



令和4年度10月分中学校給食献立表

柏江市立中学校給食センター

日 曜 日	献立名	主な食品名			エネルギー たんぱく質 脂質	メモ
		主に穀や力の元になる 黄の仲間	主に血や肉になる 赤の仲間	主に体の調子を整える 緑の仲間		
3 月	豚キムチ丼 牛乳 わかめスープ 柿	米 なたね油 上白糖 ごま油	牛乳 豚肉 鶏肉 木綿豆腐 わかめ	にんにく 生姜 長ねぎ 人参 玉ねぎ 白菜 キムチ 白菜 にら 柿	800 kcal 33.9 g 28.1 g	4日生産者さん応援献立 新型コロナウイルス感染症の影響により、外食需要等の減少に伴い、消費の低迷等が生じにかかる方は大変な思いをされています。このため、国の事業【国産農林水産物等販路新規開拓緊急対策事業】を活用し『頃(たい)』を無償で提供して頂うことになりました。
4 火	たいと昆布のご飯 牛乳 鶏肉と野菜の煮物 すまし汁	米 なたね油 上白糖 白いりごま ジャガイモ	牛乳 たい 油揚げ 刻み昆布 鶏肉 生揚げ 絹豆腐	人参 たけのこ 水煮 ごぼう こんにゃく 大根 小松菜 えのき草 長ねぎ ほうれん草	766 kcal 38.1 g 27.7 g	
5 水	ご飯 牛乳 ジャンボ餃子甘酢あんかけ 大根のナムル 中華風オニオンスープ	米 ごま油 片栗粉 ぎょうざの皮 小麦粉 なたね油 上白糖 白いりごま	牛乳 豚肉 ベーコン	にんにく 生姜 キャベツ 長ねぎ にら 大根 小松菜 人参 玉ねぎ チンゲン菜	760 kcal 22.6 g 24.4 g	
6 木	セサミーストート 牛乳 チキンマッシュチュー 野菜サラダ	パン 白すりごま グラニュー糖 上白糖 なたね油 ジャガイモ 小麦粉 ごま油	牛乳 ベーコン 鶏肉	にんにく 人参 玉ねぎ キャベツ 白菜 コーン もやし	754 kcal 26.7 g 36.3 g	
7 金	ひじきご飯 牛乳 さばのかわり焼き しめじの煮びたし さつま汁	米 なたね油 上白糖 ごま油 さつまいも	牛乳 豚肉 ひじき 油揚げ 大豆 さば 粉かつお 鶏肉 白みそ 赤みそ	れんこん 人参 玉ねぎ 小松菜 白菜 しめじ もやし 大根 こんにゃく 生姜 長ねぎ	812 kcal 41.6 g 27.0 g	7日十三夜献立 10月8日は「十三夜」です。 十三夜は「収穫に感謝すること」が目的の1つのため、旬の食べ物を供えます。この時期は、栗や豆が収穫できる時期なので、「栗名月」「豆名月」とも呼ばれています。十五夜に次いで月が亮しく、十五夜の後に遡ってるので、「後のちの月」とも呼ばれているそうです。終食では、豆や旬の食材を使った料理を提供します。8日は、みんなで月を眺めてみましょう。
11 火	ご飯 牛乳 いかのチリソース こんにゃくともやしのナムル 五目中華スープ	米 片栗粉 なたね油 ごま油 上白糖 白すりごま	牛乳 いか 豚肉	にんにく 生姜 玉ねぎ 長ねぎ しらたき もやし 人参 チンゲン菜 小松菜 たけのこ 水煮 干し椎茸 白菜	763 kcal 34.2 g 21.9 g	
12 水	ご飯 牛乳 生揚げと野菜のみそ炒め 吉野汁	米 なたね油 上白糖 ごま油 片栗粉	牛乳 豚肉 白みそ 生揚げ 鶏肉	にんにく 生姜 人参 キャベツ ピーマン 大根 干し椎茸 長ねぎ 小松菜	794 kcal 39.5 g 23.8 g	
13 木	ごぼうと豆のドライカレー 牛乳 コールスローサラダ りんご	米 なたね油 小麦粉 上白糖	牛乳 豚肉 大豆 ツナ	生姜 にんにく セロリ ごぼう 五ねぎ 人参 キャベツ コーン りんご	789 kcal 27.2 g 26.7 g	
14 金	ご飯 牛乳 油淋魚(ユーリンユイ) 野菜の中華味 豆腐とチンゲン菜のスープ	米 片栗粉 なたね油 ごま油 上白糖 白いりごま	牛乳 たら 木綿豆腐	長ねぎ キャベツ 人参 もやし 玉ねぎ チンゲン菜	732 kcal 30.9 g 20.3 g	
