



令和5年9月分 京都市立総合支援学校給食献立表 〈中学部・高等部〉



京都市立総合支援学校長会
京都市教育委員会
※食材の単位は(g)です。

月日	1 日 (金)	4 日 (月)	5 日 (火)	6 日 (水)	7 日 (木)	8 日 (金)
栄養量	エネルギー787kcal、たんぱく質35.2g	エネルギー775kcal、たんぱく質30.3g	エネルギー847kcal、たんぱく質38.8g	エネルギー805kcal、たんぱく質32.2g	エネルギー819kcal、たんぱく質35.9g	エネルギー792kcal、たんぱく質29.2g
献立	麦ごはん 牛乳 ①豚肉のしょうが煮 ②小松菜ともやしの土佐酢あえ ③わかめのみそ汁 ④金時豆の甘煮	①ツナそぼろ丼 牛乳 ②ほうれん草の煮びたし ③ふのすまし汁	バターうずまきパン 牛乳 ①鶏肉のハニーマスタード焼き ②野菜のごまドレッシングあえ ③オニオンスープ ④ヨーグルト	麦ごはん 牛乳 ①マーボどうふ ②ほうれん草ともやしのナムル ③中華コーンスープ ④ひじきの炒め煮	ごはん 牛乳 ①さばのソース煮 ②大根葉のごま炒め ③キャベツの吉野汁 ④大豆とこんぶのボン酢づけ	麦ごはん 牛乳 ①高野どうふの甘酢煮 ②切干大根のあえもの ③わかめスープ
おかずの内容	①豚 肉 (66) うすくちょうゆ (1.21) 料 理 酒 (1.54) しょうが (1.65) たまねぎ (44) にんじん (16.5) なたね油 (0.77) 三 温 糖 (1.54) こいくちしょうゆ (2.97) ②小 松 菜 (60) も や し (30) 花かつお (1) 本みりん (1.3) こいくちしょうゆ (2.7) うすくちょうゆ (0.5) 米 酢 (1.5) だし昆布 (0.2) ③たまねぎ (25) にんじん (5) わ か め (3) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤 み そ (2.4) ④金 時 豆 (12) 三 温 糖 (4) うすくちょうゆ (0.8)	①まぐろフレーク (36) たまねぎ (18) にんじん (12) しょうが (0.72) なたね油 (0.48) 三 温 糖 (1.68) 本みりん (1.92) 料 理 酒 (1.08) こいくちしょうゆ (3.6) 鶏 卵 (36) けずりぶし (0.12) 片くり粉 (0.36) 食 塩 (0.12) なたね油 (0.84) ②ほうれん草 (60) えのきだけ (10) にんじん (5) さ と う (0.5) 本みりん (1.2) うすくちょうゆ (2) こいくちしょうゆ (0.5) けずりぶし (0.2) ③切 り ぶ し (3) たまねぎ (25) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 九条ねぎ (5) 食 塩 (0.1) うすくちょうゆ (2.4)	①鶏 肉 (78) 片くり粉 (3.9) はちみつ (3.58) 料 理 酒 (1.3) こいくちしょうゆ (2.02) 粒入りマスタード (5.59) ②小 松 菜 (20) にんじん (10) キャベツ (50) すりごま (4) さ と う (1.3) 食 塩 (0.2) こしょう (0.01) うすくちょうゆ (1.6) 米 酢 (2.5) なたね油 (0.8) ③たまねぎ (50) なたね油 (0.5) チキンスープ (17) こいくちしょうゆ (0.4) うすくちょうゆ (1.6) 食 塩 (0.24) こしょう (0.01) ④ヨーグルト 1個 (80)	①と