



# 9月の予定献立表 (小学校)

令和5年度

## 給食目標

しよくじのたいせつさをかんがえよう

給食回数 19回

ざいりょうのはたらき

日 曜 の み も	給食回数	給食目標			今日の立川産
		ちからやねつに なるもど(☆)	ちやにくと なるもど(あか)	からえるもよう(せり)	
4月	わたばらあかけごはん わかめスープ	こめ あがら さとう こめあがら でんぱん	きゅうにゅう ぶたにく わかめ とりにく	たけのこ ぽんずソース にんじん しょうが しょうが	<div data-bbox="1920 1410 2250 1777" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>今日の立川産</p> <p>キャベツ チンゲンサイ ごまつな ねぎ</p>  </div> <div data-bbox="1372 1410 1865 1777" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>9月9日は「重陽の節句」</p> <p>「9」が重なる9月9日を「重陽(ちようよう)」と呼び、節句の一つとしていました。旧暦では菊が咲く季節で、「菊の節句」ともいわれます。菊酒や栗ご飯を食べます。給食では「重陽の節句メニュー」として、菊の花に見立てた「菊花蒸し」を提供します。</p>  </div> <div data-bbox="1179 1410 1317 1777" style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>2学期の給食が始まります！</p> <p>～安全安心でおいしい給食をつくります！～</p> <p>学校給食では、子どもたち1人ひとりの体と心の成長を支えるために、安全安心で栄養のバランスがよい、おいしい給食を提供していきます。</p> <p>また、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。</p>  </div>
5火	ごはん さわらのねぎみそやき ぶりからきゅうり たまごじる	こめ さとう あがら だまこもち こめあがら こめあがら	きゅうにゅう さわら みそ とりにく あがらあけ	ねぎ にんじん たいこん ほくさい ごまつな ごぼう きゅうり しょうが	
6水	まっちゃんパン(2こ) きつかわし(2こ) しぜんどうが	まっちゃんパン もちこめ でんぱん さとう あがら こめあがら	きゅうにゅう とりにく ぶたにく とうが	しいたけ ねぎ しょうが たけのこ ほくさい たまねぎ さくらげ	
7木	ごはん かたにくのしょうがやき キャベツのソテー けんちんじる	こめ さとう あがら さとも こめあがら	きゅうにゅう ぶたにく とりにく あがらあけ	しょうが キャベツ ヒーローン どうもろこし にんじん ねぎ たいこん	
8金	ごまいもとしめじのごはん ささかまのいそやあけ(2まい) たまねぎとかぼちゃのみそじる かどう(2つが)	こめ もちこめ さつまいも さとう こむぎこ あがら	きゅうにゅう かまぼこ あおのり あがらあけ みそ	にんじん しめじ たまねぎ かぼちゃ たいこん さやいんげん ぶどう	
9月	ジャージャーめん どうがのきたまスープ ぶどうせり	ちゅうかめん あがら でんぱん こめあがら ぶどうせり	ぶたにく きゅうにゅう たいざい みそ とうが たまご	たけのこ にんじん たまねぎ しいたけ しょうが にんにく しょうが ほうろく菜	
10火	ぶたたま子ごはん あけきまどう(2こ) とりにくとほくさいのちゅうかスープ	こめ こめあがら あがら でんぱん	ぶたにく きゅうにゅう さきょうざ とりにく	キムチ たら にんじん にんにく ほくさい たまねぎ	
11水	バターロールパン ソーラのトマトソース(ソース) フロックソー キャベツのクリームソース	バターロールパン でんぱん あがら さとう じゃがいも こむぎこ パター	きゅうにゅう ソーラ ルー コーン なまクリーム	トマト フロックソー にんじん たまねぎ しめじ キャベツ	
12木	やきにくとどん ほくさいとたいこんのみそじる ら・フランスせり	こめ さとう あがら ら・フランスせり	きゅうにゅう ぶたにく あがらあけ	しょうが にんじん たまねぎ にんじん ほくさい たいこん	
13金	ミルクの女王 ささきいも ABCスープ	ミルクの女王 あがら じゃがいも ワカロニ	きゅうにゅう さけ チーズ ルー コー	にんじん たまねぎ パセリ にんじん キャベツ	
14火	こりやどうがのそばごはん さひなこのからあけ(1～3歳は2皿、4～6歳は3皿) ぶどう ぶどう(2つが)	こめ あがら さとう でんぱん じゃがいも	とりにく こりやどうが きゅうにゅう きびなこ かたにく	にんじん ねぎ しいたけ しょうが たまねぎ さやいんげん ぶどう	
15水	シヨガーソース さつまいもクリームソーダ (たまねぎトッピング)	しよがらん パター さとう さつまいも あがら こむぎこ たまねぎトッピング	きゅうにゅう とりにく とりにゅう なまクリーム チーズ ハム	にんじん たまねぎ フロックソー らんごん しめじ きゅうり	
16木	ごはん とりにくのおまからあけ とさわかめときゅうりのいためもの ちゅうかスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら	きゅうにゅう とりにく ぶたにく わかめ とうが	にんじん きゅうり どうもろこし ほくさい たいのこ しいたけ	
17金	ごはん さほしのしおやき さつまいも	こめ あがら こま さとう さつまいも	きゅうにゅう さほ とりにく とうが	こげう にんじん らんごん たいのこ ねぎ しめじ ごんにやく	
18月	ごはん ジャージャーどうが りんご	こめ あがら さとう でんぱん こめあがら ワカロニのかわ	きゅうにゅう ぶたにく たいざい なまあけ みそ	にんじん ヒーローン しいたけ にんじん さやいんげん しょうが りんご	
19火	パン さつまいもときゅうりのサラダ	こめ あがら こむぎこ パター さつまいも りんご トッピング	きゅうにゅう ぶたにく とりにく	たまねぎ ヒーローン パプリカ セロリ キャベツ にんにく さくらり にんじん どうもろこし	
20水	ごはん あけだかなのうまに あけだまはるさめスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら はるさめ こま	きゅうにゅう ぶたにく とりにく みそ とりにゅう	かぶ たまねぎ にんじん エリンギ にんにく	
21木	ごはん あけだまはるさめスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら はるさめ こま	きゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが たまねぎ にんじん エリンギ しょうが	
22金	ごはん あけだまはるさめスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら はるさめ こま	きゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが たまねぎ にんじん エリンギ しょうが	
23水	ごはん あけだまはるさめスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら はるさめ こま	きゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが たまねぎ にんじん エリンギ しょうが	
24火	ごはん あけだまはるさめスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら はるさめ こま	きゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが たまねぎ にんじん エリンギ しょうが	
25水	ごはん あけだまはるさめスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら はるさめ こま	きゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが たまねぎ にんじん エリンギ しょうが	
26木	ごはん あけだまはるさめスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら はるさめ こま	きゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが たまねぎ にんじん エリンギ しょうが	
27金	ごはん あけだまはるさめスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら はるさめ こま	きゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが たまねぎ にんじん エリンギ しょうが	
28月	ごはん あけだまはるさめスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら はるさめ こま	きゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが たまねぎ にんじん エリンギ しょうが	
29火	ごはん あけだまはるさめスープ	こめ でんぱん あがら さとう こめあがら はるさめ こま	きゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが たまねぎ にんじん エリンギ しょうが	

