

10月きゅうしょくこんだてひょう



2026年9月25日

剣崎学校給食センター

10/5,26…米水津中なし
10/26…鶴見中・佐伯支援なし
10/30…鶴谷中なし

*牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。 *献立は都合により変更することもあります。 *材料の（ ）は、だしとりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる もとになる	主に調子を整える もとになる	主にエネルギーの もとになる	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ							もりつけかた	
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに		くるみ
1 木		ごはん		米												
		がんも煮	鶏肉,キャロットミニ がんも,生揚げ,ちくわ	つきこんにゃく,サラダ 油,砂糖	にんじん,いんげん,ごぼ う,たけのこ	濃口しょうゆ,みりん	4001 10029	キャロットミニ ちくわ								
		干草あえ	卵	砂糖,サラダ油,ごま,春雨, ごま油	キャベツ,ほうれん草,に んじん	塩,薄口しょうゆ										
2 金		大豆ひじきごはん	豚肉,ひじき,油揚げ,大 豆	米,砂糖	にんじん	みりん,濃口しょうゆ,塩										
		あじフライ	あじフライ				10058	あじフライ			●					
		かしわ汁	豆腐,鶏肉,かまぼこ, (かつおぶし)	砂糖	にんじん,玉ねぎ,ごぼう, ねぎ	塩,濃口しょうゆ,薄口しょう ゆ	10047	かまぼこ								
		ヨーグルッペムース		ヨーグルッペムース			15048	ヨーグルッペムース			●					
5 月		ごはん		米												
		麻婆春雨	豆腐,豚ひき肉,赤みそ	春雨,砂糖,でんぶん,ごま 油,サラダ油	にんじん,ねぎ,生姜	濃口しょうゆ,酒,みりん,麻 婆ソースG,トウバンジャン	17015	麻婆ソース			●					
		ナムル		ごま,ごま油,砂糖	にんじん,もやし,にんに く	酢,濃口しょうゆ,塩										
6 火		ごはん		米												
		親子丼	鶏肉,かまぼこ,卵	砂糖,でんぶん,サラダ油	玉ねぎ,にんじん,ねぎ,乾 しいたけ	酒,濃口しょうゆ,薄口しょう ゆ,みりん,和風だし	10047	かまぼこ								
		きゅうりの酢の物	オーシャンキング	春雨,ごま,砂糖	きゅうり,にんじん	薄口しょうゆ,酢	10025	オーシャンキング								
		きなこ豆	ロースト大豆,きな粉	黒砂糖												
7 水		コッペパン		コッペパン			1004	コッペパン		●	●					
		にべのチーズフライ	にべ,卵,チーズ	小麦粉,パン粉,大豆油		塩,こしょう	13008 1017	チーズ パン粉		●		●				
		かぼちゃのポタージュ (こめこ)	ベーコン,牛乳	米粉	かぼちゃ,かぼちゃペー スト,玉ねぎ,パセリ	塩,こしょう,オリーブオ イル,コンソメ	11032 6014	ベーコン かぼちゃペースト	●	●	●					
		ブルーベリージャム		ブルーベリージャム			7026	ブルーベリージャム								
8 木		キムチチャーハン	豚バラ肉,豚肉	米,砂糖,ごま,ごま油,サラ ダ油	朝鮮漬け,たくあん,白ね ぎ,にんにく	酒,濃口しょうゆ,中華あじ, 塩	6009 6002	朝鮮漬け たくあん								