う ぶ (77) 豚ひき肉 (25.3) 食 塩 (0.11) こしょう (0.01) たまねぎ (38.5) 九条ねぎ (5.5) しょうが (0.77) ご ま 油 (0.99) さ と う (0.77) 赤 み そ (4.4) 料 理 酒 (0.99) トウバンジャン (0.09) こいくちしょうゆ (2.75) 片くり粉 (1.98) ②ほうれん草 (50) も や し (25) ご ま 油 (0.8) さ と う (0.8) うすくちょうゆ (2.8) 米 酢 (1.3) ③鶏 卵 (20) たまねぎ (20) にんじん (5) クリームソース (25) チキンスープ (15) 食 塩 (0.2) うすくちょうゆ (1.84) 片くり粉 (0.8) ④ひ じ き (4) にんじん (5) なたね油 (0.4) 三 温 糖 (0.8) 本みりん (2.4) こいくちしょうゆ (3) けずりぶし (0.96)	①さ ば (70) しょうが (0.28) ウスターソース (1.92) 三 温 糖 (1.17) 料 理 酒 (1.92) 本みりん (1.92) こいくちしょうゆ (0.97) ②大 根 葉 (48) にんじん (12) いりごま (3.6) なたね油 (0.6) 本みりん (1.56) 料 理 酒 (0.72) うすくちょうゆ (3) ③キャベツ (40) にんじん (10) たまねぎ (20) けずりぶし (1.4) 本みりん (0.48) 食 塩 (0.1) うすくちょうゆ (2.8) 片くり粉 (1.6) ④大 豆 (10) 細切こんぶ (0.5) ゆず(果汁) (1.5) こいくちしょうゆ (1.75) さ と う (0.75) 料 理 酒 (1.75) けずりぶし (0.2)	①高野豆腐 (8.8) 片くり粉 (6.05) なたね油(揚げ用) (3.63) 豚 肉 (33) うすくちょうゆ (1.1) 料 理 酒 (0.55) たまねぎ (66) にんじん (11) ピーマン (11) 黄ピーマン (11) なたね油 (1.1) さ と う (1.98) トマトケチャップ (4.95) こいくちしょうゆ (3.3) 米 酢 (1.65) ②切干大根 (5) にんじん (10) けずりぶし (0.3) さ と う (0.65) うすくちょうゆ (1.35) きゅうり (5) ご ま 油 (0.72) さ と う (0.65) うすくちょうゆ (1.35) 米 酢 (1.22) ③わ か め (3) も や し (30) けずりぶし (1.4) 食 塩 (0.1) こしょう (0.01) 料 理 酒 (0.8) うすくちょうゆ (3.2)
後期食	①豚肉→豚ひき肉	①食塩なし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ ②すりごま→ねりごま		①マッシュポテト、けずりぶし ②ほうれん草、いりごま→ねりごま	①高野豆腐→絹ごし豆腐 豚肉→豚ひき肉
中期食	①豚肉→豚ひき肉	①食塩なし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ ②すりごま→ねりごま		①マッシュポテト、けずりぶし ②ほうれん草、いりごま→ねりごま	①高野豆腐→絹ごし豆腐 豚肉→豚ひき肉
初期食	①豚肉→豚ひき肉	①食塩なし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ ②すりごま→ねりごま		①マッシュポテト、けずりぶし ②ほうれん草、いりごま→ねりごま	①高野豆腐→絹ごし豆腐 豚肉→豚ひき肉

