令和7年度9月献立表

玉村町学校給食センター

日	曜日	献立名	主な材料と食品分類 ち、にく、ほねになるもの（あか） 1群 たんぱく質	2群 無機質	からだのちょうしをととのえるもの（みどり） 3群 カロテン	4群 ビタミンC	ちからやねつのもとになるもの（きいろ） 5群 炭水化物	6群 しぼう	その他の材料	<アレルギー特定原材料> 表示義務（8品目） 推奨表示（20品目）	栄養価 エネルギー (kcal)	
8	月	ごはん					ごはん				小	656
		ふりかけ							ふりかけ	ごま	中	796
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	幼	497
		豆乳入り卵焼き	たまご とうにゅう かつおふんまつ				さとう		みりん 酒 塩	卵 大豆		
		こんにゃくと鶏肉のきんぴら	とりにく だいず			こんにゃく	さとう	なたね油	みりん しょうゆ トウバンジャン	鶏 大豆 小麦		
		みそ味すいとん	ぶたにく あぶらあげ みそ	こんぶふんまつ	にんじん こまつな	たまねぎ だいこん ほししいたけ	すいとん	なたね油	さば厚削り節 しょうゆ みりん	豚 大豆 小麦 さば		
9	火	ロールパン					ロールパン			乳 小麦 大豆	小	684
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	885
		コロコロサラダ	だいず	チーズ		きゅうり コーン えだまめ	さとう		酢 マヨネーズタイプ 塩	大豆 乳	幼	470
		ボロネーゼスパゲッティ	ぶたにく だいず		にんじん トマト	たまねぎ にんにく エリンギ	スパゲッティ さとう こめこ	なたね油	ワイン ケチャップ トマトピュレ 黒こしょう ソース デミグラスソース コンソメ 塩	豚 小麦 大豆 鶏		
10	水	ごはん					ごはん				小	633
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	759
		きゅうりとツナのあえもの	マグロ	わかめ		こんにゃく きゅうり		ごま油 ごま	めんつゆ 酢	ごま 小麦 大豆	幼	456
		野菜入り麻婆豆腐	ぶたにく だいず みそ とうふ		にんじん にら にんにく しょうが	たまねぎ ほししいたけ ねぎ	さとう かたくりこ じゃがいも	なたね油 ごま油	ケチャップ しょうゆ トウバンジャン オイスターソース 鶏ガラだし	豚 鶏 大豆 ごま		
11	木	うどん					うどん			小麦	小	645
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	749
		まっちゃきな粉焼きパン	きなこ	スキムミルク			コッペパン さとう	なたね油	抹茶	大豆 乳 小麦	幼	543
		もやしのガーリック炒め	ベーコン			もやし にんにく		ごま油	コンソメ 塩 こしょう	豚 ごま		
		卵入りトマトチーズうどんスープ	ぶたにく たまご	チーズ	にんじん トマト	キャベツ しめじ たまねぎ ねぎ	かたくりこ	なたね油	トマトソース トマトピューレ 塩ラーメンスープ コンソメ 塩 酒	豚 卵 乳 大豆 小麦 鶏 ごま		
12	金	麦ごはん					むぎごはん				小	685
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	885
		野菜カレー	ぶたにく とうにゅう		にんじん かぼちゃ ピーマン トマト	たまねぎ なす コーン にんにく しょうが	じゃがいも さつまいも	なたね油	カレールウ ケチャップ カレー粉 ソース 塩こうじ	豚 大豆 小麦	幼	510
		白玉フルーツポンチ				みかん パイン	しらたま ゼリー サイダー			大豆		
		金田さんちのきゅうり漬				きゅうり しょうが	さとう		酢 しょうゆ	小麦 大豆		
16	火	ツイストロールパン					ツイストロールパン			小麦 乳 大豆	小	622
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	817
		ハンバーグきのこソース	ぶたにく とりにく だいず			たまねぎ しめじ えのき エリンギ	さとう	なたね油	ケチャップ ソース ハヤシルウ ワイン	豚 鶏 大豆 小麦	幼	482
		こふきいも			パセリ		じゃがいも		塩			
		ミネストローネスープ	ベーコン だいず		にんじん トマト パセリ	キャベツ たまねぎ コーン にんにく	じゃがいも マカロニ	なたね油	ケチャップ トマトピュレ コンソメ こしょう	豚 大豆 小麦		
17	水	ごはん					ごはん				小	674
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中	800
		アドボ（酢鶏肉じゃが）	とりにく			たまねぎ にんにく	じゃがいも さとう くるまふ	なたね油	酢 みりん しょうゆ	鶏 小麦 大豆	幼	529
		ソパス（豆乳マカロニスープ）	ぶたにく とうにゅう		チンゲンサイ	たまねぎ しめじ	マカロニ こめこ	なたね油	ホワイトルウ こしょう コンソメ 塩 ガーリックパウダー ワイン 塩こうじ	豚 大豆 小麦		
		（小中）ヨーグルト		ヨーグルト						乳 ゼラチン		
		（幼）ミニアセロラゼリー					アセロラゼリー					
18	木	背割りコッペパン					コッペパン			乳 小麦 大豆	小	562
		ジョア（マスカット）		ジョア						乳	中	730
		フランクフルトケチャップソース	フランクフルト						ケチャップ トマトピュレ ワイン	豚 大豆	幼	413
		焼きそば	ぶたにく だいず		にんじん ピーマン	キャベツ もやし	ちゅうかめん	なたね油	焼きそばソース ソース	豚 大豆 小麦		
		コーンと卵の中華スープ	たまご		チンゲンサイ	コーン たまねぎ	こめこ	ごま油	コーンクリーム 鶏ガラだし ホワイトルウ 塩こうじ こしょう	卵 ごま 鶏 大豆 小麦 豚		

