

ブラジルの  
こんだて

ヴィナグレッチサラダ  
は  
白ワインビネガーを  
使った甘めの食べやす  
い  
サラダです。

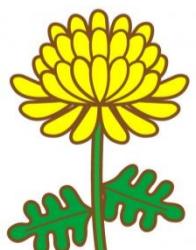
フェイジョアーダは  
ブラジルで有名な  
家庭料理で、  
貝沢山の煮物です。

また、ブラジルでは  
世界で一番オレンジが  
作られているので、  
オレンジの皮を使った  
マーマレードジャムを  
使って鶏肉に味をつけ  
たり、オレンジジュー  
スも付けました。

ちょうよう せつく  
重陽の節句

奇数は縁起のいい数字と  
され9月9日は最も大きい  
「九」が重なることから  
とても縁起がいいからと  
重陽の節句となりました。

「くり」や「なす」を食  
べる  
と元気に過ごせるといわ  
れています。



## 9月のこんだて(前半)



日 曜日	おはし のみもの の日	デザート ふりかけ など	こんだて名	血や肉になるもの (赤)	熱や力になるもの (黄)	体の調子をととのえるもの (緑)	調味料	エネルギー (Kcal) 小1~4 小5~6 中高齢
2 ・火		牛乳 	ビーフカレーライス	ぎゅう肉	はいが米、じゃがいも、油	玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、しょうが、トマトピューレ	とりがら、カレー粉、赤ワイン、ケチャップ、ウスターソース、アレルゲンフリークレールウ	617 678 740
			カラフルサラダ	チキンハム	オリーブ油	きゅうり、パプリカ、キャベツ、ホールコーン	砂糖、塩、酢、しょうゆ、こしょう	
3 ・水		牛乳 	ごはん		はいが米			538 592 646
			とりじやが	とり肉	じゃがいも、糸こんにゃく	にんじん、玉ねぎ	かつおこんぶだし、酒、みりん、砂糖、しょうゆ、酢	
			こまつなのみそしる	とうふ、みそ		こまつな、だいこん、しめじ	かつおこんぶだし	
4 ・木		オレンジ ジュース 	コッペパン		コッペパン			624 686 749
			とりにくのママレードやき	とり肉			ママレードジャム、しょうゆ	
			ヴィナグレッチサラダ	チキンハム	オリーブ油	きゅうり、パプリカ、オニオンソテー、ホールコーン	白ワインビネガー、砂糖、塩、しょうゆ	
			ひよこまめのフェイジョアーダ	ぶた肉、ベーコン、ひよこ豆	オリーブ油	にんにく、玉ねぎ、だいこん、にんじん、トマト缶	とりがら、赤ワイン、砂糖、塩、しょうゆ、黒こしょう	
5 ・金		牛乳 	ごはん		はいが米			496 546 595
			ぶたにくと夏野菜のオイスター炒め	ぶたにく、えだまめ、あつあげ	かたくり粉、油	なすび、たけのこ、パプリカ、にんじん、玉ねぎ、しめじ、にんにく、しょうが	中華だし、酒、かき油、塩、こしょう、砂糖、しょうゆ	
			レタスのちゅうかスープ	とうふ	ごま油、じゃがいも	レタス、もやし、にんじん	とりがら、中華だし、塩、しょうゆ、こしょう、酒	
8 ・月		牛乳 	ごはん		はいが米			526 579 631
			なすびとぶたにくのくたくたく煮	ぶた肉、あつあげ		なすび	かつおこんぶだし、酒、みりん、砂糖、塩、しょうゆ	
			さといものみそしる	みそ	さといも	だいこん、にんじん、ほうれんそう	かつおこんぶだし	
9 ・火		牛乳 	さつまいもパン		さつまいもパン			561 617 673
			あじのカレーパン粉やき	あじ	パン粉、オリーブ油	ガーリックパウダー	白ワイン、塩、こしょう、カレー粉	
			ポテトのごまドレサラダ	ロースハム	じゃがいも、オリーブ油、ごま、練りごま	きゅうり、にんじん、オニオンソテー	砂糖、塩、酢、しょうゆ、こしょう	
			コンソメスープ	とり肉		キャベツ、だいこん、にんじん、玉ねぎ	とりがらだし、塩、しょうゆ、白ワイン、こしょう	
10 ・水		牛乳 	ごはん		はいが米			498 548 598
			とりにくとひじきのごもくに	とり肉、ひじき、ちくわ	こんにゃく	だいこん、にんじん、たけのこ、ごぼう、さやいんげん	かつおこんぶだし、酒、みりん、砂糖、しょうゆ	
			きゅべつのみそしる	ミニあつあげ、みそ		きゅべつ、にんじん、ねぎ	かつおこんぶだし	
11 ・木		牛乳 	チャーハン	焼き豚	はいが米、押し麦、ごま油	玉ねぎ、ねぎ、にんじん、にんにく	とりがら、中華だし、塩、しょうゆ、こしょう	516 568 717
			あげぎょうざ	ぎょうざ(冷凍)	油			
			ちゅうかスープ	わかめ、とり肉	ごま油、ごま	にら、もやし、干ししいたけ	とりがら、中華だし、塩、しょうゆ、こしょう、酒	
12 ・金		牛乳 	ごはん		はいが米			457 503 548
			たらの西京焼き	たら、白みそ			酒、みりん、砂糖、しょうゆ	
			ほうれんそうのかつおあえ	かつおぶし		ほうれんそう、キャベツ、にんじん、もやし	塩、砂糖、みりん、しょうゆ	
			だいこんのおすまし	あぶらあげ、とうふ		だいこん、えのき、ねぎ	かつおこんぶだし、塩、しょうゆ	

# 9月のこんだて(後半)



おきなわけん きょうどりょうり

沖縄県の郷土料理

タコライスは、きゅべつ、チーズ、トマト、そして「タコス」といわれるミートソースをごはんの上にかけて食べる沖縄料理です。

給食ではトマトベースのミートソースをきゅべつ、チーズと一緒にご飯の上にのせて食べます。

9月23日は『秋分の日』

家庭でも旬の食材を食べて秋を感じてみましょう!