月日	11 日 (月)	12 日 (火)	13 日 (水)	14 日 (木)
栄養量	エネルギー736kcal、たんぱく質29.9g	エネルギー761kcal、たんぱく質29.5g	エネルギー735kcal、たんぱく質34.2g	エネルギー843kcal、たんぱく質33.4g
献立	ごはん 牛乳 ①鶏肉と野菜の煮つけ ②賀茂なすの田楽 ③とうがんのくずひき	麦ごはん 牛乳 チンジャオロースー ①青椒肉絲 ②はるさめの炒め物 ③トマトと卵のスープ	コッペパン いちごジャム 牛乳 ①チリコンカーン ②ひじきのソテー ③コンソメスープ	ごはん 牛乳 ①厚あげのごまみそそぼろ ②大根葉のおかか炒め ③野菜の沢煮わん
おかずの内容	①鶏 肉 (49.5) じゃがいも (44) たまねぎ (44) にんじん (16.5) なたね油 (1.06) 三 温 糖 (0.54) 本みりん (1.94) うすくちょうゆ (3.22) こいくちしょうゆ (2.14) ②賀茂なす (50) なたね油 (2) いりごま (1) 赤 み そ (3) さ と う (2) 料 理 酒 (0.8) 本みりん (1.6) 片くり粉 (0.15) ③とうがん (50) にんじん (5) 干しいたけ (0.6) しょうが (0.3) 食 塩 (0.24) うすくちょうゆ (2) 本みりん (1.52) 片くり粉 (1.76) けずりぶし (1.52)	①豚 肉 (55) さ と う (0.99) こいくちしょうゆ (1.98) 料 理 酒 (2.97) しょうが (0.55) ピーマン (27.5) たけのこ(缶) (11) にんじん (16.5) なたね油 (1.1) 料 理 酒 (1.98) さ と う (0.55) オイスターソース (3.52) こいくちしょうゆ (1.32) 片くり粉 (1.1) ②緑豆はるさめ (6) キャベツ (45) にんじん (10) ご ま 油 (1) 料 理 酒 (1) 食 塩 (0.2) こしょう (0.01) うすくちょうゆ (2.5) ③鶏 卵 (15) ト マ ト (15) たまねぎ (20) チキンスープ (15) 料 理 酒 (1) 食 塩 (0.4) こしょう (0.01) うすくちょうゆ (0.88) 片くり粉 (0.8)	①大 豆 (24.2) 鶏ひき肉 (24.2) たまねぎ (55) にんじん (12.1) なたね油 (0.97) 三 温 糖 (0.49) 料 理 酒 (1.1) カレ ー粉 (0.31) トマトケチャップ (6.6) 食 塩 (0.22) こしょう (0.01) オールスパイス (0.01) ガーリックパウダー (0.17) こいくちしょうゆ (1.46) ローリエ (0.01) ②ひ じ き (3) にんじん (10) コ ー ン (10) なたね油 (1) さ と う (0.44) うすくちょうゆ (1.32) 食 塩 (0.22) こしょう (0.01) ③たまねぎ (50) セ ロ リ (10) チキンスープ (15) うすくちょうゆ (1.84) 食 塩 (0.25) こしょう (0.01)	①厚 あ げ (55) 三 温 糖 (0.99) こいくちしょうゆ (1.98) けずりぶし (1.1) 豚ひき肉 (33) しょうが (0.33) じゃがいも (33) にんじん (16.5) なたね油 (1.1) 三 温 糖 (1.76) 料 理 酒 (0.77) 信州みそ (4.4) うすくちょうゆ (0.99) すりごま (3.85) ねりごま (2.75) けずりぶし (0.33) ②大 根 葉 (40) にんじん (10) 花かつお (1) なたね油 (0.5) 本みりん (1.3) 料 理 酒 (0.6) うすくちょうゆ (2.5) ③ご ぼ う (15) キャベツ (10) たまねぎ (10) えのきだけ (5) けずりぶし (1.4) 料 理 酒 (0.8) 食 塩 (0.1) うすくちょうゆ (2.88) 片くり粉 (0.8)
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉 ②いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②緑豆はるさめ→はるさめ		①すりごまなし ②ほうれん草
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉 ②いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②緑豆はるさめ→はるさめ		①すりごまなし ②ほうれん草
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉 ②いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②緑豆はるさめ→はるさめ		①すりごまなし ②ほうれん草

