

# 2019 8.9月 献立予定表

バランスの良い朝ごはんは、1日の元気のもとです。しっかり食べてから登校しましょう！



## きまりのよい食事をしよう！



管頭町立学校給食センター  
担当 上田

日	曜	主食	牛乳	主菜	副菜	その他	食べものはたらき						献立や食品のメッセージ	
							血・筋肉・骨・歯をつくる(鉄)		体の調子を整える(糖)		熱や力のもとにする(炭)			
							第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群		
11	水	ごはん		プルコギ	キムチスープ ナムル		ぎゅうにく ぶたにく みそ かまぼこ たら	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ きくらげ はくさいキムチ	キャベツ りんご たまねぎ しめじ しょうが きゅうり にんにく もやし	ごはん さとう トック	ごまあぶら ごま	海そう類	
12	木	とっとり県民の日献立 ごはん		あじの ルバーブソースがけ	智頭の恵みたっぷりスープ らっきょうサラダ	お月見 デザート 二十世紀梨	あじ ポークウィンナー	ぎゅうにゅう	にんじん トマト キャベツ らっきょう にじっせいきなし	たまねぎ なす にんにく きゅうり しょうが きくらげ スイートコーン	ごはん ルバーブジャム でんぶん さとう じゃがいも	あぶら	緑黄色野菜	<p>「とっとり県民の日」は、現在の鳥取県が誕生した明治14年9月12日にちなみ、平成10年に制定されました。</p>
13	金	お月見献立 わかめごはん		さんまのみぞれ煮	いものこ汁 そうめんかぼちゃの五目炒め	お月見 デザート	さんま あぶらあげ ぶたにく	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん チンゲンサイ たまねぎ きくらげ	だいこん たけのこ ほししいたけ しろねぎ そうめんかぼちゃ	ごはん さといも おつきみデザート	ごまあぶら	果物	<p>鳥取県に住む私たちが、「鳥取県のことをもっとよく知り、ふるさとを大切に思う気持ちを育て、自信と誇りを持てる鳥取県をみんなで一緒に作っていきましょう！」という日です。学校給食では、食べ物を通して鳥取県について理解を深めてもらうため、鳥取県でとれた食べ物をたくさん使った「とっとり県民の日」献立を実施します。特に、鳥取県の特産物である「梨」は、鳥取県内全ての学校給食で共通食材として登場します。</p>
17	火	ごはん		さごしの南部焼き	豚汁 じゃがいものきんぴら		さごし さつまあげ ぶたにく あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん	しょうが だいこん しめじ こんにゃく しろねぎ	ごはん じゃがいも さとう さといも	ごま ごまあぶら	緑黄色野菜	
18	水	★熊本県のふるさと給食★ 高菜ごはん		れんこんとひき肉の カレー揚げ	つぼん汁 なすのしぎ焼き		とりにく ぎゅうにく やきどうふ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ たかなづけ えだまめ たまねぎ	れんこん なす こんにゃく ごぼう だいこん ほししいたけ	ごはん さとう さといも	あぶら ごまあぶら ごま	海そう類	<p>☆☆ふるさと知事ネットワーク～熊本県ふるさと給食～☆☆ 「つぼん汁」は、熊本県内の地域に伝わる郷土料理のひとつで、お祝いやお祭りの席でふるまわれます。深い碗のことを「つぼ」と呼び、その深い碗に入れて出されていたことが名前の由来だといわれています</p>
19	木	ごはん		貝だくさんオムレツ	モロヘイヤのスープ チリコンカン		たまご だいず ベーコン とうふ ぶたにく かまぼこ	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん ほうれんそう かぼちゃ モロヘイヤ	たまねぎ キャベツ	ごはん さとう でんぶん	あぶら	淡色野菜	
20	金	ラグビーワールドカップ2019献立 大山の恵み ライ麦パン		シェパースパイ風 グラタン	スコッチブロス コロネーションチキンサラダ	ぶどうの フル	ベーコン とりささみ	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	だいこん たまねぎ きゅうり キャベツ レーズン	ごはん おおむぎ ぶどうのフル じゃがいも	たまごなしマヨネーズ	緑黄色野菜	<p>～ラグビーワールドカップ2019献立～ ラグビーの世界的な大会が日本を会場に開催されます。開幕初日の20日には、日本対ロシアの試合が東京で行われます。給食では、ラグビー発祥の地であるイギリスの料理を取り入れました。</p>
24	火	ごはん		ごぼう入りメンチカツ	なすのみそ汁 じゃがいものトマト煮		ぶたにく とりにく あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん トマト こまつな さやいんげん	なす しめじ ごぼう にんにく たまねぎ	ごはん パンこ じゃがいも	あぶら	魚介類	<p>●トマトについて・・・トマトの真っ赤な色は、「リコピン」という色素によるもので、血管や血液をきれいに保ち、老化を予防したり、肌を美しくしたりする効果があります。赤色が濃いほどリコピンが多く含まれています。</p>
25	水	ごはん		あごがぎゅう〜と ドライカレー	かぼちゃのスープ ココロサラダ		とびうおミンチ ぎゅうにく ハム だいず ポークウィンナー	ぎゅうにゅう	にんじん かぼちゃ トマト チンゲンサイ	たまねぎ きゅうり グリーンピース しょうが にんにく えのきたけ えだまめ	ごはん さとう	たまごなしマヨネーズ あぶら	豆・豆製品	<p>●あご(飛魚)について・・・運動量が激しいあごは、脂肪分が少なく、クセのないさっぱりとした味わいです。長い胸びれを翼のように広げて海面を飛びます。鳥取県を含む山陰地方で多く水揚げされ、煮干しや竹輪など加工食品も豊富です。</p>
26	木	ごはん		ちくわのツナマヨ焼き	いもち汁 キャベツのじゃこ炒め		ちくわ まぐろみずに とりにく	ぎゅうにゅう ちりめんじゃこ	にんじん パセリ ねぎ	キャベツ もやし たまねぎ だいこん えだまめ しめじ スイートコーン	ごはん いもち	たまごなしマヨネーズ あぶら	緑黄色野菜	<p>地産地消 地場産物のよさを知ろう</p>
27	金	麦ごはん		鶏肉とじゃがいもの 揚げ煮	あごちくわのすまし汁 はりはり和え		とりにく あごちくわ とうふ	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん ねぎ こまつな	しょうが キャベツ たまねぎ えのきたけ だいこん	ごはん むぎ さとう じゃがいも でんぶん	あぶら	雑実類	<p>自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などのよい点があります。また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。</p>
30	月	米粉パン		焼き栗コロケ	クラムチャウダー ほうれんそうのツナ炒め		あさり ほたて ベーコン まぐろみずに	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう パセリ	たまねぎ キャベツ エリンギ	こめコパン パンこ くり じゃがいも さつまいも	あぶら	淡色野菜	

※材料等の都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。

\*管頭町HPより、毎日の給食に関する情報「きゅうメール」がご覧いただけます。

\*毎月1日(第一営業日)は、給食費の口座振替日です！口座の残高確認はお済みですか？(学校給食協議会事務局)