群馬県の郷土料理
『こんにゃくのきんぴら』

玉小リクエスト
『揚げパン』

玉小リクエスト
『カレー』

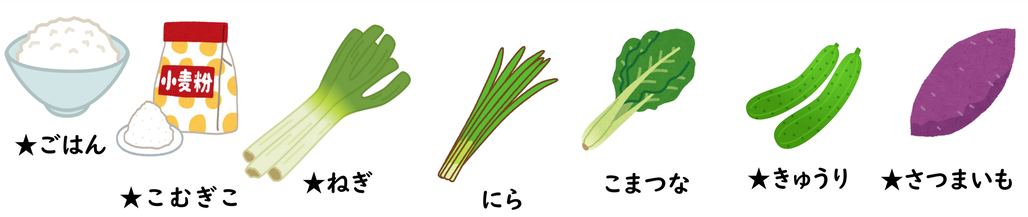
令和7年度9月献立表

玉村町学校給食センター

日	曜日	献立名	主な材料と食品分類 ち、にく、ほねになるもの（あか） 1群 たんぱく質	2群 無機質	からだのちょうしをととのえるもの（みどり） 3群 カロテン	4群 ビタミンC	ちからやねつのもとになるもの（きいろ） 5群 炭水化物	6群 しぼう	その他の材料	<アレルギー特定原材料> 表示義務（8品目） 推奨表示（20品目）	栄養価 エネルギー (kcal)
19	金	ごはん 玉小リクエスト『からあげ』					ごはん				小 679
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中 779
		のり塩から揚げ	とりにく	あおのり		にんにく しょうが	かたくりこ		塩こうじ 酒 塩	鶏	幼 539
		五目豆	だいず さつまあげ	ひじき	にんじん	ごぼう こんにゃく	さとう	なたね油	みりん 酒 しょうゆ	大豆 小麦	
		チンゲン菜と麩のみそ汁生姜風味	あぶらあげ みそ	にぼしこ	チンゲンサイ	たまねぎ しょうが	ふ		和風だし	大豆 えび かに 小麦	
22	月	ごはん 日本味めぐり『神奈川』					ごはん				小 619
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中 750
		あじの和風照り焼きソース	あじ				さとう かたくりこ オレンジマーマレード		しょうゆ みりん ワイン	小麦 大豆 オレンジ	幼 474
		生揚げと豚肉の生姜煮	なまあげ ぶたにく かつおふんまつ		にんじん	たまねぎ えだまめ しょうが	さとう	なたね油	酒 しょうゆ	大豆 豚 小麦	
		けんちん汁	とうふ	こんぶふんまつ	にんじん	ねぎ だいこん こんにゃく ごぼう	じゃがいも	なたね油	さば厚削り節 しょうゆ	大豆 さば 小麦	
24	水	ごはん					ごはん				小 701
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中 840
		みそメンチカツ	とりにく ぶたにく だいず みそ			コーン たまねぎ	こめこ さとう かたくりこ	なたね油 ごま	塩 酒 みりん	鶏 豚 大豆 ごま	幼 572
		マカロニサラダ			にんじん	コーン きゅうり キャベツ	マカロニ	マヨネーズタイプ	酢 塩 こしょう	小麦	
		スタミナ味噌汁	とうふ ぶたにく みそ かつおふんまつ		にら	だいこん にんにく	さつまいも	なたね油	トウバンジャン 煮干し	大豆 豚 えび かに	
25	木	うどん					うどん			小麦	小 712
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中 836
		かぼちゃと大豆のかき揚げ	だいず		かぼちゃ にんじん	たまねぎ	てんぷらこ	だいず油	塩	小麦 大豆	幼 606
		なすと豚肉のうどん汁	ぶたにく あぶらあげ	こんぶふんまつ	こまつな	なす たまねぎ しめじ ねぎ		なたね油	酒 みりん しょうゆ さば厚削り節	豚 大豆 さば 小麦	
		おはぎ	きなこ あずき				もちごめ さとう			大豆	
26	金	ごはん					ごはん				小 667
		ごま塩					ごま		塩	ごま	中 811
