

平成30年 9月の予定献立表



材料、その他の都合により献立を変更することがあります。
※アレルギー詳細献立表もあわせてご覧ください。

行事や本日の給食のテーマ)

食品群	体内ではたらく
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をとのえる

欠食等を表示します

カ
ミ
カ
ミ
献
立

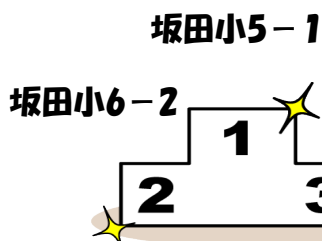
西原町学校給食共同調理場
電話番号 945-4935

＜給食目標＞ (小・中) ○正しく配膳しよう
＜栄養目標＞ (小・中) ◎季節の食べ物について知
※カミカミ献立…噛み応えのあるメニューが入っています
よく噛んで食べよう!

3(月)	アーモンドカル	4(火)	かぼちゃ ひきにくフライ	5(水)	チキンのテリヤキ	6(木)	こくとうビーンズ	7(金)	沖縄終戦の日
こんだて	むぎごはん ゴーヤー チャンプルー	こんだて	ごはん もやしいため とうふのすまじる	こんだて	あわごはん にんにくのめ ソテー	こんだて	ごはん やさい いため	こんだて	やきいも きびなごの からあげ
あか	牛乳、豚肉、みそ、ツナフレーク 木綿豆腐、卵、削り節、アーモンドカル	あか	牛乳、わかめ、豆腐、豚肉、厚揚げ、 削り節、昆布だし、かぼちゃひき肉フライ	あか	牛乳、卵、豆腐、ポークウインナー、 鶏もも肉、削り節	あか	牛乳、あさり、あぶらあげ、みそ 鶏肉、チキアギ、削り節、黒糖ビーンズ	あか	牛乳、豚肉、もずく、チキアギ、きびなご ツナフレーク、削り節
き	こめ、むぎ、大豆油	き	こめ、大豆油	き	こめ、あわ、はるさめ、でん粉、大豆油 水あめ、三温糖	き	こめ、じゃがいも、湿麺、大豆油	き	こめ、むぎ、大豆油、小麦粉 でん粉、さつまいも
みどり	へちま、山東菜、長ねぎ、ゴーヤー 人参	みどり	えのきだけ、冬瓜、もやし、キャベツ 人参、たけのこ、にら、	みどり	人参、えのきだけ、しいたけ、ねぎ きくらげ、にんにくの芽、玉ねぎ、しめじ	みどり	白菜、玉ねぎ、長ねぎ、キャベツ 人参、小松菜	みどり	しいたけ、人参、冬瓜、山東菜 からしな、キャベツ、もやし
10(月)	なし	11(火)	あげぎょうざ	12(水)	うめみそ	13(木)	トマトミートオムレツ	14(金)	さばの ゴマダレやき
こんだて	あわごはん とうふとやさいの いためもの	こんだて	ごはん あつあげの ちゅうかいため	こんだて	あわ ごはん グンボー イリチー	こんだて	ブロッコリー ソテー	こんだて	ごはん にんじん シリシリ
あか	牛乳、もずく、豚肉、豆腐、削り節	あか	牛乳、卵、わかめ、豆腐、厚揚げ、豚肉 肉餃子、鶏肉	あか	牛乳、ゆし豆腐、みそ、糸けずり、豚肉 チキアギ、かつお節、削り節	あか	牛乳、ゆで大豆、ポークビーンズ、豚肉 ベーコン、トマトミートオムレツ	あか	牛乳、アーサ、豆腐、かまぼこ、卵、削り節 チキアギ、ツナフレーク、さば、昆布だし
き	こめ、あわ、三温糖	き	こめ、でん粉、ゴマ油、大豆油	き	こめ、あわ、三温糖、ピーナツバター いりごま、大豆油	き	コッペパン、じゃがいも、でん粉、大豆油	き	こめ、大豆油、三温糖、すりごま
みどり	冬瓜、えのきだけ、長ねぎ、こんにやく しいたけ、しめじ、人参、白菜、チンゲン菜、なし	みどり	大根、にら、チンゲン菜、キャベツ、人参 玉ねぎ、たけのこ、きくらげ、	みどり	長ねぎ、ごぼう、人参	みどり	人参、玉ねぎ、ブロッコリー カリフラワー、エリンギ、しめじ	みどり	人参、玉ねぎ、にら
17(月)	*敬老の日*	18(火)	あげだしとうふ	19(水)	チーズはんぺんフライ	20(木)	ちくわのいそべあげ	21(金)	てづくり シークワサーケーキ
こんだて	あわごはん クービーイリチー	こんだて	ごはん きのこソテー	こんだて	ごはん キャベツの ツナあえ	こんだて	ごはん やきにくどん	こんだて	ごはん わかめスープ
あか	牛乳、豚肉、かまぼこ、みそ、昆布、 厚揚げ、削り節、糸けずり	あか	牛乳、ベーコン、豆腐、わかめ、削り節 チーズはんぺんフライ、	あか	牛乳、鶏肉、みそ、卵、削り節 ツナフレーク、ちくわ、青のり	あか	牛乳、わかめ、かまぼこ、卵、豆腐 チャックロール、削り節、豆乳		
き	こめ、あわ、ねりごま、三温糖、大豆油 水あめ、でん粉	き	こめ、大豆油	き	こめ、さつまいも、三温糖、小麦粉 ダイスローストアーモンド、大豆油	き	こめ、ごま油、グラニュー糖、でん粉、無塩バター、 小麦粉、粉末アーモンド、大豆油、三温糖		
みどり	こんにやく、しいたけ、ねぎ、きくらげ 人参	みどり	白菜、人参、えのきだけ、長ねぎ、しいたけ カーネルコーン、小松菜、エリンギ、玉ねぎ、	みどり	人参、大根、しめじ、こんにやく、長ねぎ シークワサー、キャベツ、きゅうり、小 松菜	みどり	大根、長ねぎ、しめじ、人参、玉ねぎ、もやし シークワサー、赤ピーマン、ピーマン		
24(月)	*秋分の日* 振替休日	25(火)	じゅうごやだいふく	26(水)	アーサイリ あつやきたまご	27(木)	みかんゼリー	28(金)	りんごジャム
こんだて	ごはん ごもくに	こんだて	ごはん きゅうりの ゆかりあえ	こんだて	ごはん いわしの みぞれあんかけ	こんだて	ごはん はくさいの アーモンドあえ	こんだて	ごはん ひよこまめの ソテー
あか	牛乳、鶏肉、みそ、大豆、ひじき、ちくわ、煮 干しだし、削り節	あか	牛乳、鶏肉、削り節、アーサ厚焼き玉子	あか	牛乳、鶏肉、油揚げ、いわし、糸けずり、 削り節	あか	牛乳、脱脂粉乳、あさり、ベーコン、 白花豆&大福豆ペースト、ひよこ豆		
き	こめ、さといも、じゃがいも、三温糖 大豆油、十五夜大福	き	こめ、じゃがいも、三温糖 大豆油、	き	こめ、むぎ、さつまいも、ダイスローストアーモンド、 こめサラダ油、すりごま、三温糖、でん粉、大豆油、み かんゼリー	き	あみパン、じゃがいも、小麦粉、 マーガリン、りんごジャム、大豆油		
みどり	玉ねぎ、人参、冬瓜、ねぎ 枝豆、こんにやく	みどり	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、きゅうり 白菜、冬瓜、こんにやく	みどり	人参、しめじ、ごぼう、白菜、しいたけ キャベツ、大根、枝豆、シークワサー	みどり	人参、玉ねぎ、セロリ、キャベツ、エリンギ マッシュルーム、ブロッコリー、しめじ		

