



9月の献立表



令和8年9月
江戸川区立船堀第二小学校

曜日	月	火	水	木	金
		1日 680kcal	2日 610kcal	3日 611kcal	4日 638kcal
献立		- 夏野菜のカレーライス - 牛乳 - 小松菜と揚げ大豆のサラダ - フルーツヨーグルト ローリングストック給	- 夏野菜の麻婆豆腐どんぶり - 牛乳 - 春雨サラダ - 豆乳杏仁豆腐	- コーンピラフ - 牛乳・ラタトゥユのチーズ焼き - ジュリエンスープ - 冷凍みかん	- 冷やしおろしうどん・牛乳 - ししゃものいそべ揚げ - 油麩とじゃが芋の煮物 - 蒸しとうもろこし 3年生 とうもろこしの皮むき体験
食赤黄品緑		牛乳 ベーコン ぶた肉 粉チーズ 大豆 ヨーグルト 米 むぎ 油 マーガリン 小麦粉 でんぷん 三温糖 しょうが にんにく セロリ にんじん 玉ねぎ かぼちゃ トマト なす 赤パプリカ キャベツ 小松菜 黄桃 みかん パイン パナナ キし豆腐	牛乳 ぶた肉 みそ とうふ ハム 粉寒天 豆乳 練乳 生クリーム 米 むぎ 油 三温糖 でんぷん ごま油 春雨 さとう にんにく しょうが にんじん しいたけ 玉ねぎ パプリカ さやいんげん キャベツ きゅうり コーン パイン みかん	牛乳 ベーコン ウインナー チーズ 米 むぎ オリーブ油 じゃが芋 玉ねぎ にんじん マッシュルーム コーン グリンピース なす にんにく スズキニ トマト バジル セロリ パセリ 冷凍ミカン	牛乳 とり肉 糸こんにふ 油揚げ ししゃも 青のり ぶた肉 ちくわ うどん 三温糖 小麦粉 油 でんぷん じゃが芋 小松菜 にんじん えのき 大根 しその葉 しいたけ 玉ねぎ とうもろこし
	7日 527kcal	8日 644kcal	9日 546kcal	10日 582kcal	11日 601kcal
献立	- 中華丼・牛乳 - くらげの和え物 - マイミータン - メロン 世界の料理 中国	- ウインナーパン・牛乳 - フィッシュアンドチップス - コールスローサラダ - たまごスープ 行事食 重陽の節句	- 栗ごはん・牛乳 - たまごの千草焼き - 菊花いり三色和え - くじら雲のすまし汁・冷凍ミカン	- 枝豆とうもろこしごはん・牛乳 - おから入りコロッケ - ゆでキャベツ - なめこ入りけんちん汁・巨峰 世界の料理 フランス	- ガーリックピラフ・牛乳 - ラタトゥユのチーズ焼き - ジュリエンスープ - バナナ
食赤黄品緑	牛乳 ぶた肉 えび いか あさり くらげ ハム とり肉 たまご 米 むぎ ごま油 さとう でんぷん ごま しょうが にんにく にんじん たけのこ 玉ねぎ 白菜 しいたけ きくらげ ビーマン きゅうり もやし コーン パセリ アンデスメロン	牛乳 ウインナー メルルーサ 青のり とり肉 とうふ たまご 牛乳 パン生地 マヨネーズ(卵無) 小麦粉 じゃが芋 米粉マカロニ 油 さとう キャベツ にんじん コーン 里ぶどう 玉ねぎ ねぎ 小松菜	牛乳 とり肉 ひじき たまご とうふ はんぺん 米 もち米 くり 三温糖 ごま 油 たけのこ にんじん 葉ねぎ ねぎ 大根(たくあん) 小松菜 もやし 菊のり 冷凍ミカン	牛乳 ちりめんじゃこ 糸こんにふ とり肉 おから 豆乳 生揚げ 米 むぎ じゃが芋 マヨネーズ(卵無) 小麦粉 パン粉 油 さといも こんにゃく とうもろこし えだ豆 にんじん 玉ねぎ キャベツ パセリ 大根 しいたけ なめこ ねぎ 小松菜 巨峰	牛乳 ハム ツナ ウインナー チーズ ベーコン 米 むぎ オリーブ油 じゃが芋 にんにく にんじん 玉ねぎ しめじ 葉ねぎ なす スズキニ コーン トマト バジル セロリ パセリ パナナ
	14日 637kcal	15日 548kcal	16日 606kcal	17日 686kcal	18日 660kcal
