8･9月分給食献立 （1/3）

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし･スプーンをご持参ください。

◎･･･卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
8／26（火）	たっぷりミルクパン	○	○	○	○					ミルク ベーコン	たっぷりミルクパン	にんじん たまねぎ きゃべつ	コンソメ しょうゆ
	ミルク		○								マカロニ	マッシュルーム 乾燥パセリ	ケチャップ ソース
	ミネストローネ	○	○	○	○		○				ポテトカップグラタン	コーン	中華だし こしょう
	ポテトカップグラタン		○	○	○								トマトピューレ 砂糖
27（水）	米飯									ミルク ぶた肉	米飯 じゃがいも こんにゃく	にんじん たまねぎ きゅうり	だし しょうゆ
	こんぶのつくだに			○	○					こんぶのつくだに		グリンピース もやし	砂糖 みりん 酒
	ミルク		○							もずく カニかま		土しょうが	酢
	ぶたじゃが			○	○		○						
	きゅうりともずくの酢の物			○	○		○		○				
28（木）	中華丼			○	○	○	○			ミルク さつまあげ	米飯 春雨 ごま油	にんじん たまねぎ はくさい	中華だし しょうゆ
	ミルク		○							とり肉 カニかま	かたくり粉 フルーツゼリー	れんこん こまつな チンゲン菜	砂糖 みりん 酒
	春雨サラダ			○	○		○		○		サラダ油		酢 塩
	フルーツゼリー												
9／1（月）	ネパール風キーマカレー			○	○		○			ジョア 水煮大豆	米飯 サラダ油	にんじん たまねぎ 赤パプリカ	コンソメ しょうゆ こしょう
	ジョア（プレーン）		○							ぶた肉		こまつな ほうれん草 コーン	みりん ターメリック 塩
	こまつなとほうれん草のサーグ			○	○	○						にんにく 土しょうが ズッキーニ	カレールゥ 中華だし
												黄パプリカ	ケチャップ ソース
2（火）	ミルクパン		○	○						ミルク ベーコン	ミルクパン ペンネ	にんじん たまねぎ きゃべつ	コンソメ しょうゆ
	ミルク		○							ツナ	サラダ油	しめじ マッシュルーム	砂糖 みりん 酒
	きゃべつとベーコンのクリームペンネ	○	○	○	○		○					ブロッコリー	ホワイトルゥ 酢 塩
	ブロッコリーとツナのサラダ			○	○		○						
3（水）	米飯									ミルク 韓国のり	米飯 かたくり粉	にんじん たまねぎ 白ねぎ	中華だし しょうゆ
	韓国のり					○				ぶた肉 とうふ	ごま油 ごま	きゅうり もやし にんにく	みりん 酢
	ミルク		○										オイスターソース
	家常豆腐			○	○	○	○						
	きゅうりの中華あえ			○	○	○							
4（木）	ぶた丼			○	○					ミルク ぶた肉	米飯 こんにゃく	にんじん たまねぎ 青ねぎ	だし しょうゆ
	ミルク		○							とり肉 焼ちくわ	ごま かたくり粉	だいこん ごぼう 土しょうが	砂糖 みりん 酒
	けんちん汁			○	○		○					三度豆	塩
	三度豆のごまあえ			○	○	○	○						
5（金）	米飯									ミルク 油あげ	米飯 ごま油 春雨	にんじん だいこん しめじ	中華だし しょうゆ
	ミルク		○							えびボール カニかま	沖縄パインゼリー ごま	もやし ニラ 青ねぎ 土しょうが	
	ちゃんこ鍋			○	○	○	○		○	とり肉		はくさい ほうれん草 にんにく	
	もやしのナムル			○	○	○	○		○				
	沖縄パインゼリー												
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				