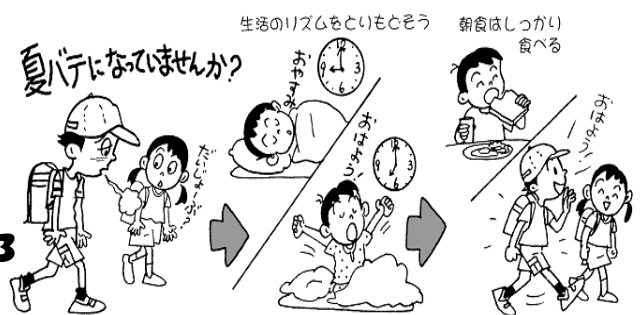
夏休みが終わり一学期後半が始まりましたね。沖縄ではまだまだ日差しが強い日が続いていますが、こまめに水分を補給する、そして、規則正しい食生活をおくることを心がけましょうね！みなさん、一学期前半の給食はどうでしたか？カレーや揚げパンなどたくさんの料理ができていましたね。完食のクラスもたくさんいてとても嬉しいです！！そこで一学期前半で完食数の多かったクラスを発表したいと思います。

一学期前半完食順



- 小学校の部
- 1位 坂田小5-1
 - 2位 坂田小6-2
 - 3位 坂田小2-2
 - 4位 西原小2-4

- 中学校の部
- 1位 西原中2-1
 - 2位 西原中1-6
 - 3位 東中1-2 1-3
 - 4位 西原中1-3



☆学校給食費は、毎月10日までに納めましょう。給食費の納入はお済ですか？給食費の完納にご協力ください。

