

令和8年度 9月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	14日(月)
献立名	小型パン ミートスパゲティ カラフルソテー 牛乳	カミカミ献立・図書給食 ごはん 玉ねぎのすまし汁 豚肉の角煮 牛乳	黒糖パン 豆乳コンスープ タラポテトフライ 牛乳	ごはん 田舎味噌汁 切り干し大根の煮物 ひじきそぼろ 牛乳	ごはん ワンタンスープ 回鍋肉 ぶどうゼリー 飲むヨーグルト(コアコア)	照焼きチキンバーガー コンスープ 牛乳	ごはん えのきの味噌汁 ポーク生姜 牛乳	コッペパン ミネストラスープ 鶏肉のレモン風味 牛乳	カレーライス キャベツのサラダ 牛乳	トリニータ丼 冬瓜のすまし汁 牛乳
材料名および 三色栄養	小型パン	精白米	黒糖パン	精白米	精白米	パーカーパン	精白米	コッペパン	精白米	精白米
	ハーフスパゲティ	鶏肉	ベーコン	豚肉	鶏肉	鶏肉	豆腐	ミニウインナー	豚肉	鶏肉
	豚ミンチ	豆腐	じゃが芋	白玉団子	白菜	土生姜	わかめ	玉ねぎ	じゃが芋	土生姜
	玉ねぎ	油揚げ	玉ねぎ	玉ねぎ	人参	にんにく	じゃが芋	キャベツ	玉ねぎ	にんにく
	人参	玉ねぎ	人参	人参	ニラ	砂糖	人参	人参	人参	酒
	セロリ	えのき茸	ホールコーン	えのき茸	ワンタンの皮	こい口醤油	えのき茸	ほうれん草	サラダ油	米粉
	にんにく	青ねぎ	サラダ油	青ねぎ	うす口醤油	みりん	青ねぎ	セロリ	カレーウ	片栗粉
	サラダ油	うす口醤油	スイートコーンペースト	赤味噌	塩	酒	赤味噌	トマトピューレ	ウスターソース	揚げ油
	トマトピューレ	塩	豆乳	白みそ	胡椒	水	白みそ	ケチャップ	カレー粉	ニラ
	ケチャップ	けずりぶし	片栗粉	けずりぶし	鶏がら	キャベツ	けずりぶし	砂糖	胡椒	こい口醤油
	ウスターソース	だし汁	鶏がら	だし汁	スープ	サラダ油	だし汁	うす口醤油	水	砂糖
	塩	豚肉角切り	スープ	切干天根	豚肉	片栗粉	豚肉	塩	ボンレスハム	みりん
	胡椒	うずら卵	揚げ油	人参	キャベツ	ノンエッグ1食マヨネーズ	玉ねぎ	胡椒	キャベツ	ごま油
	フランフルト	土生姜	タラポテトフライ	油揚げ	筍	ベーコン	ピーマン	鶏がら	ホールコーン	コチュジャン
	ホールコーン	にんにく	揚げ油	こい口醤油	赤パプリカ	じゃが芋	土生姜	スープ	人参	片栗粉
	枝豆	砂糖	リンゴ抜き1食中濃ソース	みりん	さやいんげん	玉ねぎ	サラダ油	鶏肉	和風ドレッシング	水
	人参	こい口醤油	牛乳	けずりぶし	土生姜	ホールコーン	砂糖	酒	牛乳	厚揚げ
	サラダ油	酒		だし汁	にんにく	人参	こい口醤油	米粉		かまぼこ
	塩	酢		鶏ミンチ	サラダ油	うす口醤油	酒	片栗粉		冬瓜
	胡椒	水		ひじき	砂糖	塩	みりん	揚げ油		人参
	牛乳	牛乳		土生姜	こい口醤油	胡椒	牛乳	砂糖		青ねぎ
				サラダ油	酒	鶏がら		水		うす口醤油
				砂糖	赤味噌	スープ		牛乳		塩
				こい口醤油	豆板醤	牛乳				けずりぶし
				みりん	ごま油					だし昆布
				酒	ぶどうゼリー					だし汁
				牛乳	飲むヨーグルト(コアコア)					牛乳
	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
中学	726kcal 29.1g 27.6g	712kcal 36.7g 24.9g	707kcal 27.3g 26.0g	660kcal 23.5g 14.6g	646kcal 24.3g 11.0g	724kcal 36.3g 28.3g	663kcal 27.9g 18.9g	785kcal 39.8g 29.7g	738kcal 22.9g 21.1g	713kcal 35.3g 20.7g

