



9月分 学校給食献立予定表

日 曜	こんだて		食品名			熱量 (Kcal)	たん白質 (g)		
	主食	牛乳	黄 赤	緑	小/中			小/中	
4 月	ツイストパン	○ 250cc	三芳産チゲンサイと春雨のスープ 手作りチキンカツ 三芳産じゃがいものガーリックポテト ★卓上ソース	ツイストパン、米油、春雨、小麦粉、パン粉、 じゃがいも 、オリーブ油	牛乳、豚小間、鶏切り身、ウインナー	にんにく、にんじん、たけのこ、ホールコーン、 チゲンサイ 、生姜、パセリ	660 865	25.7 33.2	
5 火	ごはん	○ 250cc	キムチ豚汁 さばの照り焼き 三芳産小松菜のごま和え	ごはん、 じゃがいも 、米油、白すりごま、白いりごま、きびざとう	牛乳、豚小間、赤みそ、白みそ、さばの照り焼き	ごぼう、にんじん、だいこん、たまねぎ、こんにゃく、はくさいキムチ、長ねぎ、 ごまつな 、きゅうり、しめじ	651 821	25.6 32.1	
6 水	麦ごはん	○	ポークカレー 三芳産小松菜と桜えびの材料炒め 冷凍みかん	麦ごはん、米油、 じゃがいも	牛乳、豚小間、スキムミルク、白ちくわ、桜えび	にんにく、たまねぎ、にんじん、セロリ、大豆もやし、 チゲンサイ 、 ごまつな 、みかん	696 886	23.2 27.9	
7 木	ソフトフランスパン バックリフトーズ (中学のみ)	○	オニオンスープ ささみのフレーク焼き ペンネソテー	ソフトフランスパン、米油、卵不使用マヨネーズ、米パン粉、コーンフレーク、ペンネマカロニ	牛乳、鶏小間、ウインナー、ささみ切り身、粉チーズ、まぐろ油漬、ソフトチーズ (中学のみ)	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、オニオンペースト、パセリ、生姜、にんにく、赤ピーマン、さやいんげん	589 769	29.9 38.5	
8 金	ごはん	○	小菊かまぼこ入り沢煮椀 ささかまの磯辺あげ (小1個、中2個) 栗そぼろごはんの具	ごはん、米油、小麦粉、栗水煮、きびざとう	牛乳、豚ももせん切り肉、かまぼこ(小菊型)、笹かまぼこ、あおのり、鶏ひき肉、豚ひき肉	ごぼう、にんじん、干しいたけ、たけのこ、さしみつば、生姜、さやいんげん	642 776	28.5 34.4	
11 月	ごはん	○	きのこ汁 コロコロかつおの南蛮づけ こんにゃくと野菜のごま煮	ごはん、米油、きびざとう、白いりごま、ごま油	牛乳、油揚げ、木綿豆腐、赤みそ、白みそ、かつお、豚ももせん切り肉	生しいたけ、しめじ、えのきだけ、なめこ、長ねぎ、ほうれんそう、たまねぎ、生姜、たけのこ、糸こんにゃく、さやいんげん	641 763	28.7 35.9	
12 火	黒パン	○	ミネストローネスープ 鶏のから揚げ 巨峰(2個)	黒パン、 じゃがいも 、江椒加、米油、きびざとう、でん粉	牛乳、ベーコン、豚ひき肉、鶏切り身	にんにく、にんじん、たまねぎ、パセリ、トマトピューレー、セロリ、生姜、巨峰	660 829	23.5 28.3	
13 水	中華麺	○	ジャージャー麺汁 いかバオズ(2個) ツナときゃべつ柠檬和え ●フローズンヨーグルト(中学のみ)	中華麺、米油、黒砂糖、でん粉、ごま油、ラー油、白すりごま、きびざとう	牛乳、豚ひき肉、赤みそ、いかバオズ、まぐろ油漬、フローズンヨーグルト(中学のみ)	にんにく、生姜、にんじん、たけのこ、もやし、長ねぎ、キャベツ、きゅうり、レモン果汁	659 853	29.1 39.6	
14 木	ごはん	○	三芳産じゃがいもの肉じゃが とうふバーグのおろしソースかけ ふるさと漬	ごはん、きびざとう、 じゃがいも 、米油、でん粉、白いりごま	牛乳、豚小間、とうふバーグ	生姜、にんじん、たまねぎ、しらたき、さやえんどう、だいこん、せん切りたくあん、きゅうり、キャベツ	631 751	25.0 28.8	
15 金	ごはん	○	根菜のごま汁 さんまのカレー竜田揚げ 大豆とひじきの炒り煮	ごはん、米油、 じゃがいも 、白すりごま、きびざとう、でん粉	牛乳、鶏小間、油揚げ、赤みそ、白みそ、さんまの加一竜田揚げ、鶏ひき肉、大豆、さつま揚げ、ひじき	にんじん、ごぼう、長ねぎ、生姜、干しいたけ、糸こんにゃく	733 881	28.2 33.0	
19 火	ごはん	○	ワンタンスープ チンジャオロース 源氏豆	ごはん、ワンタン、ごま油、でん粉、米油、きびざとう、白いりごま	牛乳、鶏小間、豚ももせん切り肉、大豆	にんじん、もやし、キャベツ、生姜、長ねぎ、にんにく、たけのこ、ピーマン、赤ピーマン	693 836	29.5 35.6	
20 水	埼玉産 地粉うどん	○	みぞれうどん汁 いかの黄金揚げ 三芳産小松菜とツナの和え物 ●おはぎ	地粉うどん、きびざとう、黒砂糖、でん粉、米油、白すりごま、ミニおはぎ	牛乳、豚小間、油揚げ、いか、まぐろ油漬	にんじん、干しいたけ、だいこん、長ねぎ、 水藻 、 ごまつな 、キャベツ	736 876	29.7 39.7	
21 木	ごはん	○	むらも汁 鶏肉のきのこソースかけ きんぴらごぼう	ごはん、でん粉、きびざとう、白いりごま、米油、ごま油	牛乳、鶏小間、わかめ、卵、鶏切り身、豚ももせん切り肉	にんじん、長ねぎ、ほうれんそう、しめじ、えのきだけ、ごぼう、糸こんにゃく、干しいたけ	617 734	26.6 30.8	
22 金	ごはん	○	三芳産だれいのみそ汁 さけフライ 車心のそぼろ煮 ★卓上ソース	ごはん、米油、車心、きびざとう	牛乳、鶏小間、油揚げ、木綿豆腐、赤みそ、白みそ、さけのフライ、鶏ひき肉、かまぼこ	にんじん、長ねぎ、 鶯だれい 、たまねぎ、干しいたけ、さやいんげん	670 803	29.2 34.2	
25 月	ごはん	○	富(とめ)のさつま汁 豚肉のかりん揚げ 三芳産小松菜のおひたし	ごはん、 さつまいも 、でん粉、米油、きびざとう、白いりごま	牛乳、豚小間、油揚げ、赤みそ、白みそ、豚肩ロース肉、糸けすりふし	にんじん、こんにゃく、長ねぎ、生姜、 ごまつな 、もやし	727 887	25.7 30.7	
26 火	豆乳ブレッド	○	和風スパゲティ フランクのチリソースかけ 和なしのカクテルポンチ	豆乳ブレッド、スパゲティ、米油、きびざとう、 カレド 、りー	牛乳、ショルダーハム、フランクフルト	にんにく、たまねぎ、にんじん、しめじ、ピーマン、ホールトマト、みかん缶、パイン缶、和なし缶	674 787	24.7 28.6	
27 水	ごはん	○	ハッシュドポーク ツナマヨオムレツ キャベツとコーンのソテー	ごはん、米油、小麦粉	牛乳、豚小間、生クリーム、ツナマヨオムレツ、豚ももせん切り肉	にんにく、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、トマトピューレー、生姜、キャベツ、ホールコーン	762 907	24.8 28.8	
28 木	こどもパン スライス	○	ABCマカロニスープ ハンバーグのマッシュルームソースかけ ごぼうサラダ	こどもパン、アルファベットマカロニ、米油、きびざとう、白すりごま、白いりごま、卵不使用マヨネーズ	コーヒーミルク、鶏小間、ハンバーグ、ショルダーハム	にんじん、たまねぎ、キャベツ、ほうれんそう、セロリ、マッシュルーム、ごぼう、ホールコーン、きゅうり	644 827	24.4 30.7	
29 金	ごはん	○	秋なすのみそ汁 ちくわとごぼうのごまだれ丼の具 切り干し大根のサラダ ★卓上たまねぎドレッシング	ごはん、米油、でん粉、きびざとう、白すりごま	牛乳、豚小間、木綿豆腐、油揚げ、白みそ、赤みそ、白ちくわ	たまねぎ、なす、長ねぎ、ごぼう、生姜、切り干し大根、きゅうり、赤ピーマン	659 779	22.4 25.8	
19回	<p>※献立は材料の都合で若干変更もあります。 ★印は、クラスに1本ずつ配ります。●印は、学校直送です。 今月使用予定の三芳町でとれた食品は、太字で記載してあります。</p>						平均栄養量	671 823	27.0 32.5
							基準栄養量	640 820	24.0 30.0

