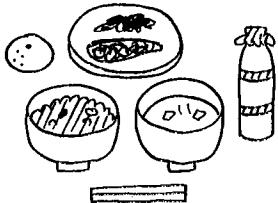
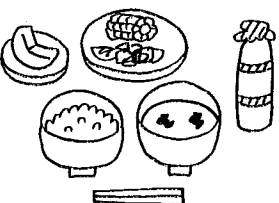
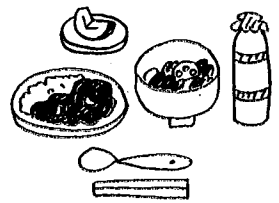
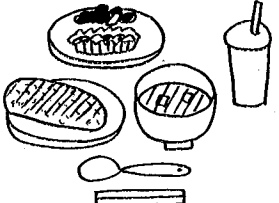
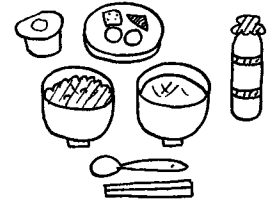

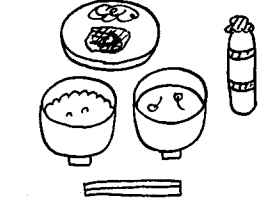
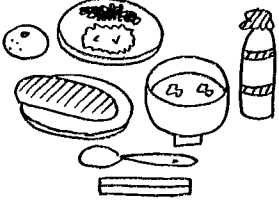
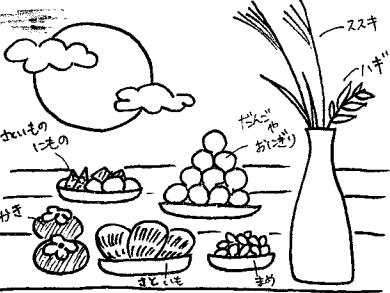





月	火	水	木	金
2	3	4	5	6
<p>にがっき しぎょうしき</p> 	<p>まめまめごはん ぎゅうにゅう さけのあげびたし ほうれんそうとえのきのあえもの ゆばのすまじる れいとウミカン</p> 	<p>ひやしうどん ぎゅうにゅう おにぎり こえびのいそべあげ ブロッコリーのごまあえ</p> <p>中学校 27g</p> 	<p>ごはん ぎゅうにゅう なすとあげのにくみそいため ゆでとうもろこし なし わかめとたまごのスープ</p> 	<p>コッペパン ぎゅうにゅう チリコンカーン あげじゃが ごぼうのごまマヨあえ やさいジュース(小中) セリー(幼)</p> 
9	10	11	12	13
<p>わかめごはん ぎゅうにゅう とりのあまからに パンサンスー れいとウミカン チンゲンサイのスープ</p> 	<p>うずまきパン ぎゅうにゅう ハンバーグ ジャーマンポテト マカロニとやさいのスープ アロエヨーグルト</p> 	<p>ごはん ぎゅうにゅう なすのあげぎょうざ ちんげんさいのかにあんかけ はるさめスープ だいがくいも</p> <p>中学校 27g</p> 	<p>カレーライス ぎゅうにゅう わかめサラダ りんご</p> 	<p>こうちやパン はっごうにゅう じゃがいものマヨネーズやき ほうれんそうとハムのソテー ミネストラスープ</p> 
16	17	18	19	20
<p>けいろうのひ</p> 	<p>くろごまパン ぎゅうにゅう ミートボールのケチャップいため キャベツとコーンのソテー もやしスープ れいとウビーチ</p> 	<p>てまきずし ぎゅうにゅう ひやしそめんじむ ヨーグルト(中のみ)</p> <p>中学校 27g</p> <p>ラズ 1g パン 3g</p> 	<p>かやくごはん ぎゅうにゅう さといものものに すまじる おつきみデザート</p> 	<p>ごはん ぎゅうにゅう かにたま ビリカラきゅうり わかめスープ キウイフルーツ</p> 
23	24	25	26	27
<p>しゅうぶんのひ</p> 	<p>こくとろパン とうにゅうデザート とりささみのピザやき ごぼうのカレーいため マメとヤサイのスープ ぎゅうにゅう</p> 	<p>ごはん ぎゅうにゅう やきそばのおろししょうゆ きりぼしたいこんのもの きのこのみそしる</p> 	<p>ツナすしごはん ぎゅうにゅう こまつなどえのきのあえもの かぼちゃのみそしる なし</p> 	<p>コッペパン ぎゅうにゅう ひじきコロッケ はくさいスープ ほうれんそうとコーンのソテー れいとウみかん</p> 
30	<p>つきみ お月見をしてみましよう</p> <p>今年(ことし)の十五夜(ひつぎざや)は9月19日(にち)です</p> <p>お月見は十五夜(中秋の名月)の日に、野菜や果物がたくさんとれたことを感謝し、旬の丸い初物(今年初めてとれた作物)や団子、ススキやハギを縁側に並べ、お月さまにお供えする行事です。千早赤阪村では初物の他に里芋の煮物、丸くにぎったおにぎり、ふかしいも、つぶした里芋とごはんを丸めてあんこで包んだおはぎなどの料理もお供えする予定です。9/9の給食で里芋の煮物が登場します。いしはHPに貼ります!</p> 			

