



令和7年10月分

献立予定表



今年度は町で1食小学生50円、
中学生60円を負担して子育て世
帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのものになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質 (g)	
1	水	ちゅうかめん 牛乳		牛乳			中華めん		675	811
		とんこつラーメンスープ	豚肉		にんじん ねぎ	はくさい 玉ねぎ たけのこ ねぎ 干し椎茸 とうもろこし				
		やきぎょうざ(小2こ中3こ)	豚肉 鶏肉		にら	キャベツ 玉ねぎ 生姜	パン粉 小麦粉	油	24.2	28.7
		だいがくいも					さつまいも 砂糖	油 ごま		
2	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		629	804
		ハンバーグのおろしポンずかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ 大根 レモン	砂糖 でんぶん	油		
		ひじきのごしきに	豚肉	ひじき	にんじん	とうもろこし 枝豆	砂糖	油	26.0	31.9
		ゆばとうふのすましじる	湯葉 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	でんぶん			
3	金	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		635	809
		いわしのはつちょうみそに	いわし みそ				砂糖			
		かんとうに	揚げボール 生揚げ うずら卵	昆布	にんじん	大根 こんにゃく	里いも		26.6	32.0
		こまつなのあえもの	鶏肉		小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖	油		
お月見献立 🍡🍡🍡🍡🍡🍡										
6	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		670	827
		ぶたにくのしょうがやき	豚肉			玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぶん	油		
		きりぼしだいこんのあまずあえ	ツナ			切り干し大根 キャベツ とうもろこし	砂糖	ごま油		
		のっぺいじる	鶏肉 豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ 大根 ごぼう	里いも でんぶん		26.9	32.4
		つきみだんご					米粉 砂糖 でんぶん			
7	火	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		684	838
		きのこひよこまめのカレー	豚肉 ひよこ豆		にんじん	玉ねぎ エリンギ えのきたけ にんにく	じゃがいも 砂糖	油		
		こめこチキンカツ	鶏肉				米粉	油	24.3	27.9
		フルーツミックス	豆乳			パイナップル もも りんご ぶどう	砂糖			
8	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		634	828
		レバーいりつくね(小2こ中3こ)	鶏肉			玉ねぎ	でんぶん 砂糖			
		なまあげのにももの	生揚げ 豚肉 さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ 干し椎茸 生姜	砂糖 でんぶん		26.6	33.0
		ちぐさあえ	ツナ		小松菜 にんじん	もやし とうもろこし	砂糖			
9	木	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		649	791
		さんまのかばやき	さんま				砂糖 でんぶん	油		
		にくじゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	23.7	27.4
		こうものあえ				大根 キャベツ	砂糖			
10	金	スライスパン 牛乳		牛乳			パン		620	768
		ハムステーキ	ハム					油		
		ポテトサラダ	ツナ			きゅうり	じゃがいも	ドレッシング		
		オニオンスープ	ソーセージ		にんじん	玉ねぎ キャベツ エリンギ とうもろこし			26.0	31.9
		ブルーベリージャム				ブルーベリー	砂糖			
14	火	りんごパン 牛乳		牛乳		りんご	パン		650	825
		あじのカレーやき	あじ			にんにく	小麦粉 でんぶん	油		
		しろいんげんまめのスープ	ベーコン 白いんげん豆	牛乳 スキムミルク 生クリーム	にんじん	玉ねぎ	じゃがいも		31.8	39.1
		マカロニサラダ	ハム			きゅうり とうもろこし	マカロニ 砂糖	オリーブ油 ノンエッグマヨネーズ		
15	水	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		664	828
		にくみそかけ汁	豚肉 大豆 みそ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ エリンギ 生姜	砂糖 でんぶん			
		とうにゅうクリーミーコロッケ	豆乳 おから	わかめ	にんじん	玉ねぎ とうもろこし	小麦粉	油	25.6	31.6
		なし				なし				
16	木	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		636	800
		ハッシュドポーク	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	砂糖	油		
		だいずのアーモンドがらめ	大豆				砂糖	アーモンド	27.0	32.2
		ツナとやさいのマリネ	ツナ		にんじん バジル	キャベツ とうもろこし レモン	砂糖	オリーブ油		
17	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		633	802
		あきのめぐみごはんのぐ	鶏肉 ちくわ		にんじん	ごぼう 干し椎茸	砂糖	栗		
		さばのしおやき ごはんにまぜて 食べましょう	さば					油	26.4	31.8
		いもっこじる	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ	里いも			

