

# 令和5年8月・9月 和歌山市中学校給食献立表

- ・毎週水曜日はパンの日となっています。
- ・9月29日は「お月見」の献立です。
- ・給食日には、おはしを各自持ってきてください。なお、マークの付いている日は、おはしに加えてスプーンも持ってきてください。
- ・日付の横に主食・牛乳・副食の総エネルギー量を、献立名の横には各々のエネルギー量を示しています。
- ・献立に使用する食材は、天候等により変更する場合があります。
- ・献立表に記載されていても、学校行事などにより給食を実施しない場合があります。
- ・学校行事等によって申込方法欄にある給食申込期間、振込期間等が変更になる場合、別途学校から連絡がありますので、その指示に従って申込み等を行ってください。

8月25日(金) 862kcal

麦ご飯:391kcal  
カレーライス(汁物容器):122kcal  
豚肉、しょうが、にんにく、塩、こしょう(白)、  
大豆油、じゃがいも、玉ねぎ、人参、圓形コンソメ、  
カレールウ、脱脂粉乳、ローリエ  
チキンソテー:136kcal  
鶏肉、塩、こしょう(黒)、醤油(濃)、酒、砂糖、  
マカラニ、オリーブ油  
フルーツポンチ:37kcal  
みかん、もも、パイン、寒天  
野菜の胡麻ドレッシング:24kcal  
キャベツ、きゅうり、スイートコーンホール、  
胡麻ドレッシング(小袋)  
福神漬:14kcal

8月28日(月) 886kcal

**ブルコギ:**197kcal  
牛肉、豚肉、玉ねぎ、根深ねぎ、しょうが、にんにく、  
砂糖、醤油(濃)、ごま油、ごま  
**れんこんサラダ:**69kcal  
れんこん、きゅうり、ひじき、人参、砂糖、米酢、  
ごま、大豆油、醤油(淡)、塩  
**小松菜のソテー:**27kcal  
小松菜、スイートコーンホール、人参、  
こしょう(白)、大豆油、無塩バター、醤油(濃)  
**大豆の青海苔揚げ:**60kcal  
大豆、小麦粉、青海苔、揚げ油、塩

8月29日(火) 846kcal

**鶏肉のレモンソース:**202kcal  
鶏肉、酒、塩、こしょう(白)、片栗粉、揚げ油、  
レモン果汁、砂糖、醤油(淡)、圓形コンソメ、  
もやし、大豆油  
**ツナとじゃがいもの煮物:**58kcal  
ツナ、じゃがいも、人参、根深ねぎ、パセリ、  
大豆油、みりん、塩、こしょう(黒)、醤油(淡)、  
かつお節、砂糖  
**ゴボウの甘酢和え:**28kcal  
ごぼう、きゅうり、米酢、塩、砂糖、ごま、醤油(淡)  
**ちりめんこんにゃく:**24kcal  
じやこ、ビーマン、こんにゃく、ごま、大豆油、  
砂糖、醤油(淡)

8月30日(水) 994kcal

**クリームシチュー(汁物容器):**135kcal  
鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、しめじ、  
クリームシチュールー、牛乳、大豆油  
**豚肉のりんごソース:**210kcal  
豚肉、しあわせ、酒、小麦粉、片栗粉、揚げ油、  
りんごピューレ、片栗粉、玉ねぎ、デミグラスソース、  
ケチャップ、ウスターソース、ブロッコリー、塩  
**いかとほうれん草のベペロンチーニ:**94kcal  
いか、ほうれん草、スパゲッティ、塩、オリーブ油、  
にんにく、唐辛子、醤油(淡)、ガラスープの素  
**コーンサラダ:**31kcal  
きゅうり、わかめ、スイートコーンホール、砂糖、  
醤油(淡)、塩、こしょう(白)  
**パイナ:**17kcal

8月31日(木) 827kcal

**麦ご飯:**392kcal  
**白身魚のゴマ味噌だれ:**167kcal  
ホキ、酒、片栗粉、小麦粉、揚げ油、みそ(赤)、  
砂糖、みりん、醤油(濃)、ごま、キャベツ、大豆油  
**さつまいものだし煮:**81kcal  
さつまいも、厚揚げ、かつお節、醤油(淡)、  
みりん、砂糖  
**チンゲン菜とベーコンの炒め物:**44kcal  
チンゲン菜、ベーコン、えのきたけ、塩、  
こしょう(白)、醤油(淡)、ガラスープの素、大豆油  
**白菜の昆布和え:**6kcal  
白菜、しめじ、塩昆布

