

[令和7年 10月 献立表]

鳥栖市立中学校

_	献立名	+1-# 04	(## <i>+</i> ~ / 7	為他市立十子仅	_1 d L*				
実施	※牛乳は毎日つきます ←スプーン持参日	魚・肉・卵	■機をつくる 牛乳・小魚	主に体の緑黄色	調子を整えるその他の	主に熟や力の 教類・芋類	のもとになる 油脂類	調味料等	Iネルキ゛ー たんぱく質
B		豆・豆製品 (たんぱく質)	海藻 (カルシウム)	野菜(カロテン)	野菜・果物 (ビタミンC)	砂糖 (炭水化物)	(脂質)		
	ごはん	(ILIVIA V AL)	(3707)4)	(3472)	(27270)	*	(2015)		747 kcal
	いわしのみぞれ煮	いわしみぞれ煮							26.1 g
1 水	金平こんにゃく	天ぷら		にんじん さやいんげん	れんこん	こんにゃく, 砂糖	ごま油	みりん, 酒, しょうゆ, 唐辛子	
	かぼちゃの味噌汁	厚揚げ		かぼちゃ	玉葱, 深ねぎ			煮干し, みそ, 花かつお	
	ミルクコッペパン					ミルクコッペパン			829 kcal
,	照焼チキンハンバーグ	照焼チキンパティ							32.0 g
木	オーシャンサラダ	かに風味かまぼこ			だいこん, キャベツ		卵不使用マヨネーズ風調味料	青じそドレッシング, 塩, こしょう	
Ī	クリームシチュー	鶏肉	牛乳	にんじん	きゅうり 玉葱	じゃがいも	油	シチューフレーク。クリームシチューフレーク。白ワイン	
	ごはん		,	ブロッコリー		*		こしょう, 塩	741 kcal
	スパイシーチキン	鶏肉			にんにく			クチャップ. 中濃ソース, しょうゆ, 塩、こしょう カレー粉	
3 金	和風ごまサラダ	マグロ油漬け		小松菜,にんじん	キャベツ. もやし		野菜いっぱい和風ドレッシング すりごま	カレー粉	-
	切干大根のスープ	ベーコン		にんじん	切干し大根, 玉葱		すりごま	がらスープ, しょうゆ, 塩, こしょう, 酒	
	ごはん	N-17		ICNUN	深ねぎ	Str.		からヘーノ、しょうゆ、塩、こしょう、眉	790 kcal
					玉葱, キャベツ	米		11 *	
6 月	豚肉の甘辛炒め	豚肉		にんじん	深ねぎ	砂糖かぽちゃとさつまいも	油	トウバンジャン, テンメンジャン, しょうゆ, 酒	30.1 g
	かぼちゃとさつまいものコロッケ					のコロッケ	油		
	玉ねぎのすまし汁	かまぼこ		ほうれん草	玉葱			こんぶ, しょうゆ, 塩, 酒, 花かつお	
	ごはん				2/2 \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	*			729 kcal
7	鶏ごぼう丼の具	鶏肉,油揚げ		枝豆, にんじん	ごぼう, 玉葱 干し椎茸, しょうが	こんにゃく, 砂糖	油, ごま	しょうゆ, みりん, 酒	29.5 g
^	豆腐の味噌汁	豆腐	もずく		玉葱,深ねぎ			煮干し, みそ, 花かつお	
	果物 (梨)				梨				
	ごはん					*			735 kcal
