令和2年度
8・9月

献立表

日野市立三沢中学校

日	主食	主菜	副菜・デザート	牛乳	主な使用食品とその働き						エネルギーたんぱく質	一口メモ
					血や肉や骨になる		体の調子を整える		熱や力の元になる			
					1群	2群	3群	4群	5群	6群		
25火	ごぼうのドライカレー		人参ドレッシングサラダ		豚肉 ひよこまめ	牛乳 チーズ	人参 パセリ	にんにく、生姜 ごぼう、玉葱、胡瓜 りんご、セロリー キャベツ、コーン	米、薄力粉 きび砂糖	バター 米油	739 kcal 21.8 g	2学期が始まりました！ 短い夏休みでしたが、充実した時間は過ごせましたか？生活のリズムが乱れてる人もいますのではないのでしょうか。リズムを戻すために、朝日を浴びて、朝食をしっかり食べましょう。
26水	大根おろしとツナのスパゲティ		鉄人サラダ 黄桃缶		ツナ缶	牛乳、のり めひじき	小松菜 人参	大根 コーン 黄桃缶	スパゲティ きび砂糖	オリーブ油 ごま油	648 kcal 24.3 g	感染症予防策 2学期も引き続き、感染症対策を行っていきます。 食具（箸、スプーン、フォーク）についてもしっかり引き続きご家庭からご持参願います。 その日のメニューに必要な食具を記入しましたので、参考にして下さい。 また、給食当番の白衣の洗濯もお手数をかかいたしますが、よろしくお願いたします。
27木	回鍋肉丼		たまごスープ		豚肉 みそ、鶏肉 豆腐、卵	牛乳	人参 青ピーマン パセリ	にんにく、生姜 キャベツ、菊 生しいたけ、ねぎ 玉葱、セロリー	米、きび砂糖 でんぷん	米油 ごま油	681 kcal 28.5 g	
28金	レモントースト	チリコンカン	パインゼリー		金時豆 豚肉 ベーコン	牛乳 チーズ	人参 トマト パセリ	レモン、玉葱 マッシュルーム セロリー	パン、薄力粉 グラニュー糖 じゃが芋	バター 米油	813 kcal 25.2 g	
31月	ひのっこベジ活ライス		ポイル7ロッキー さっぱりわかめスープ シークワーサーゼリー		豚肉 大豆 鶏肉	牛乳 ワカメ	人参 赤ピーマン トマト ブロッコリー	にんにく、玉葱 なす、れんこん 生しいたけ、しめじ まいたけ、ねぎ	米 じゃが芋	米油 ごま油 白ごま	709 kcal 26.2 g	
1火	災害用五目ごはん	ししゃも唐揚げ	豚汁		豚肉 豆腐 みそ	牛乳 ししゃも	人参 小松菜	生姜、ごぼう 大根、ねぎ	アルファード 米、こんにゃく じゃが芋	米油	771 kcal 28.4 g	
2水	ご飯	肉団子チキンスープ	たまご味噌 じゃがいもの煮付け		卵、みそ 鶏肉 豆腐	牛乳	人参	生姜、ねぎ 白菜、白菜キムチ 大根、しめじ	米、きび砂糖 パン粉、薄力粉 じゃが芋	米油	742 kcal 30.0 g	
3木	四川風つけうどん		南瓜の包み揚げ		鶏肉	牛乳	人参 かぼちゃ	生姜、ねぎ 緑豆、やし 胡瓜	うどん きび砂糖 餃子の皮 薄力粉、粉砂糖	ごま油 練りゴマ バター	787 kcal 26.8 g	
4金	麦ご飯	焼きサバ 大根おろし	野菜の煮物 味噌汁		サバ文化干し 油揚げ みそ	牛乳 生わかめ	人参 さやいんげん 小松菜	大根、干し椎茸 ごぼう、菊、ねぎ えのきたけ	米、米粒麦 きび砂糖 こんにゃく	米油 ごま油	834 kcal 31.2 g	
7月	黒米ご飯	なんちゃって ロールキャベツ	胡麻和え油揚げ かきたま汁		豚肉、大豆 油揚げ 卵	牛乳 ワカメ	トマト 人参 ほうれん草	玉葱、キャベツ 緑豆、やし えのきたけ、ねぎ	米、黒米 パン粉、薄力粉 きび砂糖	白ごま	717 kcal 31.0 g	31日 ひのっこベジ活 ライス
8火	みそラーメン		じゃが芋餅		豚肉 みそ	牛乳 ワカメ、チーズ 脱脂粉乳	人参 パセリ	にんにく、生姜 ねぎ、緑豆、やし コーン、セロリー	中華めん きび砂糖 じゃが芋 でんぷん	ごま油 白ごま 米油	808 kcal 29.7 g	8月31日は8(や) 3(さ)1(い)の語 呂合わせて野菜 の日です。野菜 をたっぷり使っ た献立にしまし た。 日野食育推進計 画ではベジ活 350(野菜の摂 取目標量 大人1 日350g)が重点 施策になってい ます。中学生は (野菜1日300g) をめざしましょ う！ この日の給食は 170gの野菜が 入っています
9水	菊花ご飯	イカの かりんとう揚げ	のり酢和え 冬瓜のすまし汁		いか なると	牛乳 ほしのり	小松菜 人参	菊の花、やし 冬瓜、ねぎ	米、もち米 さつま芋 澱粉、上新粉 きび砂糖	白ごま 米油 アーモンド	704 kcal 30.7 g	