賀茂なす

9月11日の和(なごみ) 献立に京野菜の「賀茂なす」が登場します。

京都市北区の上賀茂や西賀茂で作られていたことから「賀茂なす」という名前が付けられました。大きな丸い形が特徴です。

皮や実がしっかりしているので、煮炊きしても形が崩れにくく、食べごたえがあります。

なすは油と相性がいいので、油をからませて焼き、赤みそ・さとう・料理酒・みりん・ごまを合わせたみそだれをかけて「賀茂なすの田楽」にしました。

後期食・中期食・初期食では、皮をむいた賀茂なすを蒸し、みそだれをかけて食べます。



この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ！





月日	15 日（金）	19 日（火）	20 日（水）	21 日（木）	22 日（金）	25 日（月）
栄養量	エネルギー788kcal、たんぱく質36.9g	エネルギー594kcal、たんぱく質29.4g	エネルギー797kcal、たんぱく質35.4g	エネルギー856kcal、たんぱく質31.5g	エネルギー868kcal、たんぱく質38.9g	エネルギー861kcal、たんぱく質36.3g
献立	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉の塩こうじ焼き ②小松菜の煮びたし ③とうふのみそ汁 ④ヨーグルト	①チキンフォー 牛乳 ②たらの香草焼き ③ひじきのごまサラダ ④さつまいものバターしょうゆ煮	ごはん 牛乳 ①豚肉の卵とじ ②五目煮豆 ③小松菜のみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①チキンカレー ②ほうれん草のソテー ③牛乳プリン	ごはん 牛乳 ①厚あげの野菜あんかけ ②大根葉とじゃこの炒め物 ③豚汁 ④牛肉のしぐれ煮	麦ごはん 牛乳 ①肉じゃが（ピリカラムソ味） ②ひじきの煮つけ ③かきたま汁
お か ず の 内 容	①鶏 肉 (78) 塩こうじ (6.24) こいくちしょうゆ (0.39) 料 理 酒 (1.04) 片 くり 粉 (3.9)	①フ ォ ー (60) 鶏 肉 (36) も や し (30) たけのこ缶 (6) にんじん (12) 九条ねぎ (6) しょうが (0.96) なたね油 (1.2) こいくちしょうゆ (2.16) うすくちしょうゆ (2.16) こしょう (0.01) チキンスープ (18) だし昆布 (1.68) けずりぶし (3.12) レモン(果汁) (2.4) 食 塩 (1.2)	①豚 肉 (33) 鶏 卵 (60.5) 片 くり 粉 (2.2) たまねぎ (49.5) にんじん (11) さ と う (0.5) うすくちしょうゆ (5.15) けずりぶし (0.33)	①鶏 肉 (42) ガリックパウダー (0.12) こしょう (0.01) じゃがいも (66) たまねぎ (72) にんじん (18) しょうが (0.6) なたね油 (1.2) なたね油 (1.2) バ タ ー (4.8) 小 麦 粉 (7.2) カレー粉 (0.96) スキムミルク (6) ピザ用チーズ (6) トマトピューレ (7.2) フルーツチャツネ (3) バーベキューソース (6) ウスターソース (2.4) 食 塩 (0.84) オールスパイス (0.04) こいくちしょうゆ (2.04) ロ ー リ エ (0.01)	①厚 あ げ (55) 本みりん (1.98) 料 理 酒 (0.99) うすくちしょうゆ (2.97) けずりぶし (1.1) たまねぎ (27.5) にんじん (14.3) しょうが (0.55) 干しいたけ (0.88) さ と う (1.69) うすくちしょうゆ (2.97) 片 くり 粉 (2.42) けずりぶし (0.88)	①豚 肉 (49.5) じゃがいも (88) たまねぎ (49.5) なたね油 (1.1) 三 温 糖 (2.42) 料 理 酒 (2.42) 赤 み そ (6.6) こいくちしょうゆ (1.65) トウバンジャン (0.11)
