日	曜日	牛乳	献立名	血や肉をつくるもの 赤群	力や体温となるもの黄群	体の調子をよくするもの 緑群	ェネル ギー [kcal] 小学校		7
2	火		わかめごはん うすくず汁 あかうおのさいきょう やき いんげんのごまあえ (ごまド レッシング)	めんどうふ かまぼこ あかうお しろみそ	ごま	えのきたけ にんじん ねぎ こまつな キャベツ もやし いんげん	558	28. 9	9 A #
3	水	0	ごはん(ふりかけ) つみれじる とりのからあげ(2) ひじきのにもの	ぎゅうにゅう あぶらあげ つみれ と りにく ぶたにく ほしひじき	ら かたくりこ さとう	にんじん ごぼう えのきたけ ねぎ しょうが にんにく えだまめ	695	32. 5	●8日:「重陽の節句汁」
4	木		ミートソーススパゲティ さつまいもサラダ(コーンドレッ シング) パイン・りんごかん	ぶたひきにく レンズ まめ ぎゅうにゅう	さとう こむぎこ	にんにく たまねぎ セロリ にんじん マッシュルーム ト マトピューレ キャベツ パイ ナップルかんづめ りんごか んづめ	629	24. 2	まかし きょう えんぎ よ かず 昔は、奇数が縁起の良い数 とされ、中でも一番大きい9が かった ちょうよう せっく 重なる9月9日は、重陽の節句
5	金		たんたんそぼろどん (ごはん、たんたんそぼろ) わかめスープ ヤングコーンサラダ (わふうドレッシング)	ぎゅうにゅう とりに く カットわかめ ぶた ひきにく とりひきに く だいず あかみそ	ら さとう ごま	しょうが たまねぎ えのきたけ ねぎ にんにく にんじんたけのこ ほししいたけ キャベツ もやし ヤングコーンかんづめ	632	27. 1	と定められました。菊が咲く時 をであることから、菊の節句と も言われます。給食では菊花
8 ,	月	0	おひたし(しょうゆ)	ぶたにく ぎゅうにゅう カットわかめ もめんどうふ ちらしかまぼこ さんま	さとう かたくりこ こむぎこ	しょうが ぶなしめじ まいたけ にんじん えのきたけ だいこん ねぎ はくさいほうれんそう	617	25. 9	かたち の形をしたかまげこえりのす
9	火	0	あさやきしょくパン (たまこなしジャム) かぼちゃのとうにゅうポタージュ スパイシーチキン	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく とうにゅう	こむぎこ オリーブあぶら くずこ	たまねぎ にんじん カットか ぼちゃ パセリ にんにく な し ようなしかんづめ レモンかじゅう	602	34. 3	
10	水	0	( 247/148/0/2 NO 6	ぎゅうにゅう あぶらあげ さば あか みそ くきわかめ ぶた にく	く じゃがいも さとう ごまあぶら ごま	ごぼう にんじん ほししいたけ だいこん ねぎ しょうが	607	27. 4	●9日:多摩湖梨ジャム
11	木		かか・しょうゆ)	ぎゅうにゅう あかみ そ しろみそ あぶらあ げ もめんどうふ ぶた にく かつおぶし	こめ かたくりこ あぶら さとう ごま	なす ぶなしめじ ねぎ しょうが キャベツ もやし えのきたけ にんじん こまつな	636	30. 1	ながしやまとしたまこしゅうへん 東大和市など多摩湖周辺の ちいまといれる梨を「多摩湖梨」 地域で採れる梨を「多摩湖梨」 といいます。この多摩湖梨を
12	金	0	ツナカレードッグ(せわりコッペパン、ツナカレーペースト) ポトフ だいこんサラダ(フレンチドレッシング)	フランクフルト ベー コン ツナ	も あぶら さとう こむぎこ	たまねぎ キャベツ にんじん にんにく しょうが トマト ピューレ だいこん きゅうり	607	31. 4	っか 使ってジャムを作る予定です。
16	火	0	ごはん さわにわん とりにくのしょうがやき しおにくじゃが	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ ぶたにく		だいこん にんじん ほししいたけ ねぎ ほうれんそうしょうが たまねぎ	633	36. 2	●22日:つなひきよいしょ 〈まもとける
