

令和7年 9月 給食予定献立表

小学校
五條市立学校給食センター

給食センターの中をのぞいてみよう!

これは、何をするための機械でしょうか?

機械の中の様子 →

この機械は、「球根皮むき機」といいます。じゃがいもなどの皮をむくために使う機械です。皮のついた食材をこの機械に入ると、中では洗濯機のように水と一緒にぐるぐると回りながら皮がむけます。カレーの日などは、100kgを超える大量のじゃがいもを使うのでこの機械は給食センターの必須アイテムです。でも、機械だけでは皮のむき残しがあるので、残りはピーラーを使って、調理員の手作業です。このように、給食調理は機械と人の手、両方の力が欠かせません。

日本各地の郷土料理紹介
やまがたけんへん **山形県編 ~芋煮~**

芋煮は、山形県の郷土料理で、里芋を主役に、牛肉やこんにやく、ねぎなどを入れて煮込みます。山形県の人々にとって、9~11月頃に河川敷などに食材や調理道具を持ち寄り家族や友人たちと芋煮を作って食べるのが、秋の風物詩となっています。

また、毎年9月には山形市で「日本一の芋煮会フェスティバル」が開催されます。直径6.5mの巨大な鍋で約3万食もの芋煮が作られます。大型ショベルカーを使って、鍋の中の食材を豪快に混ぜる光景は圧巻です。本市の給食でも、このフェスティバル開催に合わせて芋煮を提供します。給食センターの大鍋で作ったうま味たっぷりの芋煮を味わってくださいね!

2018年の第30回記念大会では、8時間で最も多く提供されたスーとしてギネス世界記録に認定されたそうだよ!

ホクホクの旬の里芋と牛肉のうま味がおいしい、ホッと一品だよ! みんなで楽しく食べると、芋煮会の雰囲気を感じることができるかも!?

4日(木)		1人分	5日(金)		1人分
アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g
乳・麦	コッペパン	60	乳・麦	ごはん	90
乳	ぎゅうにゅう	1本	乳	●せいはいくまい ジョア(プレーン) ジョア(プレーン)125ml	1本
豆・鶏・豚	オニオンガーリックソースハンバーグ ハンバーグ(50g)	1こ	豚	あげなすカレー	25
麦・豆	●ならのソーテーオニオン サラダあぶら おろしにんにく しょうが こしょう しるワイン こいくちしょうゆ さんおんとう ●こめず みず	10 0.2 0.2 0.05 0.03 1 3 0.5 0.1 0.5	麦・豆	ぶたにく サラダあぶら じゃがいも たまねぎ にんじん カレールウ カレールウふんまつ コンソメ こいくちしょうゆ ウスターソース みず ◆なす サラダあぶら(かん)	0.5 60 45 15 15 2 1 0.5 0.5 50 30 3
麦・豆	ブロッコリーのサラダ ブロッコリー(れいとう) にんじん ごまドレッシング	45 10 8	緑	かいぞうサラダ	0.4
麦・豆	ナポリタンスパゲティ スパゲッティ カットウインナー サラダあぶら たまねぎ あおピーマン スイートコーン にんじん トマトピューレ トマトケチャップ さんおんとう おろしにんにく コンソメ こいくちしょうゆ ウスターソース こしょう	20 10 10 0.5 22 8 5 5 10 12 0.01 0.1 0.3 0.1 0.1	黄・赤・緑	わかめ こんにやくめん(きいろ) きゅうり にんじん キャベツ ナムルドレッシング	13 8 8 35 7
鶏・麦・豆	りんごジャム りんごジャム(15g)	1袋	黄	素揚げしたなすをカレーライスに トッピングして食べよう!	
エネルギー	723kcal	たんぱく質	32.8g	エネルギー	654kcal
				たんぱく質	20.1g

