

令和6年度 9月

げんきさう

ほくぶ幼稚園



日	曜	献立名	ざいりょう		
			あか	みどり	き
<p>9月3日は、新センター4周年記念給食です</p> <p>『AGUMOGU』は、「阿久比町子どもたちが、もくもくとおいしく食べるように」と願って、町内の子どもたちが名付けてくれた愛称です。みなさん、知っていましたか？</p> <p>阿久比米れんげちゃん研究会の米粉で作っています。</p>					
3	火	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		湯葉のすまし汁	湯葉 豆腐 かまぼこ	玉ねぎ ねぎ えのきたけ	
		ポークステーキの和風ソースかけ	豚肉	玉ねぎ りんご にんにく しょうが	砂糖 でんぷん
		卵の花の炒り煮	おから ちくわ	にんじん 枝豆	砂糖 菜種油
		鬼まんじゅう			さつまいも 米粉 砂糖
4	水	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		野菜スープ	ウインナー	にんじん キャベツ 玉ねぎ とうもろこし	
		ハッシュポテト		玉ねぎ	じゃがいも 上新粉 大豆油 菜種油
		チキンライスの具	鶏肉	にんじん 玉ねぎ エリンギ	菜種油
		★豆乳プリン	豆乳		砂糖 植物油
5	木	麦ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		麦ごはん
		マーボ豆腐	豚肉 豆腐 みそ	にんじん 玉ねぎ ねぎ にんにく しょうが	砂糖 ごま油 でんぷん
		春雨サラダ	まぐろ	キャベツ とうもろこし もやし きゅうり にんにく	春雨 ごま油 ごま 砂糖
		大学芋			さつまいも 砂糖 菜種油 でんぷん
6	金	ソフトめん <small>牛乳</small>	牛乳		めん
		和風汁	鶏肉 かまぼこ	にんじん 白菜 ねぎ しいたけ	でんぷん
		豆腐ナゲット(2個)	豆腐 豆乳 大豆 魚肉すり身	にんじん 玉ねぎ 枝豆 とうもろこし	砂糖 小麦粉 大豆油
		ぶどうプーチゼリー		ぶどう	砂糖
9	月	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		沢煮椀	豚肉	にんじん 大根 ごぼう もやし ねぎ	
		ししゃもフライ	ししゃも		小麦粉 パン粉 菜種油
		小松菜の大豆和え	鶏肉 大豆	小松菜 にんじん キャベツ	砂糖
10	火	麦ごはん <small>牛乳</small>	牛乳	今月の阿久比町産の野菜は、 なす です。	麦ごはん
		秋なす入りカレーライス	豚肉	にんじん 玉ねぎ にんにく なす りんご しょうが	じゃがいも 小麦粉 砂糖 菜種油
		キャベツソテー	鶏肉	ピーマン もやし キャベツ エリンギ	菜種油
		フルーツポンチ	豆乳	パイナップル 黄桃 りんご ぶどう	砂糖
11	水	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		にら卵スープ	卵 豆腐	にら にんじん 玉ねぎ えのきたけ	でんぷん
		愛知のしそ入り春巻き	鶏肉 大豆	にんじん しそ キャベツ 玉ねぎ ねぎ しょうが	春雨 小麦粉 でんぷん 砂糖 大豆油 菜種油
		ビーフン炒め	まぐろ	キャベツ もやし しょうが	ビーフン 砂糖 ごま油
12	木	麦ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		麦ごはん
		肉じゃが	豚肉 揚げはんぺん	にんじん 玉ねぎ さやいんげん こんにゃく	じゃがいも 砂糖 菜種油
		さばのハ丁みそ煮	さば みそ		砂糖
		冷凍みかん		みかん	
13	金	クロスロールパン <small>牛乳</small>	牛乳		パン
		白菜のクリームスープ	鶏肉 牛乳 チーズ	にんじん 玉ねぎ 白菜 パセリ エリンギ	小麦粉 バター 菜種油
		ウインナーのトマトソースかけ	ウインナー	トマト	砂糖
		豆まめサラダ	まぐろ 大豆	キャベツ 枝豆 きゅうり	ごまドレッシング