9月1日(金) 844kcal

**麦ご飯:**392kcal  
**照り焼きハンバーグ:**159kcal  
ハンバーグ、玉ねぎ、しょうが、ごま油、砂糖、塩、  
醤油(濃)、酒、片栗粉、じゃがいも、こしょう(黒)  
**野菜サラダ:**77kcal  
キャベツ、きゅうり、スイートコーンホール、  
マヨネーズ  
**ハムともやしのソテー:**38kcal  
もやし、ハム、チンゲン菜、塩、大豆油、醤油(淡)、  
こしょう(白)  
**カリカリごぼう:**39kcal  
ごぼう、片栗粉、揚げ油、砂糖、醤油(濃)

9月4日(月) 879kcal

**麦ご飯:**392kcal  
**鶏肉の梅酢揚げ:**195kcal  
鶏肉、梅酢、片栗粉、小麦粉、揚げ油、チンゲン菜、塩  
**ワインナーと野菜の炒めナムル:**72kcal  
ワインナー、じゃがいも、キャベツ、玉ねぎ、  
もやし、ごま、大豆油、砂糖、醤油(淡)、米酢  
**ほうれん草と油揚げの炒めもの:**63kcal  
ほうれん草、油揚げ、干しうび、大豆油、めんつゆ  
**りんご:**17kcal

9月5日(火) 792kcal

**ホイコーロー:**95kcal  
豚肉、しあわせ、ごま油、キャベツ、ビーマン、  
たけのこ、みそ(赤)、砂糖、酒、醤油(濃)、  
トウバンジョン  
**ジャーマンポテト:**99kcal  
じゃがいも、ベーコン、パセリ、塩、こしょう(白)、  
大豆油  
**高野豆腐のゴマ和え:**45kcal  
高野豆腐、ほうれん草、人参、ごま、塩、砂糖、  
醤油(濃)、みりん、かつお節  
**こんにゃくのピリ辛炒め:**23kcal  
こんにゃく、ごま油、米酢、醤油(濃)、砂糖、唐辛子、  
かつお節

9月6日(水) 900kcal

**エビフライ:**240kcal  
エビフライ、揚げ油、ブロッコリー、塩、パセリ、  
タルタルソース、スパゲッティ、大豆油、  
こしょう(黒)  
**野菜炒め:**54kcal  
豚肉、キャベツ、人参、しいたけ、もやし、ビーマン、  
大豆油、塩、こしょう(黒)、醤油(濃)、圓形コンソメ  
**大根サラダ:**40kcal  
大根、わかめ、醤油(淡)、砂糖、ごま、マヨネーズ  
**うずら卵のケチャップ和え:**62kcal  
うずら卵、大豆油、ケチャップ、ごま油、ごま、  
醤油(淡)

9月7日(木) 876kcal

**麦ご飯:**391kcal  
**チキン南蛮:**262kcal  
鶏肉、塩、こしょう(白)、酒、片栗粉、醤油(淡・濃)、  
揚げ油、卵、米酢、砂糖、ブロッコリー、  
タルタルソース  
**金平ごぼう:**55kcal  
ごぼう、人参、こんにゃく、しいたけ、ごま、  
醤油(濃)、砂糖、みりん、大豆油  
**白菜と干しうびのお浸し:**17kcal  
白菜、昆布、かつお節、塩、醤油(淡)、酒、みりん、  
干しうび  
**甘夏ゼリー:**14kcal

9月8日(金) 856kcal

**白身魚の揚げ照り:**136kcal  
ホキ、酒、片栗粉、小麦粉、揚げ油、砂糖、みりん、  
醤油(濃)、小松菜、ごま油  
**牛肉のトマト煮:**133kcal  
牛肉、大豆油、塩、こしょう(白)、玉ねぎ、  
ホールトマト、ウスターソース、無塩バター、  
とんかつソース、しめじ、にんにく、ケチャップ  
**ひじきのソテー:**41kcal  
ひじき、人参、ベーコン、さやいんげん、塩、大豆油、  
砂糖、こしょう(白)、醤油(淡)、圓形コンソメ  
**きゅうりのピリ辛:**15kcal  
きゅうり、大豆油、砂糖、酒、醤油(淡)、ラー油