		さつま汁	鶏肉,豆腐,白すりみそ, (いりこ)	さつまいも,サラダ油	にんじん,大根,ごぼう,ね ぎ	和風だし										
		因尾茶ケーキ	卵,牛乳	蒸しパンミックス,砂糖, バター,ウーシパウダー	因尾茶		1002 1114	蒸しパンミックス ウーシパウダー		●	●					
9 金		ごはん		米												
		豆腐入りふくさ卵	鶏ひき肉,しぼり豆腐, 卵	砂糖,サラダ油	玉ねぎ,にんじん,ほうれ ん草	薄口しょうゆ,和風だし,塩										
		ひじきの炒め煮	ひじき,さつま揚げ,生 揚げ,大豆	砂糖,サラダ油	にんじん	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ, みりん,酒,和風だし	10034	さつま揚げ								
		かえりいりこの佃煮	いりこ	ごま,砂糖		みりん,濃口しょうゆ,酒,酢										
13 火		ごはん		米												
		とりすき	鶏肉,豆腐	つきこんにゃく,砂糖,サ ラダ油	玉ねぎ,にんじん,白ねぎ, 白菜,もやし	酒,濃口しょうゆ,和風だし										
		大根サラダ	フレッシュミート	ごま,エッグケアマヨ ネーズ	大根,きゅうり,にんじん	酢,薄口しょうゆ	10017 17056	フレッシュミート エッグケアマヨネーズ								
14 水		ツナマヨトースト	フレッシュミート, チーズ	コッペパン,エッグケア マヨネーズ	生しいたけ,コーン,玉ね ぎ	こしょう	10017 13009 1004 17056	フレッシュミート チーズ コッペパン エッグケアマヨネーズ		●	●	●				
		ラビオリスープ	大豆,ベーコン	ラビオリ	キャベツ,玉ねぎ,にんじ ん,トマト,パセリ	コンソメ,薄口しょうゆ,オ リーブオイル,塩,こしょう,ローレ ル	11032 18003	ベーコン ラビオリ	●	●	●					
		ソファール	ソファール				13005	ソファール		●						
15 木		ごはん		米												
		ビーフカレー	おおいた和牛	じゃがいも,サラダ油	玉ねぎ,にんじん,にんに く,生姜	スペシャルカレー,やさいカ レー,トマトピューレ,赤ワイ ン,ローレル,こしょう,コン ソメ	17031 17038	スペシャルカレー やさいカレー			●					
		かぼすドレッシングサラダ	豚ロースハム	サラダ油,砂糖	キャベツ,きゅうり,にん じん,コーン,かぼす	酢,塩,こしょう,濃口しょう ゆ,薄口しょうゆ	11033	ロースハム	●	●	●					
16 金		ごはん		米												
		いかの南蛮あえ	いか	でんぶん,大豆油,砂糖	玉ねぎ,にんじん,パセリ	酒,薄口しょうゆ,塩,濃口 しょうゆ,酢,とうがらし										
		白玉スープ	かまぼこ, (かつおぶ し)	白玉もち	えのき,にんじん,白菜,ね ぎ	薄口しょうゆ,塩,和風だし	10047 1105	かまぼこ しらたまもち								
		みかん			みかん											
19 月		きのこのピラフ	鶏肉	米,バター	ぶなしめじ,コーン,玉ね ぎ,にんじん	塩,こしょう,薄口しょうゆ, 白ワイン,コンソメ										
		コーンスープ (こめこ)	ベーコン,牛乳	米粉	にんじん,玉ねぎ,コーン, パセリ	塩,こしょう,コンソメ,オ リーブオイル	11032	ベーコン	●	●	●					
		フライドポテト		北海道産皮つきポテト		塩	2004	皮つきポテト								