記載している給食日は小学校を基準としています。各校園ごとの実施日については学校だより等をご確認下さい。また、エネルギー、たんぱく質、脂質は小学校中学年の量を記載しています。


月		火		水		木		金	
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<p>始業式</p> <p>早起き</p> 	<p>豆まめごはん</p> <p>さげの揚げたし</p> <p>冷やしうどん</p> <p>小豆びの磯辺揚げ</p> <p>たね厚揚げの肉みそ焼</p> <p>わかめと卵のスープ</p> <p>チリコンカン</p> <p>あげじゃが</p>	<p>おにぎり</p> <p>おにぎり用のり</p> <p>プロコラーごま和え</p> <p>ゆでとうろこし</p>	<p>ごはん(S)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>
<p>鶏もも肉 60 赤</p> <p>たまご 15 黄</p> <p>しょうが 0.8 緑</p> <p>濃口しょうゆ 2 黒</p> <p>酒 5 黒</p> <p>砂糖 1.5 白</p> <p>みりん 1.5 白</p> <p>でんぶ 1.5 黄</p> <p>米白油 0.5 黄</p> <p>パンサンズ 2 緑</p> <p>あんぱん 20 緑</p> <p>にんじん 15 緑</p> <p>梅干 5 赤</p> <p>練乳 4 黄</p> <p>干しいたけ 1 緑</p> <p>淡口しょうゆ 3.5 黒</p> <p>レモン果汁 1 緑</p> <p>砂糖 1 白</p> <p>ごま油 1 黒</p> <p>みりん 0.6 白</p> <p>酒 0.5 黒</p> <p>洋からし 0.2 白</p>	<p>チンゲンサイのスープ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ジェーマンポテト</p> <p>なすの揚げざんざん</p> <p>春雨スープ</p> <p>カレーライス(ルウ)</p> <p>わかめサラダ</p> <p>ジャガイモのマヨネーズ焼き</p> <p>ミネストラル</p>	<p>冷やしうどん</p> <p>おにぎり</p> <p>プロコラーごま和え</p> <p>ゆでとうろこし</p>	<p>ごはん(S)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>
<p>敬老の日</p> 	<p>黒ごまパン</p> <p>ニホハラのキャブ炒め</p> <p>もやしスープ</p> <p>手巻ずし(具)</p> <p>冷やしめん汁</p> <p>かやくごはん</p> <p>里芋の煮物</p> <p>かにたまご</p> <p>ピリカラきゅうり</p>	<p>おにぎり</p> <p>おにぎり用のり</p> <p>プロコラーごま和え</p> <p>ゆでとうろこし</p>	<p>ごはん(S)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>
<p>秋分の日</p> 	<p>黒糖パン</p> <p>鶏ささみのピザ焼き</p> <p>鶏ささみのおろししょうゆ</p> <p>きのこのみそ汁</p> <p>ツナすしごはん(具)</p> <p>かぼちゃのみそ汁</p> <p>ひじきコロッケ</p> <p>白菜スープ</p>	<p>おにぎり</p> <p>おにぎり用のり</p> <p>プロコラーごま和え</p> <p>ゆでとうろこし</p>	<p>ごはん(S)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>
<p>えびのチリソース</p> <p>おきこ</p> <p>山芋ピューレ</p> <p>酒</p> <p>でんぶ</p> <p>米白油</p> <p>トドケキャブ</p> <p>白ねぎ</p> <p>たまご</p> <p>にんじん</p> <p>豆板揚げ</p> <p>ごま油</p> <p>自然塩</p> <p>おきこ</p> <p>みりん</p> <p>しょうが</p> <p>砂糖</p> <p>オレンジ</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>おにぎり</p> <p>おにぎり用のり</p> <p>プロコラーごま和え</p> <p>ゆでとうろこし</p>	<p>ごはん(S)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>	<p>ごはん(M)</p> <p>ごはん(M)</p>

給食センターのホームページができました

今日の給食の紹介をはじめ、献立表、安全・安心や食育の取り組み、学校給食会の組織などについて掲載しています。

知りたい給食レシピのアンケートも実施しています。毎日の給食センターの様子も更新していきますので、ご覧下さい！

← スマートフォンからも見られます
村役場、村立学校園ホームページからリンクされています
<http://www.chihayaakasaka-kyushoku.com/>



千早赤阪村立学校給食センター

千早赤阪村立学校給食センター

〒641-0201 和歌山県千早赤阪村大字千早 1-1-1

TEL: 073-472-1111

FAX: 073-472-1112

受付時間: 午前8時30分～午後5時

休館日: 月曜日、祭日

平成25年 9月23日(火)の給食

鶏もも肉、たまご、しょうが、濃口しょうゆ、酒、砂糖、みりん、でんぶ、米白油、トドケキャブ、白ねぎ、たまご、にんじん、豆板揚げ、ごま油、自然塩、おきこ、みりん、しょうが、砂糖、オレンジ



【栄養三色】黄：ちからや熱になる(炭水化物、脂肪) 赤：からだをつくる(たんぱく質、ミネラル) 緑：からだの調子をととのえる(ビタミン、ミネラル、食物繊維) ★印は千早赤阪村産、☆印は河内町産です。 ※材料入荷の都合などにより内容を変更する場合があります。ご了承ください。