8日(月)		1人分	9日(火)		1人分	10日(水)		1人分	11日(木)		1人分	12日(金)		1人分	
アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g	
乳・麦	ごはん	90	乳・麦	コッペパン	60	乳・麦	ごはん	90	乳・麦	コッペパン	60	乳・麦	ごはん	90	
乳	●せいはいくまい ぎゅうにゅう	1本	乳	ぎゅうにゅう	1本	乳	●せいはいくまい ぎゅうにゅう	1本	乳	ぎゅうにゅう	1本	乳	ぎゅうにゅう	1本	
卵・麦・豆	あつやきたまごのだしあんかけ あつやきたまご(50g) うすくちしょうゆ ほんみりん わふうだしのもと でんぶん みず	1こ 0.7 1.2 0.1 0.2 7.5	鶏	とりささみフライ オリーブオイル しるワイン しお こしょう パンこ こむぎこ みず サラダあぶら(かん)	1本 0.3 1.2 0.2 0.02 7 5 8 5.6	豆・鶏	たかなチャーハン たかなづけ やきぶた にんじん ちりめんじゃこ しょうが こいくちしょうゆ しるいりごま ごまあぶら こしょう	25 20 8 5 0.5 0.2 1.5 0.4 0.02	麦・豆	しろみざかなフライ しろみざかなフライ(50g) サラダあぶら(かん)	1こ 5	豆	てづくりあげだしどうぶ ◆もめんどうぶ(60g) でんぶん サラダあぶら(かん) だいこんおろし ●はねぎ うすくちしょうゆ さんおんとう ほんみりん りょうりしゆ わふうだしのもと だしパック みず	1こ 10 6 20 3 3 1 1 0.3 0.5 1	
鶏	じゃがいものそばろに とりひきにく サラダあぶら じゃがいも たまねぎ にんじん ◆いとこんにやく(くろ) さやいんげん さんおんとう こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ わふうだしのもと みず	15 0.2 40 20 8 8 5 1.3 1.6 2 0.2 18	麦・豆	ラタトゥイユ カットウインナー ◆なす たまねぎ ズッキーニ きパブリカ トマトダイスカット だいず オリーブオイル おろしにんにく あかワイン しお こしょう さんおんとう コンソメ トマトケチャップ	15 12 20 8 7 10 5 0.3 0.05 1 0.05 0.01 1 0.3 5	鶏	とりだんごのフォー つくねだんご しょうが サラダあぶら フォー はくさい チンゲンサイ たまねぎ りよくとうもやし にら ちゅうかスープのもと うすくちしょうゆ こしょう	20 0.1 0.5 8 15 10 20 15 3 1.7 2 0.02 60	乳・豆	かぼちゃのサラダ ◆かぼちゃ かぼちゃ たまねぎ むきえだまめ コールスロドレッシング	15 20 15 5 4.5	麦・豆	◆いたこんにやく えのきたけ さといも しろねぎ だしパック わふうだしのもと しお こいくちしょうゆ さんおんとう みず	10 2 25 10 2.2 1 0.1 3 2 80	
豆	キャベツのみそしる キャベツ にんじん たまねぎ ◆あぶらあげ ●はねぎ だしパック わふうだしのもと みそ(たんしよく) みず	35 15 25 8 3 1.6 0.3 8 90	鶏	イタリアンスープ ツイストマカロニ ちらしかまぼこ(きく) ベーコン サラダあぶら たまねぎ にんじん キャベツ パセリ(かんそう) コンソメ こいくちしょうゆ こしょう みず	4 6 8 0.3 30 12 20 0.02 1.7 2 0.02 90	乳・豆	クリームチャウダー とりにく5g サラダあぶら ポテトニョッキ たまねぎ にんじん ほうれんそう(れいとう) ブロッコリー(れいとう) しろいんげんまめのペースト コンソメ しお こしょう ぎゅうにゅう なまクリーム でんぶん みず	15 0.2 15 30 10 5 15 20 2 0.2 0.03 40 2 0.8 20	麦・豆	いもに(山形県) ぎゅうにゅう サラダあぶら りょうりしゆ たまねぎ ごぼう ◆いたこんにやく えのきたけ さといも しろねぎ だしパック わふうだしのもと しお こいくちしょうゆ さんおんとう みず	25 0.3 0.5 15 10 10 8 25 10 2.2 1 0.1 3 2 80				
エネルギー	656kcal	たんぱく質	27.1g	エネルギー	648kcal	たんぱく質	30.2g	エネルギー	754kcal	たんぱく質	22.2g	エネルギー	675kcal	たんぱく質	29.7g
												エネルギー	727kcal	たんぱく質	28.7g