給食だより 牛乳パックをリサイクルするとどうなるの? ~牛乳パックのリサイクルが始まります~

最後まで飲みきる → 手で開く → 洗って乾かす → 回収する → 工場トイレットペーパーへ変身する

牛乳パックをゴミとして燃やすと...

牛乳パックをゴミとして燃やすと、大気中の二酸化炭素が増えます。リサイクルをすれば、二酸化炭素の量が少なくなり、「地球温暖化」を防ぐことにつながります。「地球温暖化」とは、地球を取り囲む大気中に二酸化炭素などの「温室効果ガス」が増えすぎてしまったために起こります。「地球温暖化」が進むと、南極や北極の水が溶けて海面が上昇したり、異常気象が起こったり、私たちの健康にも被害がおよぶ可能性があります。日本は「温室効果ガス」を多く排出している国のひとつです。地球を守るために、私たちにできることから取り組んでいきたいですね。

学校給食用牛乳パックのリサイクル開始について

埼玉県より、学校給食で使用した牛乳パックについて、リサイクルを前提に回収方法を変更するよう通知がありました。そのため、環境・資源保護の意識を高めるという教育的観点から、児童生徒による空きパックのリサイクルを今学期から行うことといたしました。みなさまのご理解をいただきますようお願いいたします。なお、乳アレルギーを有する児童生徒につきましては、引き続き十分配慮して取組を進めてまいりますので、主旨をご理解いただき、ご協力くださいますようお願いいたします。