



8・9月の予定献立表(小学校)



令和7(2025)年度

日曜	のみの	給食目標			食事の大切さを考えよう		
		給食回数	22回	ざいりょうのはたらき			こんだてメモ
				ちからやねつに なるもと(き)	ちやにくに なるもと(あか)	からだのちょうしを ととのえるもと(みどり)	
28木	にきゅう	ホイコーローどん わかめスープ ぶどう(2つ)		こめ あぶら さとう でんぱん ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ わかめ とうふ とり	キャベツ たまねぎ にんじん ねぎ ビーマン パプリカ しょうが にんにく たけのこ とうもろこし ぶどう	<div>2学期の給食が始まります！ 給食開始日をお知らせします。</div> <div>第二・第八小学校 8月28日(木) 第四小学校 8月29日(金) 第三・第五小学校 9月1日(月) 第一・第六・第七小学校 9月2日(火)</div> <div></div>
29金	にきゅう	ごはん あげとりとれんこんのあまずあえ なめこととうふのみそしる		こめ さつまいも でんぱん あぶら さとう	ぎゅうにゅう とり とうふ みそ	れんこん しょうが にんにく ねぎ なめこ だいこん こまつな にんじん	
1月	にきゅう	ごはん いかのチリソース(2まい) とうふとかんぴょうのたまごとじ トックいりわかめスープ		こめ でんぱん あぶら ごまあぶら さとう トック	ぎゅうにゅう いか たまご とうふ とり	ねぎ にんにく しょうが かんぴょう こまつな にんじん たまねぎ チンゲンサイ	
2火	にきゅう	きなこトースト きのことりにくのクリームシチュー だいこんサラダ (ごまドレッシング)		しよくパン バター さとう あぶら さつまいも こむぎこ ごまドレッシング	きなこ ぎゅうにゅう とり なまクリーム チーズ ハム	にんじん たまねぎ れんこん しめじ マッシュルーム だいこん キャベツ きゅうり	
3水	にきゅう	ごはん タンドリーフィッシュ フライドポテト とうふとはくさいのスープ とうにゅうアイス		こめ じゃがいも あぶら とうにゅうアイス	ぎゅうにゅう ホキ ヨーグルト ハム とうふ	にんにく はくさい たけのこ しいたけ ねぎ にんじん	<div>9月9日(重陽の節句) くちょうようのせつくと読み、菊の節句 とも言われます。中国の伝説に、菊が群 生している谷を下ってきた水を飲んだと ころ、村人たちが長寿になったという伝 説があります。伝説は日本に伝わり、菊 を酒やお茶に入れて楽しむようになった そうです。9日は菊花蒸し、10日は菊の 花びらが入ったおひたしを提供します。</div> <div>出典:農林水産省「子どもの人生儀礼」 一般社団法人日本人形協会「重陽の節句とは」</div>
4木	にきゅう	トマトハヤシライス さつまいもときゅうりのサラダ		こめ あぶら こむぎこ バター さとう さつまいも フレンチドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ	たまねぎ にんじん トマト マッシュルーム グリンピース にんにく しょうが ブロッコリー きゅうり とうもろこし	
5金	にきゅう	セルフホットドッグ (コッパン・ウインナー・キャベツ) まめとやさいのスープに ミックスゼリー		コッパン さとう あぶら じゃがいも サイダーゼリー	ぎゅうにゅう ウインナー とり いんげんまめ	キャベツ にんじん だいこん たまねぎ さやいんげん セロリー もも	
8月	にきゅう	こうやどうふいりそぼろごはん ししゃものからあげ (1〜2ねんせい1ほん、4〜6ねんせい2ほん) にくじゃが		こめ あぶら さとう でんぱん じゃがいも	とり とうふ ぎゅうにゅう ししゃも ぶたにく	にんじん ねぎ しょうが たまねぎ こんにゃく さやいんげん しいたけ	
9火	にきゅう	まっちゃんパン きつかわし しせんとうふ しょうなんゴールドゼリー		まっちゃん もちこめ でんぱん さとう あぶら ごまあぶら しょうなんゴールドゼリー	ぎゅうにゅう とり ぶたにく とうふ	しいたけ ねぎ しょうが にんじん チンゲンサイ たけのこ はくさい たまねぎ きくらげ	<div>*「クファジューシー」は米に豚肉を加えて炊いた 沖縄県の郷土料理です。</div>
10水	にきゅう	ごはん いわしのかばやき きくかいりおひたし じゃがいもとわかめのみそしる		こめ でんぱん あぶら さとう じゃがいも	ぎゅうにゅう いわし あぶらあげ わかめ みそ	こまつな はくさい にんじん えのきたけ きく だいこん ねぎ	
11木	の む ト ー グ ル	ナン バターチキンカレー ビーンズサラダ		ナン じゃがいも あぶら さとう バター こむぎこ たまねぎドレッシング	ヨーグルト とり チーズ ぎゅうにゅう だいず	たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト キャベツ とうもろこし	
12金	にきゅう	クファジューシー* チャンプルー とりにくとはくさいのスープ サーターアングラー	ハートにんじんDay 	こめ あぶら でんぱん ごまあぶら ホットケーキミックス さとう	ぶたにく ひじき ぎゅうにゅう たまご なまあげ とり	にんじん しいたけ たまねぎ もやし ビーマン はくさい ねぎ にら	