9月11日(月) 820kcal

**とんかつ:**184kcal  
ヘルカツ、揚げ油、とんかつソース、キャベツ  
**マカロニサラダ:**66kcal  
マカロニ、きゅうり、スイートコーンホール、砂糖、  
オリーブ油、塩、こしょう(白)、醤油(淡)、  
ウスターソース  
**カラフルピクルス:**22kcal  
カラフルラー、きゅうり、ビーマン(黄・赤)、塩、  
砂糖、米酢、醤油(淡)  
**小松菜のゴマ和え:**18kcal  
砂糖、みりん、醤油(淡)、かつお節、小松菜、人参、  
ごま

9月12日(火) 873kcal

**キャベツと肉団子の煮物:**145kcal  
肉団子、玉ねぎ、キャベツ、しめじ、圓形コンソメ、  
塩、こしょう(白)、ぶどう酒(赤)  
**コロッケ:**105kcal  
コロッケ、揚げ油、スパゲッティ、ケチャップ、  
オリーブ油、ウスターソース  
**オクラとツナのポン酢和え:**70kcal  
オクラ、ツナ、ポン酢、ごま油  
**パイナ:**21kcal

9月13日(水) 797kcal

**黒糖パン:**378kcal  
**シーフードスパゲッティ:**106kcal  
スパゲッティ、えび、いか、にんにく、大豆油、  
玉ねぎ、しめじ、ビーマン、ケチャップ、  
トマトピューレー、塩、こしょう(白)、醤油(淡)  
**ささみチーズフライ:**126kcal  
ささみチーズフライ、揚げ油、とんかつソース  
**ブロッコリーサラダ:**36kcal  
ブロッコリー、スイートコーンホール、砂糖、米酢、  
醤油(淡)、オリーブ油、ごま  
**えのきと人参のサッパリ炒め:**16kcal  
えのきと人参のサッパリ炒め、16kcal  
**昆布の佃煮:**15kcal  
昆布、みりん、砂糖、醤油(淡)、酒、ごま

9月14日(木) 836kcal

**麦ご飯:**392kcal  
**アジフライのオニオンソース野菜添え:**243kcal  
アジフライ、揚げ油、砂糖、醤油(濃)、ごま油、  
ラー油、米酢、玉ねぎ、しあわせ、人参  
**大根の中華煮:**31kcal  
大根、豚肉、砂糖、中華スープの素、塩、  
こしょう(白)、片栗粉  
**ナムル:**20kcal  
ほうれん草、もやし、人参、ごま油、砂糖、醤油(濃)  
**昆布の佃煮:**15kcal  
昆布、みりん、砂糖、醤油(淡)、酒、ごま

9月15日(金) 868kcal

**豚ニラ炒め:**138kcal  
豚肉、塩、酒、醤油(淡)、砂糖、大豆油、にら、玉ねぎ、  
たけのこ、しいたけ、中華スープの素  
**ミートボール:**126kcal  
ミートボール、玉ねぎ、オリーブ油、ホールトマト、  
圓形コンソメ、ローリエ、ケチャップ、砂糖、  
ウスターソース  
**あいまぜ:**56kcal  
ほうれん草、大根、人参、砂糖、みりん、醤油(淡)、かつお節  
**キャベツのバーコンソメ炒め:**18kcal  
キャベツ、まいたけ、無塩バター、圓形コンソメ、  
醤油(淡)、こしょう(黒)、オリーブ油、塩

9月18日(月) 敬老の日



9月19日(火) 865kcal

**牛肉のマスター豆ソテー:**179kcal  
牛肉、塩、こしょう(白)、玉ねぎ、ビーマン、人参、  
キャベツ、マスター豆、ぶどう酒(白)、  
圓形コンソメ、有塩バター、オリーブ油、  
ジャージャー麺:125kcal  
中華めん、ごま油、豚肉、こねぎ、しあわせ、  
たけのこ、しいたけ、みそ(赤)、酒、砂糖、もやし、  
トウバンジョン、ガラスープの素、きゅうり  
**チンゲン菜のごま風味:**12kcal  
チンゲン菜、しめじ、塩、こしょう(白)、かき油、  
ガラスープの素、ごま油  
**きゅうりの酢の物:**35kcal  
わかめ、きゅうり、かつお節、昆布、砂糖、米酢、  
醤油(淡)