ごはんにまぜて
食べましょう



令和7年10月分 献立予定表



今年度は町で1食小学生50円、中学生60円を負担して子育て世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるものになる食品		体の調子をととのえるものになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
20	月	むぎごはん	牛乳	牛乳			麦ごはん		695	876
		なすいりマーボー豆腐	豆腐 豚肉 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 玉ねぎ なす 生姜	砂糖 でんぶん			
		はるまき	豚肉		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	小麦粉	油	26.4	31.8
		パンパンジーサラダ	鶏肉			キャベツ きゅうり		油 ドレッシング		
21	火	サンドイッチロールパン	牛乳	牛乳			パン		614	767
		フランクフルトのケチャップソースかけ	ソーセージ				砂糖 でんぶん			
		やきそば	豚肉		にんじん	キャベツ	焼きそばめん	油	26.6	32.8
		ごもくちゅうかスープ	ベーコン		にんじん ねぎ	ねぎ もやし 玉ねぎ とうもろこし 干し椎茸	でんぶん			
22	水	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		613	774
		しらすとあおなごはんのぐ		しらす干し	広島葉 京葉 大根葉					
		キャベツ入りメンチカツ	牛肉 豚肉			キャベツ 玉ねぎ	パン粉 小麦粉	油	22.8	28.3
		さつまじる	鶏肉 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ えのきたけ 大根	さつまいも			
23	木	ごこごはん	牛乳	牛乳			ごはん 大麦 黒米 もちきび 赤米 発芽玄米		647	785
		ぶりみかわみりんやき	ぶり 醤油				砂糖			
		ぶたにくとごぼうのやながわふう	卵 豚肉		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 玉ねぎ	砂糖 でんぶん		29.1	34.8
		はりはりづけ	鶏肉		にんじん	切り干し大根 きゅうり	砂糖	油 ごま		
24	金	むぎごはん	牛乳	牛乳			麦ごはん		666	840
		びびンバ	豚肉 みそ		にんじん チンゲンサイ	にんにく はくさい 大豆もやし	砂糖 でんぶん	ごま油		
		ヤンニョムチキン	鶏肉			にんにく	でんぶん 砂糖	油 ごま	26.9	32.8
		はるさめスープ	ベーコン		にんじん ねぎ	ねぎ たけのこ 玉ねぎ	春雨			
27	月	わかめごはん	牛乳	牛乳 わかめ			ごはん		652	813
		さわらのてりやき	さわら			生姜	砂糖 でんぶん	油		
		きりぼしだいこんのふくめに	鶏肉 ちくわ		にんじん	切り干し大根	砂糖	油	30.3	36.5
		さわにわん	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 玉ねぎ 干し椎茸				
28	火	ヨーグルト		ヨーグルト						
		ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		625	786
		にくだんごのすぶたふう	豚肉 鶏肉		にんじん	玉ねぎ	砂糖 でんぶん	油		
		ちゅうかサラダ	ツナ		にんじん	きゅうり 大豆もやし	春雨 砂糖	ごま油 ごま	22.5	26.8
29	水	ワンタンスープ	豚肉		にんじん ねぎ	ねぎ たけのこ 玉ねぎ とうもろこし	ワンタン皮			
		むぎごはん	牛乳	牛乳			麦ごはん		633	796
		しのだのにくみそかけ	豆腐 油揚げ たら	ひじき	にんじん	生姜	砂糖 でんぶん	油		
		きんぴらごぼう	鶏肉 ちくわ		にんじん さやいんげん	ごぼう	砂糖	油	25.9	30.4
30	木	たまふじる	豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ はくさい 干し椎茸	玉ふ でんぶん			
		ごはん	牛乳	牛乳			ごはん		666	839
		さといもコロッケ	鶏肉				里いも 小麦粉 パン粉	油		
		ぶたにくとだいこんののもの	豚肉 ちくわ		にんじん さやいんげん	大根 こんにゃく 干し椎茸	砂糖	油	23.4	27.9
31	金	ひじきのあまずあえ	ツナ	ひじき	にんじん	キャベツ	砂糖	ごま油		
		ミルクロールパン	牛乳	牛乳			パン		676	845
		とりにくのバーベキューソースかけ	鶏肉			レモン にんにく りんご	砂糖 でんぶん	油		
		キャロットラペ	ツナ		にんじん バジル	枝豆 レモン	砂糖	オリーブ油	31.1	41.1
31	金	パンブキンポターージュ	ベーコン 豆乳		にんじん かぼちゃ	玉ねぎ				

※物資の都合により、献立を変更する場合があります。
※加工食品の食材は、主な原料を表記しています。

【10月に使う地元産の食材】

〈武豊町〉 みそ 〈知多半島〉 小松菜
〈愛知県〉 米 牛乳 豚肉 しらす干し キャベツ チンゲンサイ

給食予定回数 22回

平均値	648	811
	26.4	32.0
基準値	650	830
	26.0	34.0

給食だより

秋を楽しむお月見の行事

昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、昔の暦(旧暦)で秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月を「中秋の名月」と呼んで、月を觀賞するお月見の行事が行われてきました。ちょうどこの時期に里いもが収穫されることから、里いもをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風習もあり、別名で「芋名月」ともいいます。また、十五夜からひと月ほど後の十三夜にもお月見をする風習があり、両方合わせてお月見をすると縁起が良いとされています。



大切にしたい もったいないの心

日本には「もったいない」という言葉があります。「もったいない」という言葉には、物を最後まで大切に使う、食べ物を残さず食べるといった、日本人が昔から大切にしてきた心が詰まっています。しかし近年では、まだ食べられる食品を捨ててしまう「食品ロス」が問題になっています。

10月は食品ロス削減月間です。私たち一人ひとりが食品をむだにしないように意識することで、食品ロスを減らすことができるのではないのでしょうか。

世界で作られた食べ物の40%が捨てられている



※現在新しい学校給食センターを建設中です。工事の状況をホームページより確認できますので、是非ご覧ください。