秋が旬の食材  
さば、さんま、さつまいも、さといも、りんご、ぶどう  
きのこ、にんじん  
れんこんなど

フォークが必要な場合はご家庭でご準備ください。

日 曜日	おはし の日	のみもの	デザート ぶりかけ など	こんだて名	血や肉になるもの (赤)	熱や力になるもの (黄)	体の調子をととのえるもの (緑)	調味料	エネルギー (Kcal) 小1~4 小5~6 中高齢
16 ・火				ぎゅうどん	ぎゅう肉	はいが米、糸こんにゃく	玉ねぎ、にんじん、しょうが	かつおこんぶだし、酒、みりん、砂糖、塩、しょうゆ、	572 629 686
				かぼちゃのみそしる	ミニあつあげ、みそ	かぼちゃ	だいこん、ねぎ	かつおこんぶだし	
17 ・水				チーズコッペパン		チーズパン			539
				とりのてりやき	とり肉	かたくり粉		酒、みりん、砂糖、塩、しょうゆ、白ワイン	593
				ツナサラダ	ツナ		キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン	砂糖、塩、酢、こしょう、しょうゆ	647
				ポトフ	ワインナー	じゃがいも	玉ねぎ、だいこん、にんじん、キャベツ、セロリ	とりがらだし、塩、こしょう、しょうゆ、白ワイン	
18 ・木			スライス チーズ	タコライス	豚ひき肉、牛ひき肉、豆プラスM	はいが米、油、かたくり粉	玉ねぎ、トマト缶、にんにく、キャベツ	とりがら、砂糖、塩、こしょう、ウスターソース、ナツメグ	620 682 744
				ABCマカロニのスープ	ベーコン	ABCマカロニ	だいこん、にんじん、コーン、ちんげんさい	とりがら、塩、しょうゆ、こしょう	
19 ・金				さけごはん	あぶらあげ、さけ、ひじき	はいが米	,	酒、塩、しょうゆ、みりん、かつおこんぶだし	579
				コロッケ	コロッケ(冷凍)	油			637
				ちんげんさいのみそしる	とうふ、みそ	さといも	だいこん、にんじん、ちんげんさい	かつおこんぶだし	695
22 ・月				ごはん		はいが米			516
				ぶたとキャベツのごまみそいため	ぶた肉、みそ	練りごま、油	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ピーマン	酒、みりん、砂糖、しょうゆ	568
				ふのおすまし	ふ		だいこん、えのき、ねぎ	かつおこんぶだし、塩、しょうゆ	619
24 ・水				こくとうパン		こくとうパン			523
				しろみざかな 白身魚のフライ	メルルーサ	小麦粉、パン粉、油		塩	575
				ブロッコリーサラダ	ツナ		ブロッコリー、にんじん、コーン	砂糖、塩、酢、しょうゆ	628
				コンソメジュリアン	チキンハム	じゃがいも	レタス、玉ねぎ、きゅうり、にんじん、パセリ	とりがらだし、塩、しょうゆ、こしょう、白ワイン	
25 ・木				ごはん		はいが米	,		544
				ぶたにくのみそやき	ぶた肉、みそ		白ねぎ、しょうが	酒、砂糖、みりん、しょうゆ	598
				ひじきのいために	ひじき、ちくわ	こんにゃく	にんじん、さやいんげん	かつおこんぶだし、酒、砂糖、みりん、しょうゆ	653
				けんちんじる	あぶらあげ、とうふ	さといも	だいこん、にんじん、ごぼう、ねぎ	かつおこんぶだし、塩、しょうゆ	
26 ・金				ごはん		はいが米	,		543
				トリニク レンコンと鶏肉の甘辛炒め	とり肉	こんにゃく、油、かたくり粉	れんこん、にんじん、玉ねぎ、ごぼう、さやいんげん	酒、砂糖、みりん、しょうゆ	597
				なめこのみそしる	みそ	じゃがいも	なめこ、にんじん、こまつな	かつおこんぶだし	652
29 ・月			ぶどう ゼリー	わふう ベーコンときのこの和風スパゲティ	ベーコン、焼きのり	スパゲティ、油	こまつな、玉ねぎ、しめじ、えのき、にんじん、にんにく	塩、こしょう、しょうゆ	451 496 541
				こんにゃくサラダ	チキンハム	サラダこんにゃく、オリーブ油	だいこん、きゅうり、赤パプリカ、オニオンソテー	砂糖、塩、こしょう、酢、しょうゆ	
30 ・火				ごはん		はいが米			565
				ドウフ こうや豆腐の中華煮	ぶた肉、こうやどうふ	かたくり粉、ごま油、ねりごま	玉ねぎ、キャベツ、にんじん、しょうが、たけのこ、干ししいたけ	酒、砂糖、塩、しょうゆ、かき油、こしょう、とりがらだし	622
				カラ はるさめのピリ辛ごまスープ	とり肉、みそ、とうにゅう	はるさめ	ちんげんさい、もやし、白ねぎ、しょうが、にんにく	とりがら、中華だし、トウバンジャシ、こしょう、しょうゆ、酒	678