9月20日(水) 892kcal

**えびチリソース:**223kcal  
えびフリッター、玉ねぎ、玉ねぎ、揚げ油、  
チリソース、ケチャップ、砂糖  
**大豆のコンソメ煮:**79kcal  
豚肉、大豆、じゃがいも、玉ねぎ、人参、塩、  
こしょう(白)、圓形コンソメ、醤油(淡)  
**コ尔斯ローラーダ:**25kcal  
キャベツ、スイートコーンホール、レモン果汁、  
塩、こしょう(白)、砂糖、醤油(淡)  
**ブロッコリーのツナマヨ和え:**59kcal  
ブロッコリー、ツナ、マヨネーズ、ごま油、ごま  
レモン果汁

9月21日(木) 953kcal

**ハヤシライス(汁物容器):**149kcal  
牛肉、人参、玉ねぎ、マッシュルーム、ハヤシソース、  
ホルトマト、圓形コンソメ、大豆油、  
ぶどう酒(赤)、ローリエ  
**野菜メンチカツ:**214kcal  
キャベツメンチカツ、揚げ油、とんかつソース、  
アスパラガス、無塩バター、塩、こしょう(白)、  
スパゲッティ、しめじ、大豆油、ケチャップ、醤油(淡)  
**ほうれん草と卵のソテー:**33kcal  
ほうれん草、キャベツ、人参、卵、大豆油、塩、  
こしょう(白)、醤油(淡)  
**大根とわかめのサラダ:**11kcal  
大根、わかめ、塩、醤油(淡)、砂糖、米酢  
**みかん:**14kcal

9月22日(金) 901kcal

**白身魚のツナタルソース:**230kcal  
ホキ、塩、こしょう(白)、小麦粉、片栗粉、揚げ油、  
ツナ、玉ねぎ、パセリ、マヨネーズ、オリーブ油、  
キャベツ、塩  
**ベーコンとさつまいもの甘辛炒め:**112kcal  
ベーコン、さつまいも、京ねぎ、酒、塩、  
こしょう(白)、大豆油、ごま油、みりん、醤油(濃)、  
砂糖、トウバンジョン  
**三色ひたし:**18kcal  
人参、ほうれん草、白菜、砂糖、醤油(淡)、かつお節  
**かんぴょうのピリ辛:**11kcal  
かんぴょう、塩、醤油(淡)、ごま油、トウバンジョン

9月25日(月) 857kcal

**鶏肉の中華風唐揚げ:**214kcal  
鶏肉、酒、醤油(淡・濃)、トウバンジョン、ごま油、  
小麦粉、揚げ油、片栗粉、もやし、にら、大豆油、塩、  
こしょう(白)  
**たっぷり野菜のピーナッツ:**77kcal  
ピーナッツ、豚肉、玉ねぎ、にんにく、ビーマン、人参、  
大豆油、ガラスープの素、酒、塩、こしょう(白)、  
砂糖、醤油(淡)、ごま油  
**海藻サラダ:**20kcal  
きゅうり、海藻ミックス、米酢、醤油(淡)、砂糖、ごま  
**オクラのごまあえ:**14kcal  
オクラ、塩、醤油(淡)、みりん、ごま

9月26日(火) 816kcal

**豚肉の甘醤油がけ:**211kcal  
豚肉、片栗粉、揚げ油、醤油(濃)、砂糖、みりん、酒、  
しあわせ、こねぎ、小松菜、大豆油、塩、  
こしょう(白)、圓形コンソメ  
**きのこのうま煮:**25kcal  
しめじ、エリンギ、キャベツ、大豆油、塩、  
こしょう(白)、醤油(淡)、砂糖、酒  
**大根ときゅうりの三杯酢:**30kcal  
切干大根、かつお節、砂糖、醤油(淡・濃)、  
きゅうり、昆布、米酢  
**じゃこの金平:**17kcal  
じゃこ、こんにゃく、酒、醤油(淡)、砂糖、みりん

9月27日(水) 863kcal

**チキンバーガー:**214kcal  
チキンカツ、揚げ油、キャベツ、玉ねぎ、大豆油、  
カレー粉、塩、こしょう(白)、タルタルソース  
**フルーツ白玉:**81kcal  
みかん、もも、パイ、白玉団子  
**野菜のレモン風味:**18kcal  
カリフラワー、きゅうり、レモン果汁、砂糖、  
醤油(淡)  
**じゃがいものチーズ炒め:**44kcal  
じゃがいも、ベーコン、粉チーズ、有塩バター、  
こしょう(白)、オリーブ油