\*都合により献立が変更になることもあります。

\*学校給食では、様々な食品を使用します。今まで食べたことのない食品がある場合には、ご注意ください。

\*学校給食における食物アレルギー一対応方針はホームページからご覧いただけます。

QRコードからアクセスしてください。



基準	エネルギー
今月の平均	638kcal
国の基準	650kcal

立川市学校給食東共同調理場 <<みんなのくるりんキッズ>>

～白衣について～

お子様が給食当番を担当した場合、週末に給食当番の白衣一式を持ち帰ります。洗濯して、翌週持たせてください。

ほくろひ等ごさいましたら、簡単な繕いをしていただけると幸いです。





# きゅうしょくだより

【問い合わせ】  
学校給食東共同調理場  
みんなのくるりんキッチン  
☎ 042-527-2160

今月から、新しい調理場からの給食提供が開始となります。あたたかい汁物やうどんやラーメンなどの麺類、冷たいサラダやデザートなども提供していきます。皆さんに「おいしいね!」と言ってもらえるように、心を込めて給食を作ります。

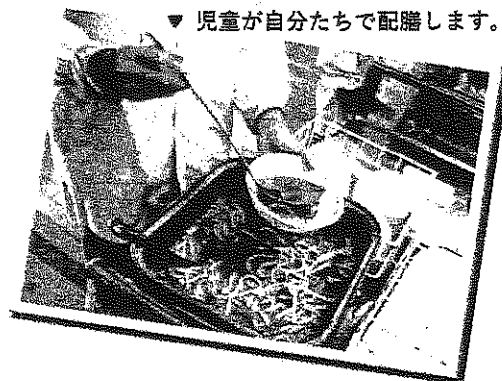
## 東 共同調理場からの給食提供が始まります!