10木	ご飯	肉じゃが 焼きコロケ	茎わかめと胡瓜の梅醤油 味噌汁		豚肉、卵 かつお節 豆腐、油揚げ みそ	牛乳 くきわかめ 生わかめ	人参	ごぼう、玉葱 胡瓜、梅干し ねぎ	米、じゃが芋 しらたき きび砂糖 薄力粉、パン粉	米油 ごま油 白ごま	836 kcal 27.8 g	
11金	ガーリック ライス	鱈フライ	とろとろ豆スープ		ベーコン あじ、卵 いんげんまめ	牛乳 ちりめんじゃこ	パセリ 人参 ほうれん草	にんにく、玉葱 セロリー、大根 カリフラワー	米、薄力粉 パン粉	米油 バター 練りゴマ	860 kcal 38.2 g	
14月	千珍ジャオロース丼		ひじきスープ 手作りオレンジゼリー		豚肉 豆腐 卵	牛乳 ひじき 寒天	青ピーマン 赤ピーマン 人参、小松菜	にんにく、生姜 玉葱、菊、やし 干し椎茸、ねぎ みかん缶 黄ピーマン	米、澱粉 きび砂糖	米油 ごま油	712 kcal 26.7 g	9月は「健康普及 月間」です。 日本人は長寿で すが、健康寿命 は長いとはいえ ません。 寝たきりになら ず、元気に長生 きるためには、 子どもの頃 からの食習慣、 生活習慣がとて も大事です。 裏面の記事を参 考にしてくださ い。給食では薄 味でも美味しく 食べられるよう に天然の出汁を 活用していま す。
15火	ジャージャー麺		青のり大豆ポテト		豚肉、みそ 八丁味噌 大豆	牛乳 あおのり	人参	にんにく、生姜 干し椎茸、玉葱 ねぎ、やし、胡瓜	中華めん、澱粉 きび砂糖 じゃが芋	米油 ごま油	870 kcal 34.9 g	
16水	お赤飯	赤魚の煮つけ	筑前煮 梨		あずき あかうお 鶏肉	牛乳	人参 さやいんげん	生姜、菊、ごぼう 干し椎茸 梨	米、もち米 きび砂糖 こんにゃく じゃが芋	白ごま 米油	748 kcal 33.4 g	
17木	じゃこご飯	いんげん豆と トマトのシチュー	サワーキャベツ キャラメルアーモンド		金時豆 豚肉 ベーコン	牛乳 ちりめんじゃこ チーズ	さやいんげん 人参、トマト パセリ	梅干し、玉葱 マッシュルーム セロリー、キャベツ	米、じゃが芋 薄力粉 きび砂糖	米油 バター アーモンド	830 kcal 26.8 g	
18金	秋刀魚の蒲焼き丼		茎わかめの和え物 呉汁		さんま 大豆、豚肉 油揚げ、豆腐 みそ	牛乳 くきわかめ	人参 小松菜	生姜、胡瓜 えのきたけ 梅干し、大根、ねぎ	米、米粒麦 きび砂糖 こんにゃく じゃが芋	米油 白ごま ごま油	911 kcal 35.5 g	
23水	秋味ご飯	揚げ豆腐	ごま酢大根 味噌汁		豚肉、豆腐 卵、油揚げ みそ	牛乳 めひじき	人参 小松菜	しめじ、干し椎茸 大根、胡瓜、玉葱	米、もち米 さつま芋 きび砂糖 じゃが芋	米油 白ごま	726 kcal 30.5 g	
24木	きなご揚げパン	しゃれ豆腐 蝦仁豆腐	茎わかめと糸コン炒め		きな粉、鶏肉 豆腐、えび うすら卵	牛乳 くきわかめ	人参 小松菜	生姜、ねぎ 生しいたけ	パン、でんぷん 上白糖 糸こんにゃく	米油 ごま油 白ごま	767 kcal 34.9 g	
25金	スパゲティミートソース		サワーキャベツ ヨーグルトポムポム		豚肉 卵	ミルクコーヒー チーズ ヨーグルト	人参、トマト缶 パセリ かいわれだいこ ん	にんにく、生姜 玉葱、セロリー キャベツ、コーン りんご	スパゲティ 薄力粉 きび砂糖	オリーブ油 バター 米油	850 kcal 30.9 g	
28月	大根カレーライス		じゃがいもハリハリサラダ		豚肉	牛乳	人参 パセリ	玉葱、生姜、大根 にんにく、セロリー マンゴーチャツネ 胡瓜、キャベツ	胚芽米 薄力粉 じゃが芋 きび砂糖	米油 バター	814 kcal 24.6 g	日野産の果物 9月は日野産の梨 やりんごの収穫 期です。コロナ 対策で素手で食 べるフルーツは 禁止をしていま した。りんご、 梨は食具を使 って食べられる ので、給食で 出します。
29火	ミルクパン	チーズオムレツ	手作りりんごジャム ジンジャースープ		ベーコン 卵 鶏肉	牛乳 チーズ	人参 トマトジュース 小松菜	りんご、レモン 玉葱、にんにく、ねぎ 菊、しめじ、セロリー 生姜、えのきたけ	パン、でんぷん じゃが芋 きび砂糖	バター 米油	878 kcal 35.1 g	
30水	蕎麦うどん		ポテトのガーリック醬 油梨		豚肉 油揚げ 大豆	牛乳	ほうれん草 人参	ねぎ、キャベツ もやし、にんにく 梨	うどん、澱粉 きび砂糖 じゃが芋	米油 ごま油	851 kcal 28.7 g	

★今月の地元農産物★

※都合により変更する場合があります。

小松菜 なす じゃが芋 ピーマン かぼちゃ きゅうり 黒米 梨 りんご さくら卵