17日(火)から裏面になります。

日	曜	献立名	ざいりょう		
			あか	みどり	き
17	火	わかめごはん <small>牛乳</small>	牛乳		わかめごはん
		玉ふ汁 <small>豆腐</small>	豆腐	玉ねぎ ねぎ えのきたけ	玉ふ
		里芋コロッケ <small>鶏肉</small>	鶏肉		里芋 砂糖 パン粉 小麦粉 菜種油
		きんぴらごぼう <small>揚げはんぺん</small>	揚げはんぺん	にんじん ごぼう さやいんげん こんにゃく	砂糖
		★月見ゼリー		みかん	砂糖
18	水	麦ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		麦ごはん
		ハヤシライス <small>豚肉</small>	豚肉	にんじん 玉ねぎ セロリ にんにく トマト エリンギ	ルウ 砂糖
		鶏肉のハーブ焼き <small>鶏肉</small>	鶏肉	バジル しょうが	オリーブ油
		コーンサラダ <small>まぐろ</small>	まぐろ	キャベツ とうもろこし 枝豆	ドレッシング
19	木	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		冬瓜のそぼろ煮 <small>豚肉 生揚げ 揚げはんぺん</small>	豚肉 生揚げ 揚げはんぺん	にんじん 冬瓜 玉ねぎ しいたけ 枝豆 しょうが	砂糖 でんぷん 菜種油
		厚焼き卵 <small>卵</small>	卵		砂糖 でんぷん
		海の香りごはんの具 <small>まぐろ ひじき しらす干し 干しえび かつお節</small>	まぐろ ひじき しらす干し 干しえび かつお節		ごま 砂糖
		★ぶどうヨーグルト <small>ヨーグルト</small>	ヨーグルト	マスカット	
20	金	中華めん <small>牛乳</small>	牛乳		めん
		しょうゆとんこつラーメン <small>豚肉</small>	豚肉	玉ねぎ 白菜 ねぎ とうもろこし	菜種油
		ささみ大葉梅肉フライ <small>鶏肉</small>	鶏肉	梅肉 大葉	パン粉 小麦粉 菜種油 砂糖
		温 (温) 野菜 <small>ラーメンの上のせて食べてね♪</small>		キャベツ もやし にんじん にんにく	砂糖 ごま油
24	火	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		豚汁 <small>豚肉 豆腐 油揚げ みそ</small>	豚肉 豆腐 油揚げ みそ	にんじん 大根 ごぼう ねぎ こんにゃく	
		照り焼きハンバーグ <small>豚肉 鶏肉 大豆</small>	豚肉 鶏肉 大豆	玉ねぎ	砂糖 でんぷん
		いかと里芋の煮物 <small>いか 揚げはんぺん</small>	いか 揚げはんぺん	さやいんげん	里芋 砂糖
25	水	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		鶏団子スープ <small>鶏肉</small>	鶏肉	にんじん 白菜 玉ねぎ チンゲン菜 しいたけ しょうが	でんぷん 砂糖
		ピピンバの具 (肉・卵) <small>豚肉 大豆 卵 みそ</small>	豚肉 大豆 卵 みそ	たけのこ にんにく	砂糖 菜種油
		ピピンバの具 (野菜)		小松菜 にんじん もやし	ごま 砂糖 ごま油
		味付乾燥豆腐 <small>豆腐 きな粉</small>	豆腐 きな粉		小麦粉 砂糖 植物油
26	木	小型ロールパン <small>牛乳</small>	牛乳		パン
		焼きそば <small>豚肉 いか あおさ 揚げはんぺん</small>	豚肉 いか あおさ 揚げはんぺん	にんじん キャベツ	めん 菜種油
		れんこんサンドフライ <small>鶏肉</small>	鶏肉	れんこん 玉ねぎ しいたけ	パン粉 でんぷん 小麦粉 菜種油
		フルーツのヨーグルト和え <small>ヨーグルト</small>	ヨーグルト	ナタデココ パイン みかん	砂糖
27	金	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		冬瓜汁 <small>鶏肉 油揚げ</small>	鶏肉 油揚げ	にんじん 冬瓜 白菜 ねぎ えのきたけ	でんぷん
		焼きさばのおろしかけ <small>さば</small>	さば	大根	砂糖 でんぷん
		ひじき和え物 <small>ハム ひじき</small>	ハム ひじき	赤ピーマン キャベツ	ごま 砂糖
30	月	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		さつまい <small>豆腐 みそ</small>	豆腐 みそ	にんじん ごぼう ねぎ こんにゃく	さつまいも
		揚げ鶏のレモン風味 <small>鶏肉</small>	鶏肉	レモン	砂糖 でんぷん 菜種油
		白菜のおかか煮 <small>油揚げ かつお節</small>	油揚げ かつお節	白菜 しめじ	砂糖

☆すべての食材を表記しているものではなく、加工食品については主な原料（1%以上）を表記しています。 ★は、業者配送です。

☆材料の都合により献立を変更する場合があります。

☆令和3年9月よりアレルギー対応除去食（卵・乳）を提供しています。



あいち
食の健康チャレンジ

食の健康チャレンジプロジェクト「野菜をたくさん食べよう！」

愛知県では、「若い世代・働き盛り世代」にターゲットを絞り、食に関する施設等と連携して、継続的な食生活改善をサポートする取り組みを行っています。日々の食事にちょっとした工夫を加えて、1日に350gの野菜摂取を目指しましょう。愛知県半田保健所より

献立や食に関するお問い合わせ等は給食センターへご連絡ください。阿久比町立学校給食センターAGUMOGU（あくもぐ）TEL48-5111 FAX48-5114

※令和6年4月から令和7年3月までの間、物価高騰に対応するため、町が食材価格高騰相当分を負担しています。

阿久比町のホームページに、「AGUMOGU（あくもぐ）給食レシピ50」を掲載しています。見てね♪