16火	にきゅう	さつまいもごはん さかなのたつたあげ もやしとささみのあえもの いもだんごじる		こめ さつまいも でんぱん あぶら さとう いももち	ぎゅうにゅう メダイ とり あぶらあげ	しょうが もやし こまつな にんじん だいこん ごぼう ねぎ	<div>~今月の注目!!食材~ <div>なす</div><div>なすは、ナス科の野菜で、トマトやじゃがいもなど も、ナス科です。花も似ています。 なすは油で炒めたり、揚げたりするとまろやかで おいしくなるので、調理方法を工夫して、なすに 親しんでもらいたいです。17日は、今が食べごろ のなすがはいたミートグラタンです。</div><div>出典:給食時間の5分間指導 食育早わかり図鑑(群羊社)</div></div>
17水	にきゅう	ミルクパン なすのミートグラタン コロコロスープ ももゼリー		ミルクパン マカロニ あぶら さとう こむぎこ バター じゃがいも ももゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ベーコン	なす たまねぎ マッシュルーム トマト にんじん だいこん とうもろこし セロリー	
18木	にきゅう	おやこどん こまつなともやしのごまあえ だいこんとあぶらあげのみそしる		こめ でんぱん さとう あぶら こま	ぎゅうにゅう とり たまご あぶらあげ わかめ みそ	たまねぎ みつば こまつな もやし にんじん だいこん えのきたけ みずな ねぎ	
19金	にきゅう	ごはん なまあげのいために ワナタンスープ		こめ あぶら さとう でんぱん ごまあぶら ワナタンのかわ	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず なまあげ みそ	たけのこ にんじん ビーマン しいたけ ねぎ しょうが にんにく チンゲンサイ	
22月	にきゅう	ごはん ちくわのいそべあげ(2こ) しらたきのピリからいたため たまねぎとかぼちゃのみそしる		こめ こむぎこ あぶら さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう しろうちくわ あおのり ぶたにく あぶらあげ みそ	しらたき にんじん こねぎ にんにく しょうが たまねぎ かぼちゃ だいこん さやいんげん	<div>としよ きゅうしよく</div> <div>今月の図書給食は、 24日の「ビスキュイパン」です。 本の紹介は、裏面へ！→→→</div>
24水	にきゅう	ビスキュイパン とりにくとマカロニのクリームに コールスローサラダ	としよ きゅうしよく	まるパン ホットケーキミックス さとう マカロニ さつまいも あぶら こむぎこ バター コーンクリームドレッシング	ココア たまご ぎゅうにゅう とり なまクリーム チーズ	にんじん たまねぎ マッシュルーム セロリー キャベツ きゅうり とうもろこし	
25木	にきゅう	ツナコーンピラフ くるりんチキン オニオンスープ		こめ あぶら ごまあぶら でんぱん パンこ	ツナ ぎゅうにゅう とり ベーコン	とうもろこし たまねぎ にんじん マッシュルーム ビーマン にんにく しょうが パセリ	
26金	にきゅう	スパゲッティカレーソース キャベツナサラダ りんごのケーキ		スパゲッティ あぶら バター こむぎこ さとう ホットケーキミックス	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず ツナ	にんじん たまねぎ にんにく しょうが グリンピース キャベツ きゅうり とうもろこし りんご	
29月	にきゅう	ごはん さわらのみそやき ごもくにまめ いものこじる		こめ さとう あぶら さといも	ぎゅうにゅう さわら みそ とり だいず こんが さつまいも ぶたにく	しょうが にんじん ごぼう こんにゃく だいこん れんこん ねぎ	<div>としよ きゅうしよく</div> <div>たかかわさんはくさいキムチ にら にんじん にんにく はくさい たまねぎ ねぎ しょうが</div>
30火	にきゅう	ぶたキムチごはん あげしゅうまい(2こ) とうふのちゅうかふう		こめ ごまあぶら あぶら でんぱん	ぶたにく ぎゅうにゅう しゅうまい とうふ うずらたまご ハム	たかかわさんはくさいキムチ にら にんじん にんにく はくさい たまねぎ ねぎ しょうが	

*都合により献立が変更になることもあります。
*学校給食では、様々な食品を使用します。
*今まで食べたことがない食品がある場合には、ご注意ください。

*立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は
ホームページからご覧になれます。
下の二次元バーコードからアクセスしてください。



<立川市学校給食における
食物アレルギー対応方針>



<Instagram:
みんなのくるりんキッチン>

Let's try to use English!
今月の立川産を英語で言ってみよう!
答えは裏面右下で確認できます。

今月の立川産

たまねぎ・なす・ねぎ・キムチ



～ 白衣について ～

お子様が給食当番を担当した場合、週末に給食当番の白衣一式を
持ち帰ります。洗濯をして、翌週持たせてください。
香りに敏感なお子様もいらっしゃるため、洗濯の際は、洗剤や柔軟
剤にご配慮いただけますようお願いいたします。
アイロンがけは必須ではありません。
ほろこび等ございましたら、簡単な繕いをしていただけると幸いです。

東調理場(小) <<みんなのくるりんキッチン>>