

令和8年度

9月 予定献立表

～ 9月の給食目標「地域の産物を知ろう」～

伊達高等養護学校

月 曜 日	火 曜 日	水 曜 日	木 曜 日	金 曜 日
○地産地消とは・・・ 国内の地域で生産された農林水産物を、その生産された地域内において消費すること。伊達市では、黄金豚が有名です！ 				
31	1	2	3	4
	・ごはん ・コロコロスープ ・鶏肉のチーズ焼き ・イタリアンサラダ ・牛乳	・塩ラーメン ・青のりポテト ・フルーツヨーグルト ・牛乳	・ごはん ・わかめスープ ・青椒肉絲 ・中華サラダ ・牛乳	・鶏ごぼうピラフ ・オニオンスープ ・フレンチサラダ ・牛乳
	エネルギー：748kcal たんぱく質：36.1g 脂 質：22.9g 塩 分：3.0g	エネルギー：756kcal たんぱく質：28.6g 脂 質：29.2g 塩 分：9.0g	エネルギー：704kcal たんぱく質：31.3g 脂 質：18.2g 塩 分：3.3g	エネルギー：653kcal たんぱく質：21.4g 脂 質：19.1g 塩 分：3.4g
7	8	9	10	11
・ごはん ・みそバター汁 ・魚の照り焼き ・ひじきのおひたし ・牛乳	・親子丼 ・みそ汁 ・ゆかり和え ・牛乳	・醤油ラーメン ・揚げシューマイ ・オレンジ ・牛乳	・ごはん ・チゲスープ ・ナムル ・牛乳	・食パン(チョコクリーム) ・パンプキンシチュー ・鶏肉のレモンガーリック焼き ・ほうれん草のサラダ ・牛乳
エネルギー：667kcal たんぱく質：30.8g 脂 質：14.4g 塩 分：2.9g	エネルギー：713kcal たんぱく質：31.6g 脂 質：18.1g 塩 分：2.5g	エネルギー：692kcal たんぱく質：28.3g 脂 質：25.3g 塩 分：6.9g	エネルギー：766kcal たんぱく質：37.8g 脂 質：22.6g 塩 分：3.3g	エネルギー：836kcal たんぱく質：42.2g 脂 質：33.1g 塩 分：4.9g
14	15	16	17	18
・きつね丼 ・白菜とわかめのみそ汁 ・梅和え ・牛乳	・ごはん ・みそ汁 ・肉団子のうま煮 ・生姜和え ・牛乳	・冷やし中華風ラーメン ・揚げ春巻き ・プリン ・牛乳	・ごはん ・中華スープ ・豆腐のオイスターソース煮 ・中華サラダ ・牛乳	・焼き豚チャーハン ・春雨スープ ・ナムル ・牛乳
エネルギー：695kcal たんぱく質：26.8g 脂 質：19.0g 塩 分：3.0g	エネルギー：720kcal たんぱく質：27.9g 脂 質：18.0g 塩 分：3.7g	エネルギー：821kcal たんぱく質：31.9g 脂 質：23.5g 塩 分：7.8g	エネルギー：714kcal たんぱく質：28.8g 脂 質：21.4g 塩 分：3.2g	エネルギー：737kcal たんぱく質：23.5g 脂 質：24.4g 塩 分：4.3g
21 敬老の日	22 国民の休日	23 秋分の日	24	25
			・ごはん ・みそ汁 ・厚揚げのみそ煮 ・ポン酢和え ・牛乳	・プレーンパン(いちごジャム) ・ポトフ ・白身魚のフライ ・月見デザート ・牛乳
エネルギー：722kcal たんぱく質：33.5g 脂 質：15.7g 塩 分：3.0g	エネルギー：750kcal たんぱく質：30.3g 脂 質：24.2g 塩 分：3.2g	エネルギー：720kcal たんぱく質：28.7g 脂 質：26.3g 塩 分：2.8g	エネルギー：741kcal たんぱく質：30.0g 脂 質：22.0g 塩 分：2.9g	エネルギー：731kcal たんぱく質：26.5g 脂 質：25.9g 塩 分：3.8g
28	29	30		
・ごはん ・みそ汁 ・豚肉の生姜煮 ・カレー和え ・牛乳	・ごはん ・中華スープ ・麻婆豆腐 ・ほうれん草のサラダ ・牛乳	・ナポリタン ・まめまめサラダ ・デザート ・牛乳		
エネルギー：722kcal たんぱく質：33.5g 脂 質：15.7g 塩 分：3.0g	エネルギー：750kcal たんぱく質：30.3g 脂 質：24.2g 塩 分：3.2g	エネルギー：720kcal たんぱく質：28.7g 脂 質：26.3g 塩 分：2.8g		

※献立は入荷の都合により、変更することがあります。ご了承ください。