17	水	0	ビーンズサラダ(たまねぎドレッシング) メロン(なま)	ぎゅうにゅう ぶたに く ミックスビーンズ		にんにく しょうが たまねぎ にんじん マッシュルーム ト マトかんづめ トマトピュー レ もやし キャベツ メロン	653	26. 0	つなひきよいしょは熊本県の みんわ ごんげんやま ふどういわ つなひ 民話「権現山と不動岩の綱引 きょうどりょ き」にちなんで生まれた郷土料
18	木		あさやきしょくパン (ココアクリーム) ミネストローネ ホキのマリネ	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく ホキンまクリームとうにゅう	ぶら さとう くずこ	にんにく ズッキーニ なす にんじん キャベツ トマト ピューレ トマトかんづめ レ モンかじゅう たまねぎ ピー	706	34. 7	うり だいず あずき ごめ 押です <b>十</b>
19 :	金	0	同 4 ) んによの 9 ) ク (42 か ) トレッシング)	ししゃも あおのり	く さとう こむぎこ	はくさい にんじん ほししいたけ ねぎ えだまめ キャベツ もやし	707	34. 0	●25日:ガパオライス
22	月		じゃがいものみそしる とりにくの ごまやき グリーンサラダ(たまね ぎドレッシング)	あかみそ しろみそ とりにく	いも こんにゃく ごま さとう ごまあぶら	たまねぎ にんじん ねぎ しょうが キャベツ もやし いんげん	605	32. 3	ガパオライスはタイ料理の 「パッガパオガイ」をもとに、日 な人が食べやすくアレンジした
24	水		とりなんばんうどん チヂミ <u>NEW!</u> ようなしかん・カクテルゼリー	とりにく あぶらあげ ぎゅうにゅう チヂミ	どん カクテルゼリー	ようなしかんづめ	616	24. 9	料理です。炒めたひき肉にバ
25	木	$\circ$	ガパオライス(ごはん、ガパオライスのぐ) はるさめスープ おうとうかん・とうにゅうあんに んどうふ	ぎゅうにゅう ぶたにく カットわかめ ぶたひきにく	うはるさめ ごまあぶ ら さとう	にんじん たけのこ ねぎ にんにく しょうが たまねぎ あかピーマン きピーマン バジル おうとうかんづめ	637	25. 2	ジルやオイスターソースを使って味付けしています。
26	金	0	ンサラダ(イタリアンドレッシン	ぎゅうにゅう ベーコン ウインナー ぶたひきにく	ココアパン あぶら	たまねぎ にんじん キャベツ もやし ホールコーン	658	27. 5	しゅん しょくざい つか こんだて 旬の食材を使った献立 ●8日:栗入り秋の香りごはん たま こ なし ●9日:多摩湖梨ジャム
29	月	0	<sup>2</sup> <b>★ラッキーにんじん「やさいと</b> ! むぎごはん あきやさいカレー ハムとやさいのソテー ぶどうゼリー	<b>ゔインナーのスープ」★</b> ぎゅうにゅう とりにく ハム	こめ むぎ あぶら さ つまいも こむぎこ	にんにく しょうが セロリ たまねぎ にんじん ぶなしめ じ なす トマトピューレ	711	23. 7	- ●11日:なすの味噌汁
30	火	Ι/	ちゅうかどん(ごはん、ちゅうか	ヨーグルトドリンク ぶたにく いか なると ぎょうざ	こめ あぶら さとう かたくりこ ごまあぶら	キャベツ ほうれんそう しょうが にんにく たまねぎ にんじん たけのこ ほししい たけ はくさい チンゲンサイ りんご	596	24. 2	●30日:りんご <b>へ</b>
* =	学村	合校	でんと (なま) により、献立や材料等を変更する により給食の実施日は異なります 交のエネルギー・蛋白質は中学な	•	月平均 学校給食摂取基準		21_	きゅうしょく ひがしゃまとしさん <b>給食では東大和市産の</b> じばやさい しょう 地場野菜も使用して	