令和7年10月 学校給食予定献立表(中学校·義務教育学校7~9年生)

		:月の目標〉 食品ロスについて考え。								総社市地食べ学校給食センターえ		
t ,	日曜	献 立 名 今日のめあて (食育の観点)	おもた体をつくる おもに本の調子をととのえる おもにエネルギーのもと							調味	: 料 など	栄養/ Iネルギー(
	1		1 群 朝ごはんを食べて元 牛肉	2 群 気に過ごそう(食事 牛乳	3 群 Fの重要性) にんじん	グリンピース	たまねぎ	5 群	オリーブオイル	ハヤシルウ	ケチャップ	たんぱく質
		ハヤシライス 牛乳 ツナサラダ	ツナ			きゅうり レモン果汁 にんにく	たまねぎ とうもろこし マッシュルーム	米 じゃがいも 砂糖		ウスターソース 酢	しょうゆ	27.
,	2 (木)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 豚肉とキャベツのオイスターソース炒め いかの中華和え	背すしを伸はして食 豚肉 いか 厚揚げ	牛乳	にんじん チンゲンサイ	キャベツ しょうが 干しいたけ もやし	たけのこ にんにく 白ねぎ たまねぎ	米砂糖	ごま油 ごま	しょうゆ 酢	オイスターソース	30.
,	3 (金)	今日のめあて(食育の観点) 麦ごはん 牛乳 鶏肉の南蛮漬け 里芋の味噌汁 お月見ゼリー	日本の行事「中秋の 鶏肉 油揚げ 豆腐 中味噌	D名月」を学ぼう 牛乳 	(食文化) 赤ピーマン 黄ピーマン にんじん パセリ ねぎ	だいこん ごぼう レモン果汁	たまねぎ しょうが	米 麦 片栗粉 さといも 砂糖 お月見ゼリー (個装)	油	しょうゆ だしけずり だしのもと	酢 だしこんぶ	30.
	6 (月)	今日のあるて(食育の観点) パン 牛乳 秋野菜のクリーム煮 ブロッコリーのサラダ	旬の秋野菜を探して 鶏肉 ベーコン	でみよう(食品を選 牛乳 調理用牛乳	択する能力) にんじん ブロッコリー	とうもろごし しめじ にんにく レモン果汁	キャベツ たまねぎ グリンピース	パン さつまいも 砂糖	オリーブオイル	ボタージュ スープストック こしょう 酢	ホワイトルウ 塩 しょうゆ	764
	7 (火)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 鮭の塩焼き ひじきの和え物 豚汁	給食に携わる人に無 鮭 豚肉 油揚げ 中味噌	感謝しよう (感謝の 牛乳 ひじき	心) にんじん ねぎ	もやし とうもろこし ごぼう	はくさい だいこん	米 さといも こんにゃく 砂糖	ごま	しょうゆ 酢 だしけずり	塩 だしのもと だしこんぶ	73:
	8 (水)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 豚肉と野菜の旨煮 ちりめん和え 納豆	成長期に必要な力 豚肉 納豆 (個装)	レシウムを摂ろう (水 牛乳 ちりめん	ン身の健康) にんじん さやいんげん	たまねぎ キャベツ	ごぼう きゅうり	米 じゃがいも 砂糖		しょうゆ	だしのもと	746
	9 (木)	今日のめあて(食育の観点) カレーピラフ 牛乳 メンチカツ カリフラワーのレモンマリネ 豆乳ムース	カリフラワーについて: ベーコン メンチカツ 豆乳ムース (個装)	引ろう(食品を選択 牛乳	くする能力) にんじん	たまねぎ とうもろごし カリフラワー きゅうり	だいこん マッシュルーム グリンピース レモン果汁	米砂糖	油 オリーブオイル	野菜ブイヨン 塩 しょうゆ	カレー粉 こしょう	694
)	10 (金)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 麻婆豆腐 チンゲンサイの中華和え	豆腐の歴史を考え。 豆腐 豚肉 豚レバー 糸かまぼこ 赤味噌	たう(食文化) 牛乳	にんじん チンゲンサイ ねぎ	たまねぎ にんにく 干しいたけ	たけのこ しょうが キャベツ	米砂糖	ごま油 ごま	しょうゆ 酢	オイスターソース	758
,	14 (火)	今日のめあて (食育の観点) わかめうどん 牛乳 大学いも	が味噌 旬の食材「さつまい 鶏肉 かまぼこ	 大き 生乳 わかめ	を選択する能力 にんじん ねぎ) たまねぎ	干しいたけ	うどん さつまいも 砂糖	油ごま	しょうゆ だしけずり だしのもと	塩 だしこんぶ	78 25.
