

令和8年度9月分材料表（南部）

※毎日の食材を表示しました。（各家庭でご確認ください。）

羽島市学校給食センター

|     |                                                               |                                                                                                                                                                                                          |  |
|-----|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 14月 | コッペパン 牛乳<br>コンソメスープ<br><br>ポークビーンズ<br><br><br>フルーツのゼリー和え      | ベーコン ジャがいも たまねぎ かぼちゃ セロリー<br>洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白こしょう<br>豚肉 赤ワイン 米油 大豆水煮 にんじん たまねぎ<br>トマト水煮 トマトピューレ トマトケチャップ ハヤシルウ<br>デミグラスソース 濃口しょうゆ 中双糖 洋風だし<br>白こしょう りんごピューレ<br>梨ゼリー パインアップル 黄桃                           |  |
| 15火 | 白ごはん 牛乳<br>具だくさんみそ汁<br><br>さばのカレー焼き<br><br>切干大根の煮物            | じゃがいも たまねぎ だいこん えのきたけ 葉ねぎ<br>ミニ厚揚げ 乾燥わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック<br>さば切り身 生姜 にんにく 根深ねぎ 濃口しょうゆ<br>カレー粉 日本酒<br>米油 切干大根 日本酒 にんじん 干し椎茸 油揚げ<br>こまつな 和風だし 上白糖 濃口しょうゆ 本みりん                                               |  |
| 16水 | 麦ごはん 牛乳<br>中華スープ<br><br>シューマイ<br>麻婆なす<br><br>冷凍みかん            | なると たまねぎ にんじん えのきたけ たけのこ きくらげ<br>中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう<br>ポークシューマイ(1個、2個、3個)<br>米油 にんにく 生姜 葉ねぎ 鶏肉 鶏レバー 日本酒<br>大豆たんぱく なす 赤ピーマン 青ピーマン 豆板醤<br>甜麺醤 豆みそ 中華だし 上白糖 濃口しょうゆ 片栗粉<br>冷凍みかん(学配)                |  |
| 17木 | 麦ごはん 牛乳<br>僧兵汁<br><br>トンテキ<br><br>付け合わせ                       | 鶏肉 にんにく 日本酒 ごぼう れんこん 里芋 こんにゃく<br>にんじん 干し椎茸 豆腐 油揚げ 根深ねぎ 麦みそ<br>だし粉パック 鶏がらスープ<br>豚肉 食塩 白こしょう にんにく 日本酒 たまねぎ 上白糖<br>ウスターソース 濃口しょうゆ 本みりん トマトケチャップ<br>キャベツ だいこん 赤ピーマン さやいんげん<br>ホールコーン<br>減塩和風ドレッシング・ランチ(クラス別) |  |
| 18金 | ソフトめん 牛乳<br>チキントマトソース<br><br><br>玉子のベーコンロール<br>野菜のソテー         | 米油 にんにく たまねぎ にんじん 小麦粉 バター<br>上白糖 トマト水煮 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース<br>洋風だし 食塩 白こしょう 鶏ささみ水煮 大豆たんぱく<br>グリーンピース<br>玉子のベーコンロール<br>フランクフルト キャベツ 黄ピーマン にんじん こまつな<br>洋風だし 食塩 白こしょう 米油                              |  |
| 24木 | 麦ごはん 牛乳<br>ハヤシライス<br><br><br>ウインナー<br>かぼちゃサラダ                 | 米油 牛肉 食塩 白こしょう にんにく 赤ワイン たまねぎ<br>マッシュルーム グリンピース ローリエ デミグラスソース<br>トマトケチャップ ウスターソース 洋風だし 中双糖 小麦粉<br>バター 脱脂粉乳 濃口しょうゆ<br>ウインナー(20g、20g、30g) 米油<br>かぼちゃ 枝豆 ホールコーン<br>マヨネーズタイプ(クラス別)                           |  |
| 25金 | 1食用うどん 牛乳<br>かやくうどんの汁<br><br>里芋コロッケ<br>青菜の大豆和え<br><br>お月見デザート | 鶏肉 日本酒 かまぼこ(月見) 油揚げ こんにゃく たまねぎ<br>だいこん 葉ねぎ 干し椎茸 だし粉パック 濃口しょうゆ<br>淡口しょうゆ 食塩 片栗粉<br>里芋コロッケ 大豆白絞油<br>こまつな キャベツ にんじん ひきわり大豆 和風だし 濃口しょうゆ<br>本みりん<br>お月見デザート(学配)                                               |  |
| 28月 | 黒パン 牛乳<br>チャウダー<br><br><br>チキンナゲット<br>フルーツ和え                  | 米油 鶏肉 あさり 白ワイン たまねぎ にんじん<br>じゃがいも マッシュルーム 洋風だし 食塩 白こしょう<br>小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 パセリ<br>チキンナゲット(2個、2個、3個) 大豆白絞油<br>豆乳デザート パインアップル 黄桃                                                                           |  |
| 29火 | 白ごはん 牛乳<br>湯葉のすまし汁<br><br>五目厚焼き玉子<br>肉じゃが                     | 湯葉 干し椎茸 だいこん こまつな とうがん かまぼこ 豆腐<br>乾燥わかめ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック<br>五目厚焼き玉子(40g、50g、60g)<br>米油 豚肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき<br>グリーンピース 中双糖 濃口しょうゆ 食塩 本みりん                                                     |  |
| 30水 | 麦ごはん 牛乳<br>さつまいものみそ汁<br><br>豚肉の生姜焼き<br>青菜のごま和え                | さつまいも だいこん ごぼう 油揚げ こんにゃく 葉ねぎ<br>干し椎茸 麦みそ だし粉パック<br>豚肉 生姜 日本酒 本みりん 濃口しょうゆ 食塩<br>こまつな キャベツ にんじん ホールコーン 白すりごま<br>和風だし 濃口しょうゆ 本みりん                                                                           |  |

- \* 牛乳は毎日つきます。
  - \* パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。
  - \* 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。  
(例⇒濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等…大豆が含まれます。)
  - \* 海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。
  - \* 給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用した調理機器や揚げ油を使用しています。
  - \* 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。
- ご不明な点がありましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。  
(北部学校給食センター TEL392－1854)  
(南部学校給食センター TEL398－2345)