世界の料理
~サモア編~

サモアは、南太平洋の海に浮かぶ島国です。自然が豊かで、緑いっぱいの森と青く澄んだきれいな海が特徴です。

サパ・スイ
春雨が主役の炒め物です。お肉や野菜と一緒に炒めて、しょうゆなどで味付けします。ご飯にかけて家族みんなでワイワイ楽しく食べるのがサモア流です。

カレモア
カレモアの「カレ」はカレー、「モア」は鶏肉を意味したカレースープです。日本のカレーとは違い、サラッとしています。また、中国からの文化も入っていることから、カレーでありながら、中華風の味付けが特徴です。

敬老の日にちなみ、長寿の象徴「えび」を使ったメニューです!

16日(火)		1人分	17日(水)		1人分	18日(木)		1人分	19日(金)		1人分				
アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g				
乳・麦	コッペパン	60	乳・麦	ごはん	90	乳・麦	しよくばん	60	乳・麦	ごはん	90				
乳	ぎゅうにゅう	1本	乳	●せいはいくまい ぎゅうにゅう	1本	乳	しよくばん ぎゅうにゅう	1本	乳	●せいはいくまい ぎゅうにゅう	1本				
麦・豆	えびフライ えびフライ(25g) サラダあぶら(かん)	1尾 2.5	豚	サバ・スイ ぶたにく(ミンチ) おろしにんにく しょうが サラダあぶら たまねぎ スイートコーン はるさめ オイスターソース うすくちしょうゆ コンソメ みず	50 0.2 0.1 0.3 40 10 10 3 1 0.5 10	麦・豆	やさいコロケ やさいコロケ(60g) サラダあぶら(かん)	1こ 6	豚	マールポーナ ◆なす サラダあぶら ぶたにく(ミンチ) にんじん キャベツ きゅうり たけのこ あおピーマン しょうが おろしにんにく さんおんとう こいくちしょうゆ ●こめず みそ(たんしよく) みそ(あかだし) ごまあぶら でんぶん トウバンジャン ちゅうかスープのもと	45 4.5 20 10 5 8 0.4 0.05 0.6 1.2 0.5 0.5 0.1 1.8 0.3 1.2 0.5 0.1 0.8				
鶏・豚	スイートコーンサラダ チキンアンドポークハムたんざく キャベツ カリフラワー きゅうり スイートコーン コーンクリームドレッシング	8 8 15 15 5 10 8	麦・豆	カレモア とりむねにく5g しょうが おろしにんにく サラダあぶら じゃがいも たまねぎ にんじん あかパブリカ トマトダイスカット カレールウふんまつ ちゅうかスープのもと さんおんとう こしょう みず	1 12 0.1 0.05 2 8 20 10 10 8 1 0.2 0.1 85	豆	セルフツナサンド まぐろフレーク(あぶらづけ) キャベツ きゅうり たまねぎ たまごめきマヨネーズ しお	20 25 5 12 8 0.01	麦・豆	ス・ミータン ●たまご やきぶた たまねぎ にんじん チンゲンサイ クリームコーン(かん) ちゅうかスープのもと こいくちしょうゆ りょうりしゆ でんぶん ごまあぶら みず	25 3 25 5 15 20 1.7 0.1 0.5 0.2 8.5				
鶏	ハヤシシチュー ぶたにく サラダあぶら じゃがいも たまねぎ にんじん おろしにんにく コンソメ デミグラスソース ハヤシルウ トマトダイスカット とんかつソース あかワイン こしょう さんおんとう みず	20 0.3 40 30 15 0.1 0.8 4 10 5 0.4 0.8 0.03 0.5 55	麦・豆	なし ◆なし	1/4こ	鶏	トマトスープ カットウインナー サラダあぶら ペンネ たまねぎ ブロッコリー(れいとう) にんじん トマトダイスカット トマトケチャップ パセリ(かんそう) あかワイン コンソメ しお こしょう さんおんとう みず	10 0.3 4 20 20 10 10 15 10 0.02 0.6 1.8 0.01 0.02 1 85	麦・豆	ブルーツアンにん とうにゅうあんにんどうぶ みかん パインアップル	30 20 20				
エネルギー	693kcal	たんぱく質	25.1g	エネルギー	708kcal	たんぱく質	26.6g	エネルギー	703kcal	たんぱく質	24.7g	エネルギー	681kcal	たんぱく質	21.5g

世界の料理(サモア)
サバ・スイとカレモアが
ミックス
サモアの料理です。

セルフサンドにして
いただきますよ!

