令和7年度



8.9月予定献立表



さいたま市立日進小学校

					さいたま市立日進小学校				
日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質	
8/29 金	くろパン		まめとウインナーのトマトに コールスローサラダ ぶどうゼリー	牛乳 ウインナー 大豆 ひよこ豆	黒パン(小麦)じゃがいも 砂糖 油	たまねぎ にんじん にんにく マッシュルーム トマト(缶) キャベツ きゅうり コーン ぶどう果汁	チキンガラスープ トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース 赤ワイン 食塩 こしょう りんご酢	636 kcc	
9/I 月	ちゅうかどん (ごはん)	ā	(ちゅうかどんのぐ) まめいりあおのりポテト れいとうパイン※ ※生のパインは使用しません。	牛乳 豚肉 いか 大豆 あおのり	米 油 でん粉 小麦粉 じゃがいも	たまねぎ にんじん キャベツ チンゲンサイ たけのこ ほししいたけ にんにく しょうが パイン(缶)	しょうゆ 酒 チキンガラスープ 食塩 こしょう オイスターソース	622 kcc	
2 火	カレーピラフ		ホキのレモンふうみ しろいんげんまめのスープ	牛乳 鶏肉 ホキ ベーコン 白いんげん豆	米 オリーブ油 油 でん粉 砂糖	たまねぎ にんじん マッシュルーム レモン(果汁) キャベツ セロリ こまつな	チキンガラスープ 食塩 カレー粉 こしょう 中濃ソース しょうゆ ローリエ粉 コンソメ	593 kc	
3 水	ごはん		なまあげのちゅうかに はるさめサラダ	牛乳 生揚げ 豚肉	米 砂糖 油 でん粉 春雨 ごま油	たまねぎ にんじん たけのこ ほししいたけ ピーマン しょうが にんにく きゅうり キャベツ	しょうゆ みりん チキンガラスープ オイスターソース りんご酢 食塩	593 kc	
4 木	ごはん		じゃがいものにくみそソース こまつなとわかめのサラダ	牛乳 鶏肉 みそ わかめ	米 じゃがいも 油 砂糖 ごま油	たまねぎ にんじん ほししいたけ さやいんげん こまつな きゅうり コーン	酒 しょうゆ みりん かつお節 りんご酢	25.5 g 586 kcc	
5 金	ごもくうどん (じごなうどん)		しゃりしゃりだいず なめたけあえ	牛乳 鶏肉 油揚げ なると 大豆	うどん 砂糖 でん粉 小麦粉 油	にんじん ほししいたけ ねぎ たまねぎ こまつな キャベツ もやし えのきたけ	自然だし みりん しょうゆ 食塩	22.3 g 598 kcc	
8 月	ごはん		マーボーどうふ ちゅうかきゅうり	牛乳 豆腐 豚肉 みそ	米油砂糖でん粉ごま油ごま	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 ねぎ きゅうり	チキンガラスープ しょうゆ 酒 食塩 トウバンジャン りんご酢 一味唐辛子	24.6 g	
9 火	わかめごはん		にくじゃが ごまずあえ	牛乳 わかめ 豚肉	米 麦 油 じゃがいも しらたき 砂糖 ごま	たまねぎ にんじん さやいんげん こまつな キャベツ	酒 しょうゆ りんご酢 かつお節	25.6 g 581 kc 20.4 g	
10	ジル料理 ライスボール 9月は、世常の料理か	コーヒー 牛乳 ら"ブラシ	フェジョアーダ (にくとまめのスープに) コーンサラダ ブル料弾"が登場します。広大なだ	コーヒー牛乳(生乳) 豚肉 ウインナー 白いんげん豆	ライスボール(小麦) じゃがいも 油 砂糖	にんにく たまねぎ にんじん セロリ キャベツ きゅうり コーン されていて、大豆やコーヒー 言	自ワイン 食塩 こしょう ローリエ粉 コンソメ チキンガラスープ りんご酢	586 kc	
	9月は、世界の料理から"ブラジル料理"が登場します。広大な簡積をもつブラジルでは、様々な農産物が栽培されていて、大道やコーヒー党、半阂やとうもろこし等は、生産が世界の作でもトップクラスです。ブラジル料理は、肉や豆をや心としたものが多く、「フェジョアーダ」は、肉と豆を煮込んだ料理で、ブラジルの国民食です。絡食では、ウインナーや豚肉、白いんげん豆を使って作ります。他にも、コーンサラダやコーヒー、半乳も登場します。								
十	ミートソース スパゲティ	đ	フラワーチップス やさいスープ	牛乳 鶏肉 チーズ ベーコン	スパゲティ 砂糖 オリーブ油 さつまいも 油 砂糖 はちみつ	マッシュルーム たまねぎ トマト(缶) にんじん しょうが にんにく キャベツ セロリ こまつな えのきたけ	トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース 赤ワイン 食塩 こしょう しょうゆ コンソメ ローリエ粉 チキンガラスープ	607 kcc	
I2 金	あおなチャーハン		はるまき たまごとわかめのスープ	牛乳 鶏肉 たまご 豆腐 わかめ ほたて貝柱	米 砂糖 ごま油 油 でん粉 春雨 小麦粉	にんじん にんにく しょうが ねぎ こまつな たけのこ たまねぎ キャベツ チンゲンサイ	チキンガラスープ 食塩 しょうゆ オイスターソース こしょう 酒	636 kc	
16 火	ソイどん (ごはん)		(ソイどんのぐ) けんちんじる	牛乳 大豆 豚肉 ベーコン 豆腐	米 油 砂糖 じゃがいも こんにゃく	ピーマン だいこん にんじん ごぼう ねぎ えのきたけ	みりん しょうゆ カレーフレーク(乳不使用) 自然だし 食塩	22.7 g	
17 水	こどもパン スライス		ホキのこうそうフライ じゃがいものスープに なし(北区町田農園)	牛乳 ホキ 鶏肉	こどもパン (小麦) パン粉 小麦粉 油 じゃがいも	たまねぎ にんじん セロリ キャベツ なし	パジル(乾) 中濃ソース チキンガラスープ ローリエ粉 食塩 こしょう 白ワイン	23.5 g	
1.	さいたま市北区別所田	 to loint で収穫:	 される町田農園さんの梨は、とて	も大きく、とても背いの	 が特徴です。当日は、生i	 	<u> </u> で゙届゙けてくれます。	24.8 g	
18	ごはんのりふりかけ		にくどうふごまダレサラダ	牛乳のり 豚肉 豆腐	** しらたき 油砂糖 ごま油 ごま	たまねぎ にんじん ねぎ えのきたけ きゅうり キャベツ	みりん 酒 しょうゆ かつお節 りんご酢	591 kc	
								24.4 g	