8	あじゴマフライ	あじゴマフライ					油		26.9 g
水	卵入り酢の物	卵, かに風味かまぼこ	わかめ		きゅうり, もやし	砂糖	ごま	酢, しょうゆ, 塩	
	白玉入りすまし汁	かまぼこ		ほうれん草	えのき	白玉団子		こんぶ, しょうゆ, 塩, 酒, 花かつお	
	ごはん					*			730 kcal
,	鶏肉のうま塩焼き	鶏肉						塩タレ	34.1 g
9 木	天ぷらと野菜の炒め物	天ぷら, 豚肉		小松菜	玉葱, もやし		油	しょうゆ, 塩, こしょう	1
	肉団子のスープ	鶏肉団子		チンゲンサイ にんじん	玉葱			がらスープ, しょうゆ, 塩, 酒, こしょう	
	ごはん					*			728 kcal
10	デミグラスソースハンバーグ	ハンバーグ		トマトピューレ	玉葱		油	デミグラスソース、ケチャッブ、ウスターソース、赤ワイン	26.7 g
金	ブロッコリーサラダ	マグロ油漬け		ブロッコリー	きゅうり とうもろこし		イタリアント* レッシンク*		
	オニオンスープ	ベーコン		にんじん	玉葱, えのき			がらスープ, しょうゆ, 塩, こしょう, 酒	
	ごはん					*			766 kcal
	チキンカレー	鶏肉		にんじん	玉葱、にんにく、しょうが りんごピューレ	じゃがいも, 黒砂糖	油	カレールーフレーク、カレー粉、ケチャップ、ウスターソース	23.7 g
火	<u>(アレルギーフリー)</u> ヨーグルト和え		ヨーグルト	トマトピューレ	みかん缶			赤ワイン, しょうゆ	1
1					ミックスフルーツ				1
	ごはん					*			739 kcal
	ホキ天玉揚げ	ホキ天玉揚げ					油		28. 2 g
15 水				I= 6.1° 4.	なす. 玉葱. 干し椎茸	砂糖 で 4 ご /	油	赤だしみそ, しょうゆ, トウバンジャン	- 20. Z g
	マーボー茄子	豚ひき肉, 大豆		にんじん	深ねぎ、しょうが、にんにく	砂糖, でんぷん	IN	テンメンジャン, コチジャン	-
	豆腐のすまし汁	豆腐, かまぼこ			えのき, 深ねぎ	Ne		こんぶ, しょうゆ, 塩, 花かつお	760 1 1
	ごはん	W. ch		I= / I* / I= ?	キャベツ, 玉葱, もやし	*	24	深 植内の丸」 与 ニュ・ニ	766 kcal
16 木	スタミナ炒め	豚肉		にんじん, にら	しょうが、にんにく		油	酒, 焼肉のタレ, 塩, こしょう	33 g
	お豆腐しゅうまい	お豆腐しゅうまい							-
	大根の味噌汁	油揚げ	もずく	小松菜	だいこん			煮干し, みそ, 花かつお	1
	ごはん					*			810 kcal
17 金	彩り野菜のミンチカツ	彩り野菜のミンチカツ					油		22.7 g
亚	さつまいもサラダ	ロースハム			玉葱,きゅうり	さつまいも	卵不使用マヨネーズ風調味料	塩, こしょう	1
l	チンゲン菜のスープ	ベーコン		チンゲンサイ	玉葱, きくらげ		ごま油	がらスープ, しょうゆ, 塩, こしょう	

