

《給食システム利用登録について》

中学校給食予約システムの利用登録がWEB上で申請できるようになりました。新規で利用登録を希望される方は、スマートフォン等で二次元コードを読み取って利用登録してください。



Mon

Tue

Wed

Thu

Fri

10月分の注文について

【予約シート】
9月10日(木)までに学校へ提出してください。

【予約サイト】
予約サイトでは、食べる日の7日前(土・日・祝日を除く)の14:00まで注文・変更ができます。
注文忘れのないようご注意ください。

献立の詳細について

アレルギー食品(28品目)について記載した献立食品調査表は、裏面に記載しています。

給食の材料については、右の二次元コードから献立情報を確認いただくか、教育委員会にお問い合わせください。



給食の予約について

- 学校行事等により給食がない日は予約ができません。
- 給食の実施日は学校・学年によって異なることがありますので、学校からの予定等をご確認ください。
- 一括予約(申し込み)をされている方も月に一度は、中学校給食システムまたは予約通知書で申込状況をご確認ください。

2



- 南蛮煮
- 小松菜のソテー
- 豆腐ナゲット

ごはん

予約締切日 9月18日(金)

5



- いわしの蒲焼き
- ボイル白菜
- 切干大根のふくめ煮
- ちくわの磯辺炒め
- 芋煮汁



予約締切日 9月24日(木)

6



- 豚肉とキャベツの味噌炒め
- まぐろカツ
- 大根餅



予約締切日 9月25日(金)

7



- 魚のごまマヨネーズ焼き
- カレー風味の粉ふき芋
- 揚げきょうざ
- 青菜のソテー
- 春雨スープ



予約締切日 9月28日(月)

8



- 親子煮
- 大学芋
- 小松菜とコーンのソテー
- かぶとベーコンのスープ



予約締切日 9月29日(火)

9



- 大豆の中華煮
- ごぼうチップス
- 大根サラダ
- じゃがいもの味噌汁



予約締切日 9月30日(水)

12

献立表のマークについて

献立表には、給食の内容がわかるようにマークがついています。

ごはん ※主食を記載

汁物 果物など

スプーン ※普段は箸がつかます。

13



- ハンバーグきのこソース
- フライドポテト
- ブロッコリーの中華和え
- 人参のグラッセ
- 野菜スープ



予約締切日 10月1日(木)

14



- 韓国風肉じゃが
- 白菜の炒めもの
- チキンナゲット
- 小魚



予約締切日 10月2日(金)

15



- ぶりの照り焼き
- ボイル野菜
- あんかけ焼きそば
- ピリ辛こんにゃく
- 豚汁



予約締切日 10月5日(月)

16



- カレー
- ヒレカツ
- たたききゅうり
- デザート(ヨーグルト)



予約締切日 10月6日(火)

19



- 天ぷら
- ほうれん草のごま和え
- りんご蒸しパン



予約締切日 10月7日(水)

20



- 鶏肉の塩麴焼き
- キャベツの煮びたし
- 里芋の揚げ出し
- そうめんチャンプル
- けんちん汁



予約締切日 10月8日(木)

21



- 魚の野菜あんかけ
- ほうれん草入り卵焼き
- ひじきのふくめ煮
- 味噌汁



予約締切日 10月9日(金)

22



- 天ぷら
- ほうれん草のごま和え
- りんご蒸しパン



予約締切日 10月13日(火)

23



- マーボー豆腐
- 春巻き
- ナムル
- わかめスープ



予約締切日 10月14日(水)

26



- 白身魚の香味揚げ
- 白菜のごまびたし
- こぶしら
- 蒸ししゅうまい
- かきたま汁



予約締切日 10月15日(木)

27



- 鶏のから揚げ
- ブロッコリーの塩ゆで
- 春雨入り野菜ソテー
- 粉ふき芋



予約締切日 10月16日(金)

