令和７年１０月７日

保　護　者　様

清水山給食センター所長

学校給食の献立(10 月分 15 日以降)の変更について(お知らせ)

平素は、三田市の学校教育の推進にご理解ご協力を賜り、厚くお礼申しあげます。
さて、**清水山給食センターの献立の内容が下記のとおり変更**となります。
急な対応となりますが、事情を踏まえ献立の変更へのご理解とご協力をいただきますよう、よろしくお願い申しあげます。ご不明な点がありましたら、下記までお問い合わせください。

記

1. 献立の変更日と変更する主な内容

献立の変更日	変更前	変更後
10月15日(水)	白身魚フライ、中濃ソース（ﾌﾗｲ用）	お魚ソーセージ
〃　20日(月)	鶏肉のインドネシア風からあげ	鶏肉のスパイス焼き
〃　22日(水)	揚げパン、きなこ、お魚ソーセージ	パン、豚肉のケチャップ煮
〃　28 日(火)	大学芋	さつまいもきんとん
〃　31日(金)	かぼちゃコロッケ	みかん

2. 献立を変更した理由　**調理機器の故障のため**

ご理解ください

あげものができない状況です

[献立(給食食材)変更の詳細]

15日(水)	20日(月)	22日(水)	28 日(火)	31日(金)
●パン **●お魚ソーセージ** 海と畑のサラダ レタスのスープ	わかめごはん **●鶏肉のスパイス焼き** きゅうりとツナのすのもの 白菜と春雨のスープ	**●パン** ポトフ **●豚肉のケチャップ煮** ヨーグルト(小・中のみ)	ごはん キムタク炒め **●さつまいもきんとん** わかめスープ かつおふりかけ(中学校のみ)	ごはん 豚肉とれんこんの炒め物 お米の麺汁 **●みかん** 味付けのり
パン　1こ　□ **●お魚ソーセージ　1本　○** キャベツ　25　△ まぐろフレーク　10　○ 大豆(ゆで)　5　○ ホールコーン　6　△ ひじき　0.3　○ 上白糖　1　□ 塩　0.04 うす口しょうゆ　0.9 酢　1.3 レモン汁　0.5　△ レタス　25　△ ベーコン　5　○ じゃがいも　20　□ 玉ねぎ　25　△ 人参　5　△ マッシュルーム　5　△ チキンブイヨン　5 うす口しょうゆ　2.5 塩　0.5 こしょう　0.04 水　105	精白米　80　□ わかめご飯の素　2.29　○ **●鶏肉(テキ用)　1枚　○** **玉ねぎ　3　△** **土しょうが　0.3　△** **にんにく　0.07　△** **料理酒　2** **ターメリック　0.7** **コリアンダー　0.7** **塩　0.4** きゅうり　25　△ キャベツ　10　△ 人参　5　△ まぐろフレーク　5　○ 上白糖　1　□ 塩　0.04 うす口しょうゆ　0.9 酢　1.3 レモン汁　0.3　△ はるさめ　3　□ 白菜　35　△ ベーコン　3　○ 玉ねぎ　15　△	パン　1こ　□ ベーコン厚切り　20　○ 玉ねぎ　30　△ 人参　10　△ キャベツ　30　△ じゃがいも　40　□ ひよこ豆　8　○ チキンブイヨン　5 ローリエ粉末　0.01 塩　0.2 うす口しょうゆ　2.5 こしょう　0.04 水　75 **豚肉　40　○** **玉ねぎ　10　△** **人参　5　△** **しめじ　5　△** **ケチャップ　5** **とんかつソース　2.5** **ウスターソース　2.5** **料理酒　1** **上白糖　0.2　□** ヨーグルト　1こ　○	精白米　80　□ 豚肉　16　○ もやし　20　△ 白菜キムチ　8　△ たくあん漬け　15　△ こい口しょうゆ　0.3 ごま油　0.8　□ **さつま芋　50　□** **上白糖　3.5　□** **●塩　0.05** **水　7** カットわかめ　0.3　○ 鶏肉皮付き　10　○ 人参　5　△ 豆腐　20　○ 玉ねぎ　25　△ 青ねぎ　5　△ チキンブイヨン　5 塩　0.1 うす口しょうゆ　5 こしょう　0.03 水　115 なたね油(揚げ油)　5　□	精白米　80　□ 豚肉　**25**　○ れんこん水煮　15　△ さやいんげん　3　△ 塩　0.1 こい口しょうゆ　0.8 こしょう　0.03 料理酒　0.5 ビーフン(平めん)　5　□ 油揚げ　5　○ 玉ねぎ　20　△ 人参　10　△ 青ねぎ　5　△ だし昆布　0.5 削り節　5 うす口しょうゆ　6 みりん　0.3 水　125 **●みかん　1こ　△** 味付けのり　1袋　○

[変更後]➢**●太字にしているところが変更点です。**
(※変更前の献立については、既に配布しています「令和７年度１０月学校給食予定こんだて表」をご確認ください。)

[問い合わせ]　清水山給食センター
(Tel　０７９－５５９－４６９１　Fax　０７９－５５９－４６９２)