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	幼 531
		さばの塩焼き	さば						塩	さば	
		金時豆の甘煮	きんときまめ				さとう		塩		
		黄金煮	なまあげ ぶたにく		にんじん	たまねぎ ほししいたけ こんにゃく	じゃがいも さとう かたくりこ	なたね油	酒 しょうゆ みりん ケチャップ	大豆 豚 小麦	
29	月	ごはん おはなし給食『いただきますレストラン』					ごはん				小 602
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中 751
		ホキフライ	ホキ				パンこ こむぎこ	なたね油	塩 ソース	小麦 大豆	幼 492
		車麩のそぼろ煮	ぶたにく			たまねぎ	くるまふ さとう		しょうゆ みりん 酒 和風だし	豚 小麦 大豆	
		田舎汁	なまあげ みそ	こんぶふんまつ	にんじん こまつな	だいこん ねぎ もやし	じゃがいも		さば厚削り節	大豆 さば	
30	火	背割りコッペパン					せわりコッペパン			乳 小麦 大豆	小 595
		牛乳		ぎゅうにゅう						乳	中 742
		スラッピージョー	ぶたにく だいず おから		にんじん	たまねぎ	さとう	なたね油	ワイン ケチャップ トマトピュレ ソース コンソメ こしょう	豚 大豆	幼 474
		マッシュポテト		スキムミルク ぎゅうにゅう			じゃがいも さとう	バター	塩 こしょう	乳	
		うずら卵とABCマカロニのスープ	うずらたまご ベーコン		にんじん パセリ	キャベツ たまねぎ だいこん	マカロニ		コンソメ ガーリックパウダー こしょう 塩	豚 卵 小麦	

栄養価（月平均） 小学校 エネルギー 649kcal たんぱく質 24.9g 脂質 22.3g 食塩 2.5g
中学校 エネルギー 795kcal たんぱく質 29.8g 脂質 26.3g 食塩 2.8g
幼稚園 エネルギー 506kcal たんぱく質 20.1g 脂質18.7g 食塩 1.8g

＊都合により、献立及び食材料の変更をすることがあります。ご了承下さい。
＊給食の献立には、地場産(佐波伊勢崎産・群馬県産)の食材を取り入れています。
＊太字は、玉村産・伊勢崎産です。



9月の地場産の食材
（★は玉村産）

【アレルギー表示について】
※ 食物アレルギー等で対応の必要な場合は、毎日献立表を確認してください。
※ 献立表のアレルギー表示については、特定原材料の28品目を表示しています。
特定原材料表示義務8品目（卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ）
特定原材料推奨表示20品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、アーモンド）（同一工場内、または同一ラインでアレルゲンを含む商品を作っている場合についての表示はしていません。）
※ 給食用の麺類・すいとんは工場内でそばの製造をしています。（製造ラインは別）
※ 小魚・海藻類は、エビ・カニなどの魚介類が混ざっている可能性があります。
※ そば・ピーナッツ・種実（ごまを除く）・木の実類・キウイフルーツは、アレルギーの新規発症の原因になりやすい食べ物のため、原則として使用を控えています。
※ 食物アレルギー等で材料の使用量等詳しい内容を確認したい方は、玉村町学校給食センターまでご連絡ください。（TEL：65−6706）
＜ 「食物アレルギー対応マニュアル」群馬県教育委員会 （H25.9）より ＞