



日 曜		献立名		食品名		エネルギー たんぱく質
2	水	牛乳	(主食) ごはん	米		760 kcal 32.0 g
			(副菜) 小松菜のみそ汁	小松菜、油揚げ、カット豆腐、玉ねぎ、長ねぎ、赤みそ、白みそ、かつお節		
			(主菜) そぼろごはんの具	豚肉、人参、ごぼう、菜種油、清酒、しょうゆ、砂糖、みりん		
			(副菜) 水菜サラダ	水菜、大根、コーン、しょうゆ、砂糖、菜種油、みりん、穀物酢、塩		
3	木	牛乳	(主食) ごはん	米		784 kcal 29.5 g
			(副菜) すまし汁	鶏肉、小松菜、人参、竹の子、長ねぎ、カット豆腐、だし昆布、かつお節、しょうゆ、みりん、塩、清酒、菜種油		
			(主菜) 照り焼きハンバーグ	ハンバーグ、菜種油、しょうゆ、砂糖、みりん、じゃが芋でん粉		
			(副菜) ごぼうサラダ	ごぼう、きゅうり、人参、ごまクリーミードレッシング		
4	金	牛乳	(主食) 和風汁うどん	地粉うどん、豚肉、油揚げ、大根、人参、玉ねぎ、長ねぎ、干し椎茸、かつお節、だし昆布、砂糖、みりん、しょうゆ、菜種油、塩、じゃが芋でん粉		787 kcal 35.0 g
			(主菜) 磯辺揚げ	笹かまぼこ、小麦粉、青のり、菜種油		
			(副菜) 野菜ときのこの炒め物	鶏肉、しめじ、小松菜、キャベツ、人参、しょうゆ、塩、白胡椒、清酒、菜種油、じゃが芋でん粉		
7	月	牛乳	(主食) 狭山茶炊き込みごはん	米、もち米、狭山茶パウダー、狭山茶、豚肉、菜種油、人参、油揚げ、かつお節、清酒、塩、しょうゆ、砂糖		817 kcal 32.9 g
			(副菜) 豆腐のみそ汁	カット豆腐、人参、青梗菜、玉ねぎ、長ねぎ、白みそ、赤みそ、かつお節		
			(主菜) 鶏つくねのおろしソース（3）	レバー入り白ごまつくね、大根、しょうゆ、みりん、じゃが芋でん粉、穀物酢、砂糖		
			アセロラゼリー	アセロラゼリー		
8	火	牛乳	(主食) ごはん	米		775 kcal 33.6 g
			(副菜) のっぺい汁	鶏肉、油揚げ、大根、人参、ごぼう、じゃが芋、長ねぎ、しめじ、菜種油、塩、しょうゆ、清酒、みりん、かつお節、だし昆布、じゃが芋でん粉		
			(主菜) 鶏肉のみそ焼き	鶏肉、砂糖、清酒、みりん、赤みそ、しょうゆ、菜種油		
			(副菜) 糸こんにゃくの甘辛炒め	根生姜、豚肉、人参、こんにゃく、小松菜、菜種油、砂糖、清酒、しょうゆ、ごま油、じゃが芋でん粉		
重陽の節句 献立			(主食) ごはん	米		710 kcal 30.2 g
9	水	牛乳	(副菜) なすのみそ汁	なす、大根、人参、長ねぎ、油揚げ、白みそ、赤みそ、かつお節		
			(主菜) かつおの漁師揚げ	かつお漁師揚げ、菜種油		
			(副菜) 菊入りお浸し	菊、小松菜、人参、もやし、しょうゆ、みりん、塩、かつお節		
10	木	牛乳	(主食) ごはん	米		822 kcal 32.7 g
			(副菜) 春雨のスープ	鶏肉、人参、干し椎茸、もやし、春雨、長ねぎ、白胡椒、清酒、しょうゆ、菜種油、塩、鶏がら、玉ねぎ、根生姜、ローリエの葉		
			(主菜) 豚肉のスタミナ炒め	豚肉、根生姜、にんにく、玉ねぎ、人参、ピーマン、ごま、菜種油、砂糖、しょうゆ、清酒、トウバンジャン、ごま油、みりん、じゃが芋でん粉、白胡椒、塩		
			フルーツ杏仁	杏仁ゼリー、りんご、黄桃、白桃、洋なし		
11	金	牛乳	(主食) デニッシュパン	デニッシュパン		758 kcal 26.2 g
			(副菜) ミネストローネ	豚肉、玉ねぎ、人参、セロリ、じゃが芋、にんにく、ケチャップ、ダイストマト、塩、白胡椒、砂糖、菜種油、赤ワイン、コンソメ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉		
			(主菜) ほうれん草オムレツ	ほうれん草オムレツ、菜種油		
			(副菜) 野菜のソテー	鶏肉、玉ねぎ、もやし、青梗菜、人参、菜種油、塩、白胡椒、コンソメ、清酒、しょうゆ、じゃが芋でん粉		
14	月	牛乳	(主食) ごはん	米		724 kcal 32.8 g
			(副菜) 根菜のあっさり汁	鶏肉、ごぼう、人参、小松菜、長ねぎ、大根、しめじ、だし昆布、かつお節、塩、しょうゆ、みりん、清酒、菜種油		
			(主菜) さわらの西京焼き	さわら西京漬け、菜種油		
			(副菜) 昆布の炒め物	豚肉、人参、油揚げ、刻み昆布、しょうゆ、砂糖、清酒、菜種油		
15	火	牛乳	(主食) ポークカレーライス	米、豚肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、にんにく、ケチャップ、濃厚ソース、塩、菜種油、砂糖、カレー粉、小麦粉、トマトピューレ、白胡椒、すりおろしりんご、しょうゆ、鶏がら、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉、オニオンパウダー		856 kcal 30.5 g
			(副菜) ホットチキンサラダ	鶏肉、キャベツ、コーン、きゅうり、菜種油、白胡椒、しょうゆ、清酒、和風ドレッシング		
			ヨーグルト	ヨーグルト		
18	金	牛乳	(主食) ごはん	米		777 kcal 33.9 g
			(副菜) チンゲンサイのみそ汁	青梗菜、カット豆腐、玉ねぎ、長ねぎ、油揚げ、白みそ、赤みそ、かつお節		
			(主菜) 鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉、塩こうじ、塩、清酒、菜種油		
			(副菜) ひじきの七色煮	豚肉、ひじき、さつま揚げ、人参、さやいんげん、コーン、干し椎茸、菜種油、砂糖、清酒、しょうゆ、かつお節		
24	木	コーヒーマル	(主食) コッペパンスライス	コッペパンスライス		719 kcal 30.6 g
			(副菜) ポトフ	鶏肉、じゃが芋、キャベツ、玉ねぎ、大根、人参、セロリ、鶏がら、白ワイン、塩、白胡椒、菜種油、コンソメ、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉		
			(主菜) ビーンズミート	豚肉、玉ねぎ、大豆、トマトピューレ、ケチャップ、菜種油、塩、砂糖、ウスターソース、白ワイン、鶏がら、人参、長ねぎ、根生姜、ローリエの葉、白胡椒、じゃが芋でん粉、コンソメ		
			(副菜) こんにゃくサラダ	青梗菜、白こんにゃく、きゅうり、人参、しょうゆ、砂糖、ごま油、みりん、穀物酢、塩、ごま		