28



- 肉団子のクリームソースかけ
- ほうれん草のソテー
- ひじきのそぼろ煮
- デザート(たい焼き)



予約締切日 10月19日(月)

29



- 鮭のちゃんちゃん焼き
- もやしのおひたし
- しいももち
- 野菜汁



予約締切日 10月20日(火)

30



- ポークチャップ
- 三色野菜ソテー
- かぼちゃフリッター
- スコッチブロス



予約締切日 10月21日(水)

〈 献立食品調査表 〉

日付	献立・料理名	アレルギー
2 (金)	①南蛮煮	鶏肉
	②小松菜のソテー	卵 / 乳 / 大豆 / 豚肉 / ゼラチン
	③豆腐ナゲット	小麦 / 大豆 / 豚肉
	エネルギー 788 kcal たんぱく質 29.9 g 脂質 23.7 g 塩分相当 2.1 g	
5 (月)	①いわしの蒲焼き	小麦
	①ボイル白菜	
	②切干大根のふくめ煮	大豆
	③ちくわの磯辺炒め	
	芋煮汁	豚肉
6 (火)	①豚肉とキャベツの味噌炒め	豚肉
	②まぐろカツ	小麦 / 大豆
	③大根餅	小麦
	エネルギー 761 kcal たんぱく質 27.9 g 脂質 20.1 g 塩分相当 2.4 g	
7 (水)	①魚のごまマヨネーズ焼き	卵 / りんご / ゴマ
	①カレー風味の粉ふき芋	
	②揚げぎょうざ	小麦 / 卵 / 乳 / 大豆 / 鶏肉 / 豚肉
	③青菜のソテー	豚肉
	春雨スープ	
8 (木)	①親子煮	小麦 / 卵 / 鶏肉
	②大学芋	ゴマ
	③小松菜とコーンのソテー	
	かぶとベーコンのスープ	卵 / 乳 / 大豆 / 豚肉 / ゼラチン
	エネルギー 824 kcal たんぱく質 29.1 g 脂質 20.6 g 塩分相当 2.4 g	
9 (金)	①大豆の中華煮	大豆 / 豚肉
	②ごぼうチップス	小麦
	③大根サラダ	卵 / りんご
	じゃがいもの味噌汁	大豆
	エネルギー 831 kcal たんぱく質 33.3 g 脂質 24.2 g 塩分相当 2.6 g	
13 (火)	①ハンバーグきのこソース	乳 / 大豆 / 鶏肉 / 豚肉
	①フライドポテト	
	②ブロッコリーの中華和え	ゴマ
	③人参のグラッセ	乳
	野菜スープ	卵 / 乳 / 大豆 / 豚肉 / ゼラチン
14 (水)	①韓国風肉じゃが	大豆 / 豚肉
	②白菜の炒めもの	
	③チキンナゲット	小麦 / 大豆 / 鶏肉 / 豚肉
	小魚	
	エネルギー 821 kcal たんぱく質 31.9 g 脂質 25.0 g 塩分相当 2.2 g	
15 (木)	①ぶりの照り焼き	
	①ボイル野菜	
	②あんかけ焼きそば	小麦 / いか / 大豆
	③ピリ辛こんにゃく	
	豚汁	豚肉
16 (金)	①カレー	小麦 / 乳 / 大豆 / 鶏肉 / 豚肉 / りんご / バナナ / ゴマ
	②ヒレカツ	小麦 / 卵 / 大豆 / 豚肉
	③たたききゅうり	
	デザート(ヨーグルト)	乳 / ゼラチン
	エネルギー 900 kcal たんぱく質 31.5 g 脂質 26.1 g 塩分相当 3.0 g	