17 月	揚げパン 牛乳 ポークシチューアンド フレンチサラダ	パン なたね油 上白糖 グラニュー糖 ジャガイモ 小麦粉	牛乳 ベーコン 豚肉	にんにく 玉ねぎ 人参 マッシュルーム 水煮 ハセリ キャベツ きゅうり コーン	844 kcal 26.9 g 42.2 g	
18 火	わかめご飯 牛乳 さわらの照り焼き 野菜炒め 豚汁	米 上白糖 片栗粉 なたね油 緑豆春雨 ジャガイモ	牛乳 わかめ さわら 鶏肉 豚肉 絹豆腐 赤みそ 白みそ	生姜 長ねぎ 人参 干し椎茸 もやし チンゲン菜 ごぼう 大根 こんにゃく	740 kcal 39.5 g 19.9 g	11日・12日生産者さん応援献立 4日に提供する『朝(たい)』と同じ 国の事業【国産農林水産物等販 路新規開拓緊急対策事業】を活 用し、お米を2日間分無償で提供 して頂ることになりました。 11日・12日の給食で提供する予 定です。味わっていただきましょ う。
19 水	家常豆腐丼 牛乳 中華スープ 栗	米 なたね油 上白糖 片栗粉 ごま油	牛乳 豚肉 赤みそ 生揚げ 鶏肉	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ たけのこ 水煮 干し椎茸 長ねぎ 大根 白菜 小松菜 ツナ	743 kcal 33.2 g 23.9 g	
20 木	ガーリックライス 牛乳 鶏肉の赤ワインソース パリパリサラダ 野菜スープ	米 なたね油 上白糖 片栗粉 ワンタンの皮 ジャガイモ	牛乳 鶏肉 ベーコン	にんにく 玉ねぎ 人参 バセリ キャベツ コーン 生姜 しめじ 白菜 ほうれん草	739 kcal 31.4 g 24.4 g	
21 金	ご飯 牛乳 のりのつくだ煮 肉じゃが みそ汁	米 上白糖 なたね油 じやが芋	牛乳 のり 豚肉 油揚げ 絹豆腐 赤みそ 白みそ わかめ	玉ねぎ 人参 グリンピース 長ねぎ	750 kcal 32.6 g 17.0 g	
24 月	ご飯 牛乳 鶏肉の香味焼き ひじきのピリッとサラダ 根菜のごま汁	米 上白糖 ごま油 なたね油 里芋 白すりごま	牛乳 鶏肉 ひじき ツナ 油揚げ 白みそ 赤みそ	長ねぎ 生姜 しそ葉 キャベツ 人参 きゅうり コーン ごぼう 大根	755 kcal 36.7 g 21.7 g	
25 火	ジャージャー丼 牛乳 揚げ豆サラダ りんご	米 なたね油 上白糖 片栗粉 ごま油 白いりごま	牛乳 豚肉 ハ丁みそ ひよこ豆	にんにく 生姜 長ねぎ たけのこ 水煮 干し椎茸 キャベツ 玉ねぎ コーン きゅうり 人参 りんご	794 kcal 27.2 g 25.4 g	
26 水	キャロットピラフ 牛乳 豆腐のナゲット ツナサラダ ベーコンと野菜のスープ	米 なたね油 片栗粉 パン粉 上白糖 ジャガイモ	牛乳 押し豆腐 鶏肉 鶏卵 ツナ ベーコン	玉ねぎ 人参 大根 キャベツ 生姜 白菜 小松菜	804 kcal 27.4 g 34.4 g	
27 木	しょうゆラーメン 牛乳 いかと野菜の揚げ煮 みかん	中華麺 なたね油 ごま油 片栗粉 さつまいも 上白糖	牛乳 豚肉 いか 大豆	生姜 人参 もやし コーン にら 長ねぎ みかん	854 kcal 38.0 g 22.2 g	31日ハロウィン ハロウィンは、秋の収穫を祝う行事で、かぼちゃの中身をくりぬいて、『ジャックオーランタン』を作つて飾ります。給食では、パンブリンクエーキを提供します。
28 金	チキンカレーライス 牛乳 海藻サラダ 柿	米 なたね油 ジャガイモ 小麦粉 上白糖	牛乳 鶏肉 わかめ	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ マッシュルーム 水煮 バセリ トマト缶詰 キャベツ もやし コーン かぼちゃ	818 kcal 26.8 g 23.7 g	
31 月	ミートソーススパゲッティ 牛乳 キャロットソースサラダ パンブリンクエーキ	スパゲッティ なたね油 上白糖 バター 小麦粉	牛乳 豚肉 鶏卵	にんにく 玉ねぎ 人参 マッシュルーム 水煮 バセリ トマト缶詰 キャベツ もやし コーン かぼちゃ	815 kcal 34.4 g 32.4 g	