	献立名	食品名と体の中での働き							1.10
実施	※牛乳は毎日つきます	主に体の組織をつくる 魚・肉・卵 牛乳・小魚		主に体の調子を整える 緑黄色 その他の		主に熱や力のもとになる 穀類・芋類 油脂類		調味料等	エネルキ゛ー たんぱく質
日		豆・豆製品 (たんぱく質)	一年孔・小魚 海藻 (カルシウム)	野菜(カロテン)	野菜・果物	砂糖 (炭水化物)	(脂質)	BM 하시안 약	たんはく貝
	ごはん	(/2/0/0/ / ///	(,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	(**************************************	(=, =,	*	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		745 kcal
20	豚丼の具	豚肉		にんじん	玉葱, しょうが	糸こんにゃく,砂糖	油	酒, しょうゆ, みりん	33.4 g
	バンバンジーサラダ	鶏肉		小松菜, にんじん	きゅうり, もやし		パンパンジードレッシング。ごま		
l									
	ごはん					*			745 kcal
21	さんまのみぞれ煮	さんまのみぞれ煮							30.5 g
火	里芋のそぼろ煮	豚ひき肉, 高野豆腐		にんじん さやいんげん	玉葱, しょうが	さといも,砂糖 でんぷん	油	酒, しょうゆ, みりん	
	白菜の味噌汁	油揚げ			だいこん, はくさい 深ねぎ			煮干し, みそ, 花かつお	
	ごはん					*			753 kcal
00	ローストンカツ	ローストンカツ					油		25.1 g
水	スバゲティのケチャップ 炒め	ウインナー		青ピーマン	玉葱	スパゲティ	油	ケチャップ, ウスターソース, 塩, こしょう	
	五目スープ	豆腐, ベーコン		チンゲンサイ	玉葱, きくらげ			がらスープ, しょうゆ, 酒, 塩, こしょう	
	ごはん					*			766 kcal
23	鶏肉のごまだれ焼き	鶏肉			しょうが	砂糖	ごま	塩, 赤ワイン, しょうゆ, みりん	31.0 g
木	ひじきサラダ	ツナ	ひじき	にんじん	キャベツ, とうもろこし		卵不使用マヨネーズ風調味料	しょうゆ, 塩, こしょう	1
	わかめのすまし汁		わかめ		えのき, 玉葱 干し椎茸			こんぶ, しょうゆ, 塩, 酒、花かつお	
	ごはん				1 OWA	*			773 kcal
24	おでん	厚揚げ, 鶏肉, ちくわ うずら卵		にんじん	だいこん	さといも,砂糖 こんにゃく		しょうゆ, みりん, こんぶ, 花かつお	30.0 g
金	キャベツのメンチカツ	キャヘ・ツのメンチカツ				Civil F (油		
	小松菜のおかか和え	かつお節		小松菜,にんじん	もやし	砂糖		しょうゆ	
	ごはん					*			753 kcal
07	いわしの生姜煮	いわしの生姜煮							29.5 g
27 月	ほうれん草の海苔ごま和え	鶏肉	o y	ほうれん草, にんじん	もやし	砂糖	ごま, ごま油	しょうゆ	
	具だくさん味噌汁	厚揚げ			だいこん, 深ねぎ	さつまいも		煮干し, みそ, 花かつお	1
	ごはん					*			783 kcal
28	鶏肉のカレー唐揚げ	鶏肉			しょうが, にんにく	でんぷん	油	しょうゆ, 酒, 塩, こしょう, カレー粉	29.6 g
火	ナムル			にんじん	もやし, きゅうり		韓国ナムルドレッシング		1
	わかめスープ		わかめ		玉葱, きくらげ とうもろこし			がらスープ, しょうゆ, 塩, こしょう	
	ごはん					米			726 kcal
29	鶏肉と根菜の平つくね	鶏肉と根菜の平つくね							26.6 g
水	キャベツともやしのソテー	ウインナー			キャベツ, もやし 玉葱		油	しょうゆ, こしょう, 塩	
	だご汁	豚肉,油揚げ		にんじん, かぼちゃ	だいこん、干し椎茸深ねぎ	ワンタン		煮干し, みそ, 花かつお	
	ごはん				JA-16 C	*			787 kcal
30	ハッシュドポーク	豚肉		トマト	玉葱, マッシュルーム にんにく		油	塩. こしょう, ハヤシルーフレーク, 赤ワイン ケチャップ, ウスターソース, しょうゆ アレルゲンフリーハヤシルーフレーク	27.8 g
木	キャベツと豆のサラダ	鶏肉 ミックスビーンズ		にんじん	キャベツ, きゅうり		ごまドレッシング	<u>, アレルゲンノリーハヤシルーフレーク</u>	1
	栗ごはん					米, 蒸し栗		塩, こんぷ, 酒, 一食ごま塩	725 kcal
31	太刀魚フライ	太刀魚フライ					油		25.1 g
金	金平ごぼう	豚肉		にんじん, いんげん	ごぼう	こんにゃく, 砂糖	ごま, ごま油	しょうゆ, 酒	
	えのきのすまし汁	かまぼこ	わかめ		えのき, 玉葱 干し椎茸			こんぷ, しょうゆ, 塩, 花かつお	

※加工食品に使われている食品については、右記のQRコードを開き「学校給食使用加工原材料一覧」でご確認ください。



高層鳥

昔(旧暦のころ)は7月から9月までが「秋」とされ、真ん中にあたる8月は「中秋(ちゅうしゅう)」と呼ばれました。今では9月から10月に当たりますが、この頃の満月は1年で最も美しい月で「中秋の名月」と言い、昔からお月見をする風習があります。

というのからはならではの行事を大切にして、秋の夜空に浮かぶ美しい月を、ゆったりとした気分で眺めてみましょう。



※都合により、献立内容が変更になることがあります。※<エネルギー・たんぱく質>は牛乳を含めた数値です。※ ←このマークが実施日の欄にある日は、スプーンを持ってくることをおすすめしています。

スノージを持ってくることをおりりめしていまり。 ※献立に関するお問い合わせは鳥栖市教育委員会 学校給食課 中学校給食担当まで Na85-8050