日付	献立・料理名	アレルギー
19 (月)	冷やしうどん	小麦
	①天ぷら	小麦 / えび / いか
	②ほうれん草のごま和え	ゴマ
	③りんご蒸しパン	小麦 / 乳 / りんご
	エネルギー 761 kcal たんぱく質 25.6 g 脂質 21.4 g 塩分相当 7.3 g	
20 (火)	①鶏肉の塩麴焼き	鶏肉
	①キャベツの煮びたし	大豆
	②里芋の揚げ出し	小麦
	③そうめんチャンプルー	小麦 / 大豆
	けんちん汁	大豆
21 (水)	①魚の野菜あんかけ	
	②ほうれん草入り卵焼き	卵
	③ひじきのふくめ煮	大豆
	味噌汁	大豆
	エネルギー 804 kcal たんぱく質 30.2 g 脂質 23.8 g 塩分相当 6.3 g	
22 (木)	冷やしうどん	小麦
	①天ぷら	小麦 / えび / いか
	②ほうれん草のごま和え	ゴマ
	③りんご蒸しパン	小麦 / 乳 / りんご
	エネルギー 761 kcal たんぱく質 25.6 g 脂質 21.4 g 塩分相当 7.3 g	
23 (金)	①マーボー豆腐	大豆 / 豚肉
	②春巻き	小麦 / 大豆 / 豚肉
	③ナムル	ゴマ
	わかめスープ	
	エネルギー 819 kcal たんぱく質 31.0 g 脂質 27.3 g 塩分相当 6.0 g	
26 (月)	①白身魚の香味揚げ	小麦
	①白菜のごまびたし	ゴマ
	②こぶひら	
	③蒸ししゅうまい	小麦 / 豚肉
	かきたま汁	卵
27 (火)	①白身魚の香味揚げ	小麦
	①鶏のから揚げ	小麦 / 鶏肉
	①ブロッコリーの塩ゆで	
	②春雨入り野菜ソテー	卵 / 乳 / 大豆 / 豚肉 / ゼラチン
	③粉ふき芋	
28 (水)	①肉団子のクリームソースがけ	小麦 / 乳 / 大豆 / 鶏肉 / 豚肉
	②ほうれん草のソテー	
	③ひじきのそぼろ煮	鶏肉
	デザート(たい焼き)	小麦
	エネルギー 852 kcal たんぱく質 31.1 g 脂質 22.9 g 塩分相当 1.6 g	
29 (木)	①鮭のちゃんちゃん焼き	乳 / さけ
	②もやしのおひたし	
	③いももち	小麦
	野菜汁	大豆
	エネルギー 835 kcal たんぱく質 32.3 g 脂質 25.5 g 塩分相当 4.8 g	
30 (金)	①ボークチャップ	小麦 / 豚肉
	②三色野菜ソテー	卵 / 乳 / 大豆 / 豚肉 / ゼラチン
	③かぼちゃフリッター	小麦
	スコッチブロス	小麦 / 鶏肉
	エネルギー 876 kcal たんぱく質 35.0 g 脂質 26.8 g 塩分相当 8.3 g	

- ※ 学校行事や材料などの関係で、献立が変わることがあります。
- ※ 献立の中で「ごはん」と「麦ごはん」については省略しています。
- ※ 全てのおかずを同一の調理場で調理しています。
- ※ コンタミネーション(材料とは異なったものが微量混入すること)の可能性があることをご了承ください。
- ※ 揚げ油については何回か使い回しているため、他の食材の成分が流出している場合がありますのでご了承ください。
- ※ 調味料(しょうゆ、みそ、ごま油及びだしの素など)に使われている材料については表示をしておりません。
- ※ 栄養素量については、牛乳を含んだ数値を掲載しています。

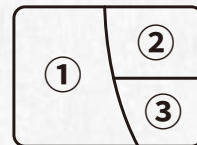
表示対象品目

● 特定原材料

小麦、そば、卵、落花生
えび、かに、くるみ

● 特定原材料に準ずるもの

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも
やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、カシューナッツ、ゴマ、アーモンド、マカダミアナッツ



料理名についている番号は、
ランチボックスに入る位置です。