	②小 松 菜 (65) にんじん (10) 平 天 (7) さ と う (0.5) 本みりん (1.1) こいくちしょうゆ (2) けずりぶし (0.2)	②た ら (30) 料 理 酒 (1.2) 食 塩 (0.12) こしょう (0.01) パ ジ ル (0.02) パ ン 粉 (0.9) オリーブ油 (0.6)	②大 豆 (10) 板こんにゃく (10) ご ぼ う (10) にんじん (10) 切 こんぶ (1) こいくちしょうゆ (2.5) 三 温 糖 (1)	②ほうれん草 (65) にんじん (10) 食 塩 (0.2) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.1) なたね油 (0.7)	②大 根 葉 (70) しらすばし (5) いりごま (4) なたね油 (0.7) 本みりん (1.1) 料 理 酒 (0.5) こいくちしょうゆ (1.8)	②ひ じ き (5) 油 あ げ (12) にんじん (10) なたね油 (0.5) 三 温 糖 (1) 本みりん (2.7) こいくちしょうゆ (3.8) けずりぶし (1.2)
	③絹ごし豆腐 (20) たまねぎ (15) 豆 苗 (5) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤 み そ (2.4)	③ひ じ き (4) にんじん (10) けずりぶし (0.8) さ と う (0.2) うすくちしょうゆ (1) ほうれん草 (20) すりごま (3) さ と う (0.8) うすくちしょうゆ (2) 米 酢 (2)	③たまねぎ (25) 小 松 菜 (20) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤 み そ (2.4)	③牛乳プリン 1個 (40)	③豚 肉 (20) たまねぎ (25) ご ぼ う (8) にんじん (5) けずりぶし (1.4) 九条ねぎ (5) 赤 み そ (6.4)	③鶏 卵 (30) ほうれん草 (15) にんじん (5) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4) 片 くり 粉 (0.8) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8)
	④ヨーグルト 1個 (90)	④さつまいも (40) バ タ ー (3) 三 温 糖 (3.2) うすくちしょうゆ (1.2) けずりぶし (0.4)			④牛 肉 (30) しょうが (0.8) 糸こんにゃく (15) なたね油 (0.35) 三 温 糖 (1) 料 理 酒 (1.5) こいくちしょうゆ (2.5)	
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②たまねぎ、パン粉なし、オリーブ油なし 片 くり 粉 ③すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②板こんにゃく→なし	①鶏肉→鶏ひき肉	②ほうれん草、いりごま→ねりごま ③豚肉→豚ひき肉 ④牛肉→牛ひき肉、糸こんにゃく→なし マッシュポテト	①豚肉→豚ひき肉 ②油あげ→厚あげ
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ けずりぶし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②たまねぎ、パン粉なし、オリーブ油なし 片 くり 粉、チキンスープ ③すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②板こんにゃく→なし、けずりぶし	①鶏肉→鶏ひき肉	②ほうれん草、いりごま→ねりごま ③豚肉→豚ひき肉 ④牛肉→牛ひき肉、糸こんにゃく→なし マッシュポテト、けずりぶし	①豚肉→豚ひき肉 ②油あげ→厚あげ
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ けずりぶし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②たまねぎ、パン粉なし、オリーブ油なし 片 くり 粉、チキンスープ ③すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②板こんにゃく→なし、けずりぶし	①鶏肉→鶏ひき肉	②ほうれん草、いりごま→ねりごま ③豚肉→豚ひき肉 ④牛肉→牛ひき肉、糸こんにゃく→なし マッシュポテト、けずりぶし	①豚肉→豚ひき肉 ②油あげ→厚あげ