献立	- ツナドッグトースト・牛乳 - 青のりポテト - スタミナサラダ - チーズのふわふわスープ	- ごはん のりとひじきの佃煮・牛乳 - とうふ入り厚焼き玉子焼き - 小松菜のごま和え - 里芋とえのきのみそ汁・梨	- シーフードピラフ・牛乳 - ナスのミートグラタン - フィッシュサラダ - レタスとトマトのスープ	- 照り焼きフィッシュバーガー - 牛乳・ポークビーンズ - コールスローサラダ - バナナ	- さぬきうどん風・牛乳 - きな粉のおはぎ - めひかりの石垣揚げ - わかめと野菜のごま和え 郷土料理 四国地方 彼岸の入り (20日)
食赤黄品緑	牛乳 ツナ 青のり ぶた肉 ベーコン 粉チーズ たまご パン 油 マヨネーズ(卵無) じゃが芋 ワンタンの皮 三温糖 ごま パン粉 しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん もやし 小松菜 パセリ	牛乳 のり ひじき あさり とり肉 とうふ たまご 煮干し粉 なんと わかめ みそ 米 むぎ ごま 三温糖 水あめ ごま 里芋 しいたけ にんじん 小松菜 もやし 白菜 えのき ねぎ 梨	牛乳 いか えび ハム ぶた肉 チーズ 大豆 メルルーサ 米 むぎ オリーブ油 バター マーガリン 小麦粉 でんぷん さとう ごま にんにく 玉ねぎ マッシュルーム パセリ なす にんじん コーン トマト グリンピース キャベツ きゅうり 小松菜 レタス	牛乳 あぶらツナザメ ぶた肉 ベーコン 大豆 パン でんぷん 油 三温糖 マヨネーズ(卵無) じゃが芋 小麦粉 さとう しょうが キャベツ 黄パプリカ にんじん 玉ねぎ 小松菜 マッシュルーム コーン キし豆腐 パナナ	牛乳 糸こんにふ ぶた肉 小豆(あんこ) きなこ めひかり わかめ うどん 三温糖 米 もち米 ごま 小麦粉 油 にんじん 玉ねぎ 小松菜 葉ねぎ きゅうり キャベツ もやし コーン
	21日	22日	23日	24日 619kcal	25日 630kcal
献立	敬老の日 	国民の休日 	秋分の日 	- ごはん えのきの佃煮・牛乳 - さんまの塩焼きおろしソース - ひじきの煮物 - おろしとすりごまの鍋風	- ごはん ごま塩・牛乳 - 鮭のざんぎ - 夏のどさんこ汁 - 南瓜団子のみたらし風味 郷土料理 北海道 行事食 十五夜
食赤黄品緑				牛乳 あおさ さんま ひじき 大豆 油揚げ とり肉 焼き豆腐 米 むぎ 三温糖 油 でんぷん ごま 春雨 えのき 大根 にんじん しょうが にんにく ねぎ 白菜 小松菜	牛乳 さけ 粉カツオ 豆乳 糸こんにふ みそ 米 むぎ ごま でんぷん 上新粉 油 じゃが芋 バター 白玉粉 三温糖 しょうが にんじん 玉ねぎ コーン アスパラガス かぼちゃ
	26日 土曜授業参観 607kcal	29日 617kcal	30日 648kcal	秋が旬の食べものが、たくさんあります！ 「旬」というのは、出盛り・とれ盛りで、魚はあぶらがのり、果物や野菜は甘みが増して栄養たっぷりです。給食室でおいしく、調理します。みなさんもたくさん食べてくださいね！	
献立	- きのこのカレーライス・牛乳 - タンドリーチキン - もやしとハムのスープ - みかん寒天ポンチ	- メープルトースト・牛乳 - 鮭と芋のグラタン - カブ入り野菜のスープ - 巨峰	- 奄美の鶏飯・牛乳 - レバーの甘辛ソース - 冬瓜のそぼろ煮 - パインアップル 郷土料理 鹿児島県		
食赤黄品緑	牛乳 ぶた肉 とり肉 ヨーグルト ベーコン ハム 粉寒天 米 むぎ 油 マーガリン 小麦粉 さとう しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ しめじ グリンピース セロリ もやし ねぎ 小松菜 ミカンジュース アロエ みかん パイン	牛乳 さけ 豆乳 チーズ ぶた肉 米 むぎ ごま油 三温糖 でんぷん はるさめ しょうが さやいんげん にんにく にんじん 葉ねぎ ごぼう キャベツ きゅうり 小松菜 玉ねぎ たけのこ 白菜 梨	牛乳 たまご とり肉 油揚げ 高野豆腐 レバー 米 むぎ 油 三温糖 ごま でんぷん しいたけ えのき にんじん もやし 葉ねぎ しょうが とうがん しめじ いんげん		