9月28日(木) 961kcal

**肉じゃが:**207kcal  
牛肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、にんにく、  
さやいんげん、塩、かつお節、昆布、みりん、酒、  
大豆油、砂糖、醤油(淡)  
**揚げշューマイ:**171kcal  
しゅうまい、揚げ油  
**春雨の炒めもの:**46kcal  
春雨、しいたけ、人参、ビーマン、醤油(淡)、  
砂糖、酒、ごま油、塩、米酢  
<

## 令和5年8月・9月 アレルギー特定原材料等一覧表

※厚生労働省より表示義務および奨励されている特定原材料等を表記

## ～中学校給食摂取基準～

成分名	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単位	kcal	%	%	mg	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
基準値	830	13~20	20~30	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上	2.5未満

## 今月の一日メモ

夏休みが終わって2学期が始まると、いつもの通学するリズムに戻さなければなりません。時間に余裕をもって早起きし、いつもの通学するリズムに身体を整えていきましょう。食事も朝昼晩と3食きちんと食べて、少しでも栄養バランスなど自分に必要なものを考えて、食べる事を楽しんでください。

8月・9月の献立はレモンソースやりんごソースなどの果実のソース、チキン南

蛮や和風マリネなどの酢を使ったさっぱりとしたメニューが多く登場しますので、しっかり食べて残暑をのりきってほしいと思います。

## ～今月の献立～

8月の献立では、久しぶりの学校生活を元気に過ごせるよう、人気のあるメニューを多く取り入れています。また、8月・9月ともに疲労回復が期待できるビタミンB1が多く含まれる豚肉などを多く取り入れた給食内容となっています。2学期でのスタートダッシュができるよう、給食などの栄養バランスが整った食事を心がけてください。

今年の「十五夜」は9月29日で、この日は「お月見」の献立です。お餅と一緒に、秋の野菜を味わうのが、秋の風物詩です。

給食の献立では、里芋の煮物やみたらし団子が登場します。8月25日のカレーライス、9月21日のハヤシライスは汁物の容器に温かい状態で入っていますので、ご飯の上にかけてください。パンの日では9月13日に黒糖パンが登場し、9月27日はチキンカツをカットされたパンにはさんで、チキンバーガーにして食べてください。



- ・**毎週水曜日のパンには小麦粉が使用されています。※米粉パンにも使用されています。**
  - ・特定原材料を含む食品を使用する場合には●をつけています。
  - ・中学校給食で使用している調理機器類等は、中学校給食以外の調理業務にも使用されています。同一製造ラインで別製品を調理し、ときにアレルギー物質が揚げ油に溶出、もしくは混入する可能性があるため、揚げ油を使用した際には全ての特定原材料の項目に△をつけています。
  - ・上記以外のコンタミネーション(生産時におけるアレルギー物質の微量混入)は、この一覧表には含んでおりません。(例：使用している原材料のコンタミネーションなど)

## ■自動払込みの申請について

(給食を申込むだけで口座から引き落とされ、手数料もお得です！ ご活用ください！)

- ・自動払込みを希望する方は、必要事項を記入した自動払込利用申込書をゆうちょ銀行に提出してください。提出後、ゆうちょ銀行と委託業者で手続きが完了次第（最大60日程度）、学校から自動払込完了通知が届きます。手続きが完了したら、払込取扱票の配布はありません。また、給食を申込まなかった月の給食費は口座から引き落とされません。
  - ・「自動払込利用申込書の書き方」は記入例がありますので、中学校にお問い合わせください。
  - ・なお、「自動払込利用申込書」はゆうちょ銀行、中学校にあります。

給食費の自動払込日	給食月	8月・9月分	10月分	11月分	12月分	1月分	2月分	3月分
	自動払込日	7/12(水)	9/13(水)	10/13(金)	11/14(火)	12/12(火)	1/12(金)	2/14(水)

## ■お問い合わせ

申込の際について	申込状況	
献立表又はアレルギー等について	和歌山市教育委員会学校教育部保健給食管理課 TEL 073-435-1137	