月日	26 日（火）	27 日（水）	28 日（木）	29 日（金）
栄養量	エネルギー775kcal、たんぱく質33.8g	エネルギー811kcal、たんぱく質31.1g	エネルギー795kcal、たんぱく質37.7g	エネルギー732kcal、たんぱく質26.2g
献立	ごはん 牛乳 ①たちうおのかば焼き風 ②野菜の五目酢きんぴら ③赤だし ④大根葉と牛肉の炒め物	黒糖コッペパン 牛乳 ①さつまいものクリームシチュー ②小松菜のソテー ③パインゼリー	麦ごはん 牛乳 ①豚肉と大豆の中華煮 ②大根葉とにんじんのごま油炒め ③ビーフンの中華スープ ④いりじゃこ（しそ味）	ごはん 牛乳 ①いも煮 ②小松菜と切干大根のごまあえ ③ふのみそ汁
お か ず の 内 容	①たちうお(鰯)粉付 (60) なたね油 (1) さ と う (2.4) 本みりん (2.76) こいくちしょうゆ (4.08) しょうが (2.25)	①鶏 肉 (33) さつまいも (44) たまねぎ (66) にんじん (11) なたね油 (1.21) なたね油 (1.21) バ タ ー (3.03) 小 麦 粉 (4.84) スキムミルク (6.05) ピザ用チーズ (6.05) 食 塩 (0.99) こしょう (0.01)	①豚 肉 (36.3) 大 豆 (24.2) 干しいたけ (1.21) たまねぎ (30.25) にんじん (12.1) さ と う (1.65) 料 理 酒 (1.1) 本みりん (1.1) こいくちしょうゆ (4.4) オイスターソース (2.2) トウバンジャン (0.11)	①牛 肉 (27.5) 里 い も (55) にんじん (11) 九条ねぎ (11) し め じ (11) 板こんにゃく (16.5) なたね油 (0.55) さ と う (0.99) 本みりん (0.99) 料 理 酒 (1.98) こいくちしょうゆ (4.95) うすくちしょうゆ (1.98)
	②ご ぼ う (10) にんじん (10) つきこんにゃく (15) かぼちゃ (25) なたね油 (1) 料 理 酒 (0.9) 食 塩 (0.18) さ と う (2.25) こいくちしょうゆ (2.25) 米 酢 (2.7) いりごま (3) すりごま (1)	②小 松 菜 (65) にんじん (10) コ ー ン (5) なたね油 (0.7) 食 塩 (0.2) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.1)	②大 根 葉 (40) にんじん (10) ご ま 油 (0.5) 食 塩 (0.18) うすくちしょうゆ (1.35) 本みりん (0.99) 料 理 酒 (0.45)	②切干大根 (4) にんじん (5) 三 温 糖 (0.85) 本みりん (1.2) うすくちしょうゆ (3) けずりぶし (0.6) 小 松 菜 (50) すりごま (3.5) ねりごま (1) うすくちしょうゆ (1.1) けずりぶし (0.1)
	③絹ごし豆腐 (25) たまねぎ (10) けずりぶし (1.4) 九条ねぎ (5) 豆 み そ (5.2) 信州みそ (1.2)		③ビーフン (6) も や し (25) しょうが (0.4) 豆 苗 (3) けずりぶし (1.4) 食 塩 (0.24) こしょう (0.01) 料 理 酒 (0.8) うすくちしょうゆ (3.2)	③切 り ぶ (1.5) わ か め (3) たまねぎ (20) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤 み そ (2.4)
	④大 根 葉 (40) 牛ひき肉 (10) にんじん (5) なたね油 (0.5) 料 理 酒 (0.8) 洋からし (0.05) うすくちしょうゆ (1.7) 本みりん (0.4)	③パインゼリー 1個 (50)	④しらすばし (10) 赤しそみりかけ (0.35) 本みりん (1) 料 理 酒 (1)	
後期食	①マッシュポテト、けずりぶし ②つきこんにゃく→なし いりごま・すりごま→ねりごま ④ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①牛肉→牛ひき肉、板こんにゃく→なし ②すりごまなし
中期食	①マッシュポテト、けずりぶし ②つきこんにゃく→なし いりごま・すりごま→ねりごま ④ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草 ④けずりぶし	①牛肉→牛ひき肉、板こんにゃく→なし ②すりごまなし
初期食	①マッシュポテト、けずりぶし ②つきこんにゃく→なし いりごま・すりごま→ねりごま ④ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草 ④けずりぶし	①牛肉→牛ひき肉、板こんにゃく→なし ②すりごまなし

＊栄養量は、普通食の1食分のエネルギー量とたんぱく質量を記載しています。

＊献立は、諸事情により一部変更する場合があります。
＊魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルギーである甲殻類由来のたんぱく質が極めて微量ながら検出される可能性があります。
＊魚には、原料由来の魚卵が含まれる可能性があります。
＊休日に学校行事等がある場合、原則的に代休日の献立が当日の献立となります。

今年の十五夜は9月29日です。「中秋の名月」ともいい、稲穂に見立てたすすきを飾り、里いもや果物、お団子などをお供えて、秋の豊作を祈りながら満月のお月見をします。

月見団子の形は、地域によって特色があります。たとえば、関東では満月のように丸く白い団子、関西では里いものような長細い形をした団子をお供えています。

ちょうどこのころ、里いもがとれるので「いも名月」とも呼ばれます。

給食では、里いもを使った山形県の郷土料理「いも煮」が登場します。

農作物の収穫に感謝しながら、きれいな月をながめるのもいいですね。

