはん				こめ むぎ		614	チンゲンサイは、シャキシャキとした食感と甘みが人気の中華野菜です。カロテンやビタミンが豊富です。静岡県は全国シェア上位の产地となっています。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう						
	さわらとやさいのちゅうかに	さわら	たまねぎ にんじん たけのこ ピーマン	でんぶん じゃがいも あぶら さとう	しょうゆ ケチャップ す シャンタン	23.7		
30 火	ちんげんさいのスープ	とりにく とうふ	ちんげんさい しめじ はくさい	でんぶん	シャンタン	19.6		
	さつまいもスティック				さつまいも さとう あぶら	1.9		
	くろざとうパン				パン こくとう		545	おでんは、だし汁でさまざまな具を煮込む料理で、地域によって味や具にちがいがあります。今日はコンソメでカレーで洋風にしました。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					22.7	
	ようふうおでん	とりにく ウインナー こんぶ うずらのたまご	にんじん たまねぎ こんにゃく いんげん	じゃがいも	カレー しょうゆ コンソメ	21.7		
	キャベツとこまつなソテー		キャベツ こまつな	あぶら	コンソメ	2.1		

※食材等の都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。  
※魚には小骨が入っている場合があるため、食べる時に注意しましょう。  
※ めん類の製造過程で卵、そばが混入する可能性があります。  
※ パンの製造過程で卵、ごま、大豆、りんご等が混入する可能性があります。

注意

# 春はスピード出世魚!

出生魚とは? → 成長するにつれて名前が変わっていく魚のことです。