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質
22 月		振替休業日						
24 水	ハヤシライス (ごはん)	a	(ハヤシシチュー) ポテトサラダ ヨーグルト	牛乳 豚肉 ヨーグルト	米 砂糖 油 じゃがいも マヨネーズ(卵不使用)	たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト(缶) きゅうり コーン	赤ワイン トマトピューレ チキンガラスープ デミグラスソース ハヤシフレーク(乳不使 用) ウスターソース 食塩	648 kcal
25 木	あきのかおりごはん		たらのたつたあげ よしのじる 奈良県の郷土料理	牛乳 鶏肉 油揚げ たら	米 油 さつまいも 砂糖 でん粉 さといも くずでん粉	にんじん しめじ ほししいたけ しょうが こまつな だいこん	酒 しょうゆ 食塩 自然だし	576 kcal
	「吉野汁」は奈良県の緑土料理で、だしをたっぷりとった優しい柴の汁物です。吉野地方は、「葛粉」が着名です。「葛」は、植物の根からとれ、料理に入れると、とろみがつきます。また、和菓子の粉料としても使われています。							
26 金	きつねどん (ごはん)		(きつねどんのぐ) いそかあえ	牛乳 たまご 油揚げ のり	米 砂糖 でん粉	たまねぎ ねぎ さやいんげん ほししいたけ こまつな もやし	かつお節 しょうゆみりん 食塩	579 kcal
29 月	フラワーロール		しろはなまめのシチュー ひじきのサラダ	牛乳(飲用・調理用) 鶏肉 白花豆 チーズ ひじき	フラワーロール(小麦) じゃがいも 油 小麦粉 バター 砂糖	たまねぎ にんじん きゅうり だいこん	食塩 こしょう ローリエ粉 チキンガラスープ しょうゆ みりん りんご酢	24.0 g 569 kcal
30 火	ごはん (しんまい)		さばのねぎみそやき さつまじる	牛乳 さば みそ 鶏肉 豆腐	米 油 砂糖 さつまいも こんにゃく	しょうが ねぎ だいこん ごぼう にんじん たまねぎ	みりん しょうゆ 酒 食塩 自然だし	606 kcal
	さいたま市西区で収穫されたばかりの「新梨(コシヒカリ)」を使って、熱食室でご飯を炊きます。新梨は、水分が多く、かめばかむほど、替いのが特徴 [*] です。地元でとれた新梨、農家の方に懲謝の気持ちをもって、あじわっていただきましょう。							

☆10日のコーヒー牛乳は、飲用牛乳を停止している場合、飲用牛乳同様、提供はありません。 ☆天候等による食材配達の都合により、献立が変更することがあります。 あらかじめ、ご了承ください。 ☆衛生管理の観点から、給食の時間は、マスクを着用します。毎日マスクの準備をお願いします。

学校給食摂取基準	650	kcal
于仅相及以现坐平	13~20	%
今月の平均栄養量	600	kcal
ラカのコペイ後里	16	%