2025年

9月分給食献立 （2/3）

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
8（月）	米飯									ミルク　高野豆腐	米飯　サラダ油	にんじん　きゃべつ　きゅうり	だし　しょうゆ
	ミルク		○							スクランブルエッグ	ごま油	えだ豆	砂糖　みりん　酒
	高野豆腐の卵とじ	◎		○	○		○			ちくわの磯辺あげ			
	ちくわの磯辺あげ			○	○		○			塩こんぶ			
	きゃべつときゅうりの塩こんぶあえ			○	○	○							
9（火）	バターパン		○	○	○					ミルク　ぶた肉	バターパン　じゃがいも	にんじん　たまねぎ　コーン	しょうゆ　砂糖　塩
	ミルク		○								サラダ油	マッシュルーム　ブロッコリー	ソース　こしょう　酢
	ポークチャップ			○	○		○					きゅうり　きゃべつ　カリフラワー	ケチャップ
	グリーンサラダ			○	○							あげなす	
10（水）	米飯									ミルク　ぶた肉	米飯　フォー　ごま油	にんじん　たまねぎ　きゃべつ	中華だし　しょうゆ
	ミルク		○							卵		しめじ　はくさい　たけのこ	砂糖　みりん　酒
	回鍋肉			○	○	○						青ねぎ	テンメンジャン
	フォー入り中華スープ	◎		○	○	○							みそ
11（木）	夏野菜カレー	○	○	○	○		○			ミルク　ベーコン	米飯　じゃがいも	にんじん　たまねぎ　ゴーヤ	コンソメ しょうゆ 塩
	ミルク		○							チーズ　ツナ		ホールトマト　あげなす	中華だし ソース 酢
	ツナサラダ			○	○		○					きゃべつ　ズッキーニ	カレールゥ　みりん
	オレンジ											ブロッコリー　オレンジ	こしょう　マヨネーズ
16（火）	レーズンロール		○	○	○					ミルク　生クリーム	レーズンロール　スパゲティ	にんじん　ズッキーニ　なす	しょうゆ　塩
	ミルク		○							チーズ　ベーコン	ごまドレッシング	ピーマン（赤・黄）　ほうれん草	こしょう　マヨネーズ
	冷製トマトクリームスパゲティ	○	○	○	○							ヤングコーン　ホールトマト	ケチャップ
	ごぼうサラダ			○	○	○						にんにく　ごぼう　えだ豆	トマトソース
17（水）	米飯									ミルク　とり肉	米飯　麩　ごま油	にんじん　たまねぎ　あげなす	だし　しょうゆ
	ミルク		○							わかめ	国産和梨ゼリー	コーン　えのき	砂糖　みりん　酒
	とりとなすのみそいため			○	○	○							みそ　塩
	すまし汁			○	○		○						
	国産和梨ゼリー												
18（木）	ピタパン		○	○	○					ミルク　ぶた肉	ピタパン　じゃがいも	にんじん　たまねぎ　ズッキーニ	コンソメ　しょうゆ
	スライスチーズ		○							スライスチーズ		ピーマン（赤・黄・緑）　なす	中華だし　塩
	ミルク		○							ベーコン		グリルトマト　きゃべつ	こしょう
	ひき肉と野菜のガパオ風	◎		○	○		○			スクランブルエッグ		セロリ　にんにく　土しょうが	オイスターソース
	トマトと野菜のスープ	○	○	○	○		○					りんご	
	りんご												
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				

2025年

9月分給食献立 （3/3）

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
19（金）	米飯									ミルク 味付けのり	米飯 さといも こんにゃく	にんじん だいこん ごぼう	だし しょうゆ
	味付けのり				○		○			ぶた肉 うずら卵	ごま	三度豆 カリフラワー	砂糖 みりん 酒
	ミルク		○							こんぶ ツナ			マヨネーズ
	ぶた肉と根菜の煮物	◎		○	○		○						
	カリフラワーのごまマヨあえ			○	○	○	○						
22（月）	米飯									ミルク とり肉	米飯 こんにゃく 麩	にんじん たまねぎ こまつな	だし しょうゆ
	ミルク		○							油あげ 焼ちくわ	サラダ油	ごぼう	砂糖 みりん 酒
	とりの塩焼き									わかめ			みそ 塩 こしょう
	こまつなとこんにゃくのいため煮			○	○		○						
	たまねぎのみそ汁			○	○		○						
24（水）	米飯									ミルク わかめ	米飯 サラダ油	にんじん もやし オクラ	だし しょうゆ
	ミルク		○							ししゃもフライ		こまつな きゃべつ しめじ	みりん みそ
	ししゃもフライ	○魚卵		○			○			ひきわり納豆			白だし
	こまつなとオクラの納豆あえ			○	○		○						
	きゃべつのみそ汁			○	○		○						
25（木）	米飯									ミルク とり肉	米飯 こんにゃく 麩	にんじん たまねぎ はくさい	しょうゆ みりん
	ミルク		○							焼とうふ 焼ちくわ	サラダ油 わらびもち	ごぼう 三度豆	砂糖 酒
	とりのすき焼き風			○	○					かつおぶし			
	三度豆のおかかあえ			○	○		○						
	わらびもち				○								
26（金）	黒糖パン		○	○						ミルク ぶた肉	黒糖パン りんごジャム	にんじん たまねぎ グリルトマト	コンソメ しょうゆ
	りんごジャム									水煮大豆 ツナ	サラダ油	ホールトマト ほうれん草	中華だし 砂糖
	ミルク		○							いんげん豆 エジプト豆		にんにく 乾燥パセリ	塩 こしょう 酢
	チリコンカン			○	○		○			いんげん豆（赤・白）			ケチャップ
	ほうれん草のサラダ			○	○		○						
29（月）	山パン		○	○	○					ミルク ハムステーキ	山パン ハネーソフト	にんじん きゃべつ もやし	コンソメ しょうゆ
	ハネーソフト									カニかま チーズ		マッシュルーム にんにく	砂糖 塩 酒 酢
	ミルク		○							ベーコン			マヨネーズ
	ハムステーキ												
	シーザーサラダ		○	○	○		○		○				
	コンソメスープ	○	○	○	○		○						
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類			栄養平均量	618 Kcal 22.8 g 1.3 mg

暑い日が続いています。夏の疲れも出てくるころなので、しっかり食べて元気にすごしましょう。