赤:赤色の食品・・・体をつくるものになるもの

黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

<今月の図書給食>

「天国に玉ねぎはない」 作:久米絵美里 絵:まるみち 出版:幻冬舎

2日(水) 料理・食材:たまねぎ(玉ねぎのすまし汁)

平凡な中学生のキートは、死んだはずの7歳上のいとこ・志真人から、天国にたまねぎを密輸するバイトを持ちかけられました。

ついでに、「おれのSNSアカウントが乗っ取られている」とのことで、犯人探しも命じられます。

さて、キートが最後にたどりついた真実とは。

玉ねぎは、切ると目にしみる性質があることから、人が傷つくことや、涙を流す意味を問いかける場面があります。

食べ物の話が、いつの間にか人の心や生き方へとつながっていくところこそ、まさに図書給食としての読みどころです。



令和8年度 9 月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	29日(火)	30日(水)
献立名	小型パン 中華そば 鶏団子の中華煮 リンゴジャム 牛乳	ごはん 豚汁 鯖のソース煮 わかめの佃煮 牛乳	ほんのり甘いパン 野菜スープ 煮込みハンバーグ 飲むヨーグルト(アンドミルク)	ごはん 八宝菜 揚げギョウザ 牛乳	コッペパン クリームシチュー 豆サラダ 牛乳	お月見献立・新メニュー ごはん 月見汁 白身魚の香味だれ お月見クレープ 牛乳	ごはん じゃが芋の味噌汁 豚肉の甘辛煮 牛乳	小型パン カレーうどん ツナ入り煮浸し 飲むヨーグルト(コアコア)	ごはん すき焼き風煮 コロッケ ふりかけ(味かつお) 牛乳
材料名および 三色栄養	小型パン 中華麺 豚肉 白菜 緑豆もやし 人参 筍 青ねぎ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	精白米 豚肉 さつま芋 玉ねぎ 人参 緑豆もやし ごぼう 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁	ほんのり甘いパン 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ キャベツ 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	精白米 豚肉 イカ うずら卵 白菜 玉ねぎ 緑豆もやし 人参 筍 ピーマン 生しいたけ ごま油 うす口醤油 酒 塩 胡椒 片栗粉 豚骨 スープ	コッペパン 鶏肉 酒 じゃが芋 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 粉チーズ 塩 胡椒 鶏がら スープ	精白米 鶏肉 豆腐 油揚げ 白玉団子 人参 うす口醤油 塩 けずりぶし だし汁 タラ切身(澱粉付き) 揚げ油 にんにく 土生姜 青ねぎ 砂糖 こい口醤油 酢 ごま油 豆板醤 水	精白米 豆腐 油揚げ わかめ じゃが芋 人参 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁	小型パン うどん 豚肉 油揚げ 玉ねぎ 人参 青ねぎ カレールー ケチャップ こい口醤油 けずりぶし だし汁	精白米 豚肉 白菜 玉ねぎ 人参 焼き豆腐 糸こんにゃく 麩 砂糖 こい口醤油 酒 けずりぶし だし汁
	鶏団子 チンゲンサイ 玉ねぎ 人参 生しいたけ うす口醤油 胡椒 片栗粉 鶏がら 豚骨 スープ	鯖 土生姜 砂糖 こい口醤油 ウスターソース 酒 水	ハンバーグ 砂糖 ケチャップ ウスターソース 水	揚げギョウザ 揚げ油 牛乳	ボンレスハム 大豆 キャベツ 人参 枝豆 ごまドレッシング 牛乳	お月見クレープ 牛乳	ツナ 白菜 人参 うす口醤油 けずりぶし だし汁	カレーうどん ツナ入り煮浸し 飲むヨーグルト(コアコア)	コロッケ 揚げ油 ふりかけ(味かつお) 牛乳
	リンゴジャム 牛乳								
	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
	621kcal 25.8g 19.6g	748kcal 27.5g 24.7g	682kcal 27.6g 17.2g	668kcal 23.5g 21.0g	726kcal 29.7g 28.4g	729kcal 29.7g 18.3g	668kcal 29.5g 19.4g	654kcal 25.4g 16.8g	772kcal 24.5g 26.8g
	中学								

赤: 赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの

黄: 黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑: 緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

★都合により、献立が一部変更になる場合があります。

★カミカミ献立は、噛み応えのある食材を使用しています。よく噛んで食べましょう。

★給食の栄養基準量は文部科学省「日本食品 標準 成分表 八訂」に基づいて算出しています。

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	34.2	23.1
今月の栄養基準量	702	28.8	21.8