調理場で作った給食を食缶に入れ、市内の第一小学校から第八小学校へ届けます。最大8,500食作ることができる大型の調理場ですが、手づくりこだわった給食づくりをしています。

▼ 定番の人気給食、ラーメンや  
お楽しみデザートも登場します!



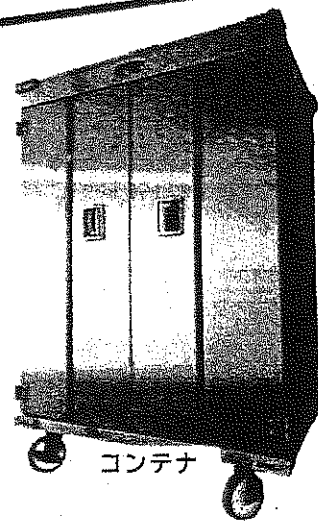
▼ 児童が自分たちで配膳します。



▼ 専任の栄養士・調理員が、計量・調理・  
配缶までをしっかりと管理。安全性を最優先  
させた食物アレルギー対応を徹底します。

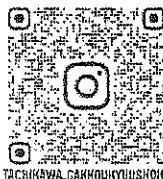


▼ 給食を入れた食缶を  
コンテナに積み込み、  
配送車で学校に届けます。



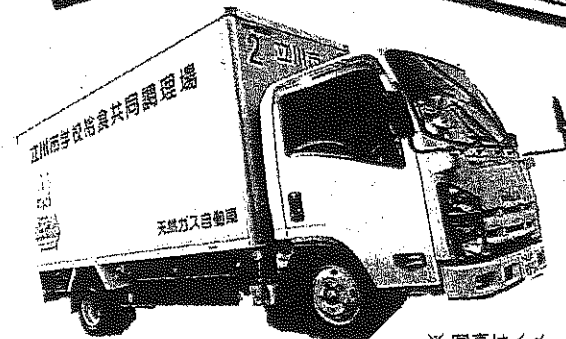
コンテナ

▼ インスタグラムで当日の給食を配信中!



- 写真つきで紹介!
- 毎日の給食
- 調理場の特徴
- 給食のレシピ

TACHIKAWA\_GAKKOUKYUUSHOKU



※写真はイメージです。

## 食物アレルギー対応について

### 食物アレルギーのある児童の保護者の方へ .....

毎日、前月に配られた「確定版アレルギー食対応表」でその日の食物アレルギー対応について確認してください。  
年度の途中でも症状が改善されたり、対象の食品が増えたりした場合についてもお申し出ください。

### 2学期からの変更点



#### ①食物アレルギー対応食専用調理室で調理

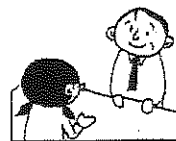
調理場の食物アレルギー対応食専用調理室で、専任の栄養士・調理員がアレルギー対応食を調理します。個別に用意した専用の容器に入れて調理場から学校に届けます。給食時間までに配膳員がクラスのワゴンにアレルギー対応食を載せて準備します。



#### ②専用の容器・巾着の使用

個別に用意した専用の容器・巾着には、クラス・名前・対応食名を書いたラベルをつけ、誤配膳・誤食がないように安全性を最優先としています。

第一小(6-2)  
柴崎 まちこ  
坦々準備スープ  
(ごま除去)



#### ③対応食品以外が原因食物である方には

調理場からアレルギー対応食の提供はありませんが、食物アレルギーのある児童の原因食物の入っている料理をアレルギー食対応表でお知らせし、保護者が確認します。学校では、確定版アレルギー食対応表を用いて、原因食物を食べることのないように確認します。

## 給食費について

### 2学期から給食の1食単価が変わります .....

第一小学校から第八小学校の給食が、調理場で作られる給食となり、1食単価をもとにした日割り徴収を行います。保護者の皆さまには、毎月の喫食数に応じた給食費を負担いただくこととなります。原則として口座振替により給食費をお支払いいただきます。

詳しくは、9月中旬に郵送でお届けする『学校給食費決定通知書』をご確認ください。

	低学年	中学年	高学年
給食費単価 (円/食)	243	257	272
支払方法	原則として口座振替		
振替時期	<b>毎月末</b> <small>※8・9月分の口座振替日 10月2日(月) (土日祝の場合は翌営業日) 口座手数料はかかりません。</small>		
振替金額	1食単価×給食実施予定回数 (学校により異なります)		

### 口座振替の手続きについて .....

給食費の公会計化に伴い、給食費の口座振替の手続きにご協力いただきありがとうございます。  
転入等で口座振替の手続きがお済みでない方は、東共同調理場までご連絡ください。