日	曜	献立名	食品名	エネルギー たんぱく質
25	金	牛乳	(主食) ごはん	911 kcal 29.8 g
			(副菜) お月見汁	
			(主菜) さんまの蒲焼き	
			(副菜) みそきんぴら	
			お月見ゼリー	
28	月	牛乳	(主食) ごはん	789 kcal 34.8 g
			(副菜) きのこのみそ汁	
			(主菜) 豚肉の生姜焼き	
			(副菜) わかめのサラダ	
29	火	牛乳	(主食) はちみつパン	827 kcal 31.2 g
			(副菜) 秋野菜のチャウダー	
			(主菜) ハムステーキ	
			(副菜) ベジタブルソテー	
30	水	牛乳	(主食) ごはん	759 kcal 29.9 g
			(副菜) 中華スープ	
			(主菜) マーボー豆腐	
			(副菜) 春雨サラダ	

16 回	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩	食物繊維
	786kcal	31.6g	31%	441mg	4.4mg	332μg	0.75mg	0.65mg	32mg	2.8g	5.7g

材料の都合により献立は変更することがあります。 はし箱セットは毎日きれいにしてもってきましょう。

※マークの説明

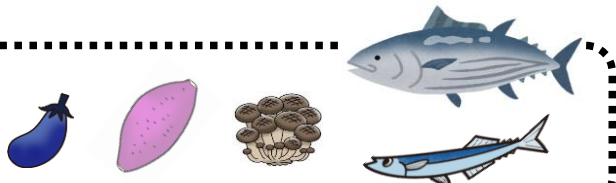
主食：ごはん・パン・めんを使った料理 主菜：肉・魚・卵・大豆などを使った料理 副菜：野菜・いも・かいそうを使った料理

※加工食品は、メーカーにおいて、同一ラインで原因食品（アレルギー）を含む製品を製造している可能性があります。

※海産物には、えび・かに等が含まれている可能性があります。

旬の食材

なす、さつまいも、きのこ類、かつお、さんま



献立紹介

9日 菊入りお浸し・・・この日は重陽の節句です。旧暦の9月9日は、現在の暦だと10月中旬ごろに当たり、菊の花が咲く時期であったことから菊の節句ともよばれます。菊の香りで邪気を払い長寿を願います。給食ではお浸しに黄色い菊の花びらを入れます。



25日 十五夜献立・・・今年は9月25日が十五夜です。旧暦の8月15日頃に見える美しい月を「中秋の名月」と呼び、お月見をする風習があります。その際に、団子や里芋、稲穂に見立てたすすきをお供えて秋の豊作を祈ります。給食では、団子を入れたお月見汁と、お月見ゼリーの組み合わせにしました。



令和7年度 狭山市立学校給食センター学校給食費決算報告

【収入】 (単位：円)	
科 目	収入済額
1.学校給食費	506,287,650
2.繰越金	16,154,729
3.諸収入	121,626,785
合 計	644,069,164

【支出】 (単位：円)	
科 目	支出済額
1.主食費	167,195,813
2.牛乳費	112,804,581
3.副食費	339,505,892
4.手数料	227,928
合 計	619,734,214

- * 収入支出の差し引き額は、令和8年度学校給食費へ繰り越します。
- * 皆様からいただいた学校給食費により、給食に必要な食材料を購入しております。その他の経費（人件費、光熱水費、施設管理費、食器代、輸送費等）は、市費で負担しています。
- * 滞納が増えますと、給食運営が困難になります。決められた時期にお支払いいただきますよう、お願いいたします。
- * 令和7年度も地方創生臨時交付金を活用し、献立予算に加算してあるため、諸収入額が増えております。