16日(火)		1人分	17日(水)		1人分	18日(木)		1人分	19日(金)		1人分				
アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g	アレルギー	献立名	g				
乳・麦	コッペパン	60	乳・麦	ごはん	90	乳・麦	しよくばん	60	乳・麦	ごはん	90				
乳	ぎゅうにゅう	1本	乳	●せいはいくまい ぎゅうにゅう	1本	乳	しよくばん ぎゅうにゅう	1本	乳	●せいはいくまい ぎゅうにゅう	1本				
麦・豆	えびフライ えびフライ(25g) サラダあぶら(かん)	1尾 2.5	豚	サバ・スイ ぶたにく(ミンチ) おろしにんにく しょうが サラダあぶら たまねぎ スイートコーン はるさめ オイスターソース うすくちしょうゆ コンソメ みず	50 0.2 0.1 0.3 40 10 10 3 1 0.5 10	麦・豆	やさいコロケ やさいコロケ(60g) サラダあぶら(かん)	1こ 6	豚	マールポーナ ◆なす サラダあぶら ぶたにく(ミンチ) にんじん キャベツ きゅうり たけのこ あおピーマン しょうが おろしにんにく さんおんとう こいくちしょうゆ ●こめず みそ(たんしよく) みそ(あかだし) ごまあぶら でんぶん トウバンジャン ちゅうかスープのもと	45 4.5 20 10 5 8 0.4 0.05 0.6 1.2 0.5 0.5 0.1 1.8 0.3 1.2 0.5 0.1 0.8				
鶏・豚	スイートコーンサラダ チキンアンドポークハムたんざく キャベツ カリフラワー きゅうり スイートコーン コーンクリームドレッシング	8 8 15 15 5 10 8	麦・豆	カレモア とりむねにく5g しょうが おろしにんにく サラダあぶら じゃがいも たまねぎ にんじん あかパブリカ トマトダイスカット カレールウふんまつ ちゅうかスープのもと さんおんとう こしょう みず	1 12 0.1 0.05 2 8 20 10 10 8 1 0.2 0.1 85	豆	セルフツナサンド まぐろフレーク(あぶらづけ) キャベツ きゅうり たまねぎ たまごめきマヨネーズ しお	20 25 5 12 8 0.01	麦・豆	ス・ミータン ●たまご やきぶた たまねぎ にんじん チンゲンサイ クリームコーン(かん) ちゅうかスープのもと こいくちしょうゆ りょうりしゆ でんぶん ごまあぶら みず	25 3 25 5 15 20 1.7 0.1 0.5 0.2 8.5				
鶏	ハヤシシチュー ぶたにく サラダあぶら じゃがいも たまねぎ にんじん おろしにんにく コンソメ デミグラスソース ハヤシルウ トマトダイスカット とんかつソース あかワイン こしょう さんおんとう みず	20 0.3 40 30 15 0.1 0.8 4 10 5 0.4 0.8 0.03 0.5 55	麦・豆	なし ◆なし	1/4こ	鶏	トマトスープ カットウインナー サラダあぶら ペンネ たまねぎ ブロッコリー(れいとう) にんじん トマトダイスカット トマトケチャップ パセリ(かんそう) あかワイン コンソメ しお こしょう さんおんとう みず	10 0.3 4 20 20 10 10 15 10 0.02 0.6 1.8 0.01 0.02 1 85	麦・豆	ブルーツアンにん とうにゅうあんにんどうぶ みかん パインアップル	30 20 20				
エネルギー	693kcal	たんぱく質	25.1g	エネルギー	708kcal	たんぱく質	26.6g	エネルギー	703kcal	たんぱく質	24.7g	エネルギー	681kcal	たんぱく質	21.5g