県産食材県内消費拡大緊急対策事業

県産食材県内消費拡大緊急対策事業

10月きゅうしよくこんだてひょう



2026年9月25日

剣崎学校給食センター

10/5,26…米水津中なし
10/26…鶴見中・佐伯支援なし
10/30…鶴谷中なし

*牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の（ ）は、だしとりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる もとになる	主に調子を整える もとになる	主にエネルギーの もとになる	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ							もりつけかた	
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに		くるみ
																
20 火		ごはん		米												20  ししゃものごまあげ ごはん ちくせんに かみかみメニュー 
		筑前煮	鶏肉	じゃがいも,こんにゃく, 砂糖,サラダ油	ごぼう,たけのこ,にんじん, れんこん,乾しいたけ, いんげん	酒,濃口しょうゆ,薄口しょう ゆ,和風だし,みりん										
		ししゃものごま揚げ	ししゃも,卵	小麦粉,でんぷん,ごま,大 豆油												
21 水		黒砂糖パン		黒砂糖パン			1005	黒砂糖パン		●	●					21 くろざとうパン キャベツと りんごの サラダ  ミートボール シチュー
		ミートボールシチュー	桜島どり肉だんご	サラダ油,じゃがいも,小 麦粉,バター,砂糖	玉ねぎ,にんじん,マッ シュルーム,ミルポア	赤ワイン,塩,こしょう,トマ トピューレ,デミグラスソー ス,濃口しょうゆ,ウスター ソース,コンソメ	11036 18018 17045	桜島どり肉だんご ミルポア デミグラスソース			●					
		キャベツとりんごのサラダ	豚ロースハム	サラダ油,砂糖	キャベツ,きゅうり,りん ご,かぼす	酢,塩,こしょう,薄口しょう ゆ	11033	ロースハム	●	●	●					
22 木		ごはん		米												22 うましおハンバーグ ポイル・ブロッコリー ごはん キムチ スープ うましお給食 
		うま塩ハンバーグ	豚ひき肉,大豆ミート, 卵,牛乳	パン粉,砂糖,でんぷん,サ ラダ油	玉ねぎ,にんにく,かぼす	塩,こしょう,コンソメ,濃口 しょうゆ,酒	4006 1017	大豆ミート パン粉			●					
		ポイルブロッコリー			ブロッコリー											
		キムチスープ	豚バラ肉,豆腐		乾しいたけ,にんじん,え のき,キャベツ,朝鮮漬け, ねぎ	薄口しょうゆ,塩,こしょう, 中華あじ,みりん	6009	朝鮮漬け								
23 金		ごはん		米												23 りんご ツナのかぼすあえ ごはん おでん りんご 
		おでん	鶏肉,お野菜つみれ,生 揚げ,ちくわ,五分角昆 布, (いりこ)	こんにゃく,砂糖	大根,にんじん	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ, 酒,みりん,和風だし	10032 10029	お野菜つみれ ちくわ								
		ツナのかぼすあえ	フレッシュミート		キャベツ,きゅうり,にん じん,かぼす	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ, 酢,塩	10017	フレッシュミート								
		りんご			りんご											
26 月		ごはん		米												26 かきあげ ごはん ごもくうどん かみかみメニュー 
		五目うどん	鶏肉,油揚げ,かまぼこ, (いりこ)	うどん	乾しいたけ,玉ねぎ,にん じん,白ねぎ	薄口しょうゆ,塩,和風だし	10047 1011	かまぼこ うどん			●					
		かきあげ(初秋)	卵	大豆油,小麦粉,米粉	かぼちゃ,玉ねぎ,にら,に んじん	塩										
27 火		ごはん		米												27 ひじきとえだまめの サラダ かみかみメニュー ごはん あつあけの みそいため 
		厚揚げのみそ炒め	生揚げ,豚肉,赤みそ	サラダ油,砂糖,ごま	生姜,たけのこ,玉ねぎ,に んじん,いんげん,乾しい たけ	酒,濃口しょうゆ,麻婆ソー スG	17015	麻婆ソース			●					
		ひじきと枝豆のサラダ	ひじき,豚ロースハム	砂糖,エッグケアマヨ ネーズ	枝豆,コーン	濃口しょうゆ,酢	11033 17056	ロースハム エッグ ケアマヨネーズ	●	●	●					
28 水		コッペパン		コッペパン			1004	コッペパン		●	●					28 かみかみメニュー コッペパン だいがくいも はっほうさい ふるさと給食 
		八宝菜	かまぼこ,いか,豚肉	でんぷん,サラダ油,ごま 油	玉ねぎ,にんじん,キャベ ツ,乾しいたけ,ねぎ,たけ のこ,生姜	酒,中華あじ,塩,こしょう,薄 口しょうゆ	10047	かまぼこ								
		大学芋		さつまいも,大豆油,黒ご ま,砂糖		濃口しょうゆ										
29 木		ごはん		米												29 みかん やさいの たまごそばろあえ ごはん にくじゃが 
		肉じゃが	豚肉	じゃがいも,つきこんにゃく, 砂糖,サラダ油	にんじん,玉ねぎ,いんげ ん	酒,みりん,濃口しょうゆ,薄 口しょうゆ,和風だし										
		野菜のそばろあえ	卵	砂糖,サラダ油,ごま	ほうれん草,キャベツ	塩,薄口しょうゆ,濃口しょう ゆ,酢										
		みかん			みかん											
30 金		ごはん		米												30 にくだんご ゆでキャベツ ごはん とうふの みそしる 
		肉だんご	豚ひき肉,牛乳	砂糖,エッグケアマヨ ネーズ,パン粉,でんぷん, 大豆油	生姜,玉ねぎ	酒,濃口しょうゆ,塩,こしょ う,ナツメグ,酢,ケチャップ, みりん	17056 1017	エッグ ケアマヨネーズ パン粉			●					
		ゆでキャベツ			キャベツ											
		豆腐の味噌汁	豆腐,油揚げ,わかめ,白 すりみそ, (いりこ)		にんじん,白菜,ねぎ											

*材料の（ ）はだしとりのみです。

*表示義務のない(8品目以外)アレルギーを完全除去することはできません。

*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。

*特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。

(令和6年3月28日、消費者庁より、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が発表され、食物アレルギー表示推奨品目(特定原材料に準ずるもの)に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されましたが、推奨のため「マカダミアナッツ」の記載がない場合があります。)

*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

(出典：学校給食)

*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。