	15 (水)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 鰆の生姜じょうゆかけ れんこんの梅肉和え 豆腐の味噌汁	魚の栄養を学ぼう 語 豆腐 糸かつお 中味噌	(心身の健康) 牛乳	にんじん ねぎ うめ	れんこん きゅうり たまねぎ	キャベツ しょうが	米 さといも 砂糖		しょうゆだしけずり	だしのもと だしこんぶ	72
	16 (木)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 豚肉と白菜の中華炒め ささみの華風和え 鉄分3ーグルト	丁寧な手洗いをして 豚肉 ささみ	準備や片付けをした 生乳 鉄分ヨーグルト (個装)	よう (食品を選択 にんじん さやいんげん	する能力) たまねぎ しょうが はくさい きゅうり	たけのこ にんにく きくらげ だいこん	米 砂糖 じゃがいも	ごま油	しょうゆ 中華スープの素	酢 オイスターソース	71
	17 (金)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 肉じゃが はりはり漬け 小魚アーモンド	地産地消給食を推 牛肉	進しよう (食文化) 牛乳 塩昆布 小魚アーモンド (個装)	にんじん こまつな	たまねぎ 花切り大根	グリンピース もやし	米 こんにゃく じゃがいも 砂糖	ごま	しょうゆ	酢	73
	20 (月)	今日のあるて(食育の観点) 秋の香りごはん 牛乳 鯖のごま味噌かけ もやしのゆかり和え	食事で李節の変化 鯖 鶏肉 ちくわ 赤味噌	を楽しもう (食事の 牛乳	重要性) にんじん さやいんげん	もやし 干しいたけ きゅうり	ごぼう しめじ	米 砂糖 さといも	ごま	しょうゆ ゆかり	だしのもと	69 31.
	21 (火)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 プルコギ 大根のナムル	韓国料理でしっかり 豚肉 厚揚げ	野菜を取り入れよう 牛乳 わかめ	(食文化)	たまねぎ もやし りんご にんにく きゅうり	キャベツ 白ねぎ しょうが だいこん	米 砂糖	ごま ごま油	しょうゆ 酢	テンメンジャン	70 29.
	22 (水)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 高野豆腐の卵とじ 土佐酢和え	噛み応えのある食へ 鶏肉 卵 高野豆腐 糸かつお	物を食べて噛む力: 牛乳	を育てよう(心身 「にんじん こまつな ねぎ	の健康) たまねぎ たけのこ だいこん	はくさい 干しいたけ	米 じゃがいも 砂糖		しょうゆ 酢	だしのもと	76 33.
	23 (木)	今日のめあて(食育の観点) 麦ごはん 牛乳 ホキフライ ブロッコリーのごま和え じゃがいもの味噌汁	食事のマナーを守っ ホキフライ 油揚げ 豆腐 中味噌	(気持ちよく食べよ) 牛乳 わかめ	う(社会性) ブロッコリー にんじん	もやし たまねぎ	とうもろこし	米 麦 じゃがいも 砂糖	油ごま	しょうゆだしこんぶ	だしけずり だしのもと	78 28
	24 (金)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 豚肉とごぼうの甘辛炒め ほうれんそうのお浸し 一口ゼリー(みかん)	おやつは時間と量を 豚肉 厚揚げ 赤味噌	牛乳	にんじん さやいんげん ほうれんそう	キャベツ ごぼう 干しいたけ もやし	しょうが にんにく だいこん たまねぎ	米 砂糖 一口ゼリー (みかん)(個装)		しょうゆ		70
	27 (月)	今日のめあて (食育の観点) 胚芽パン 牛乳 ミートボールのトマト煮 茎わかめのサラダ	胚芽に含まれる食物 肉団子 金時豆 ツナ ベーコン	加繊維を知ろう(食 牛乳 茎わかめ	品を選択する能; にんじん パセリ トマト	カ) たまねぎ キャベツ レモン果汁	とうもろこし にんにく	胚芽パン 砂糖 じゃがいも	オリーブオイル	野菜ブイヨン こしょう しょうゆ	塩酢	73
	28 (火)	今日のめあて(食育の観点) キムチラーメン 牛乳 揚げしゅうまい 小松菜の中華和え	韓国の漬物 「キム 豚肉 ボークしゅうまい 中味噌	牛乳	にんじん こまつな にら	白菜キムチ たまねぎ だいこん	もやし にんにく きゅうり	中華めん砂糖	油 ごま ごま油	中華スープの素 こしょう 酢	塩 しょうゆ	72 32
	29 (水)	今日のあるて(食育の観点) 牛丼 牛乳 わかめの和え物 アーモンド	海藻に含まれるミネ 牛肉	牛乳 ちりめん わかめ	にんじん ねぎ	ごぼう もやし	たまねぎ だいこん	米 こんにゃく 砂糖	アーモンド (個装)	しょうゆ	育	71 27
	30 (木)	今日のあるて(食育の観点) ごはん 牛乳 つくね 白菜の和え物 沢煮椀	T食品□ス削減月間 豚肉 つくね 油揚げ	牛乳	にんじん ねぎ	きゅうり とうもろごし ごぼう	はくさい たけのこ 干しいたけ	米砂糖	ごま	しょうゆ だしけずり だしのもと	酢 だしこんぶ 塩	72 26
	31 (金)	今日のあるて(食育の観点) ごはん 牛乳 鶏肉とかぼちゃの旨煮 ちくわのマヨネーズ和え	主食・主菜・副菜を 鶏肉 ちくわ 厚揚げ	そろえて栄養バラン 牛乳	スのよい食事をし。 かぼちゃ にんじん さやいんげん	tう (心身の健康 たまねぎ しめじ	i) キャベツ きゅうり	米 こんにゃく 砂糖	ノンエッグマヨ ネーズ	しょうゆ 酢	だしのもと	73
t	月の 記場 証物	総社 市産 米・しょうが・きくらげ 岡山 県産	麦・牛乳・ねぎ・も	やし・にんにく・マッ	シュルーム			で示します。 場合があります。	•	今月の 栄養価	エネルギー たんぱく質	73 kca 29