

日	曜	献立名			食品の種類			エネルギー (kcal) タンパク質
		主食	牛乳	おかず	血や肉になる	力や熱になる	体の調子を整える	
8/31	月	ビビンバ	MILK	えびしゅうまい わかめスープ シューアイス	牛乳 豚肉 みそ たまご えびしゅうまい 鶏肉 わかめ うずらのたまご かまぼこ	ごはん 油 砂糖 ごま ごま油 シューアイス	にんにく しょうが もやし ほうれん草 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ	856 38.1
9/1	火	コッペパン いちご ジャム	MILK	ちくわの石垣あげ すいとん バナナ	牛乳 ちくわ 青のり 鶏肉 厚けずり	コッペパン いちごジャム 油 小麦粉 ごま 片栗粉	大根 にんじん 小松菜 長ねぎ バナナ	971 35.1
2	水	南風祭のため給食はありません。お弁当を持参してください。						
3	木	わかめごはん	MILK	豚肉とレバーのごまだれかけ じゃが芋と厚揚げのみそ汁 おおか和え	牛乳 豚肉 豚レバー 厚揚げ みそ 厚けずり かつお節	わかめごはん 片栗粉 砂糖 ごま じゃがいも 油	しょうが にんじん 小松菜 長ねぎ ほうれん草 キャベツ	784 33.0
4	金	田舎うどん	MILK	キャラメルポテト きのこ入りおひたし 梨	牛乳 豚肉 油揚げ 厚けずり みそ	地粉うどん 油 さつまいも 砂糖 バター アーモンド	玉ねぎ にんじん なす 長ねぎ 小松菜 ほうれん草 もやし えのきたけ 梨	848 26.4
7	月	ごはん	MILK	さんまのかば焼き 煮浸し 豚汁 冷凍みかん	牛乳 さんま 豚肉 豆腐 みそ 厚けずり	ごはん 片栗粉 油 砂糖 じゃがいも	しょうが 小松菜 もやし にんじん ごぼう こんにやく 大根 長ねぎ みかん	883 31.1
8	火	ごはん	MILK	ホイコウロウ 焼きぎょうざ 五目スープ	牛乳 豚肉 厚揚げ みそ 焼きぎょうざ 鶏肉 豆腐 たまご	ごはん ごま油 砂糖 ラー油 片栗粉	キャベツ ピーマン にんじん にんにく たけのこ 長ねぎ しいたけ	753 30.0
9	水	ナン	MILK	チリミートソース ブロッコリーサラダ 野菜コンソメスープ	牛乳 豚肉 粉チーズ ベーコン	ナン バター 油 砂糖 野菜ドレッシング	玉ねぎ ピーマン にんじん ブロッコリー きゅうり 大根 キャベツ コーン 小松菜	730 31.1
10	木	ごはん	MILK	厚焼き卵 大根おろし 磯のか和え 肉じゃが	牛乳 厚焼き卵 のり 豚肉 さつまあげ	ごはん じゃが芋 油 砂糖	大根 ほうれん草 キャベツ にんじん 玉ねぎ こんにやく いんげん	758 29.8
11	金	3-3 リクエスト給食 ごまみそ ラーメン	MILK	ポテトのチーズ焼き 春雨サラダ チーズクレープ	牛乳 豚肉 みそ チーズ	ホット中華めん 油 ごま油 ごま フレンチポテト 春雨 クレープ バンバンジードレッシング	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん もやし 小松菜 長ねぎ コーン パセリ キャベツ きゅうり	906 34.0
14	月	ごはん	MILK	さんまの生姜煮 にらとたまごのスープ こんにやくとしめじのピリ辛炒め チーズ	牛乳 さんま 昆布 たまご 豚肉 チーズ	ごはん 砂糖 片栗粉 油	しょうが 長ねぎ にんじん 玉ねぎ にら 長ねぎ しめじ こんにやく いんげん	845 34.4
15	火	ごはん	MILK	四川風マーボー豆腐 ひじき入り春巻き もやしのサラダ	牛乳 豚肉 豆腐 ひじき入り春巻き	ごはん 油 砂糖 ごま油 片栗粉 ナムルドレッシング	にんじん 玉ねぎ たけのこ にら にんにく しょうが 長ねぎ もやし きゅうり ブロッコリー	889 29.4
16	水	1-1 リクエスト給食 きなこ 揚げパン	MILK	ワンタンスープ ポパイサラダ ピーチゼリー	牛乳 きなこ 豚肉	コッペパン 油 砂糖 ワンタン イタリアンドレッシング ピーチゼリー	にんじん もやし 小松菜 長ねぎ 玉ねぎ ほうれん草 キャベツ コーン	801 26.4
17	木	かつ丼	MILK	じゃが芋と玉ねぎのみそ汁 ほうれん草ソテー	牛乳 鶏肉 粉チーズ たまご 厚揚げ わかめ 厚けずり みそ ベーコン	ごはん 小麦粉 パン粉 砂糖 じゃがいも バター 油	玉ねぎ にんじん 長ねぎ ほうれん草 キャベツ コーン	858 36.5
18	金	五目うどん	MILK	豆腐ドーナツ 野菜炒め フルーツヨーグルト	牛乳 鶏肉 油あげ なたと 厚けずり 豆腐 たまご ベーコン ヨーグルト	地粉うどん 砂糖 ごま ホットケーキミックス 油	にんじん 小松菜 しいたけ 長ねぎ チンゲン菜 もやし エリンギ キャベツ コーン	852 29.8
19	土	体育祭のため、給食はありません。お弁当を持参してください。						
24	木	お月見 ごはん	MILK	さばの塩焼き 里芋のそぼろ煮 月見汁 ぶどう	牛乳 さば 鶏肉 油揚げ 厚けずり	ごはん 里芋 油 砂糖 片栗粉 白玉団子	しょうが にんじん 大根 ごぼう しめじ しいたけ 小松菜 ぶどう	820 31.5
25	金	バターロール	MILK	ペペロンチーノ 焼きウィンナー ブロッコリー フルーツポンチ	牛乳 ベーコン ウィンナー	バターロール オリーブ油 スパゲティ ナタデココ	玉ねぎ しめじ にんじん 小松菜 にんにく ブロッコリー こんにやく みかん パイン 梨	850 29.5
28	月	ポークカレー	MILK	大豆のかりかり揚げ 温野菜	牛乳 豚肉 チーズ 生クリーム 大豆 煮干し	麦ごはん 小麦粉 バター 油 じゃがいも 片栗粉 砂糖 玉ねぎドレッシング	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ アップルソース キャベツ ソテーオニオン ブロッコリー	910 31.0
29	火	ごはん	MILK	鶏肉の中国南蛮漬け おひたし 野菜椀	牛乳 鶏肉 かつお節 厚揚げ みそ 厚けずり	ごはん 片栗粉 油 ラー油 砂糖 ごま油 じゃがいも	長ねぎ にんにく しょうが ほうれん草 キャベツ にんじん 大根 ごぼう 小松菜 長ねぎ	774 30.5
30	水	子供パン	MILK	鮭のムニエル 温野菜 クラムチャウダー	牛乳 鮭 あさり ベーコン	子供パン 小麦粉 バター ごまドレッシング 油 じゃがいも ホワイトルー	レモン ブロッコリー 大根 コーン にんじん 玉ねぎ パセリ	834 35.3
					19回 (ごはん:11回、パン:5回、麺:3回)	8・9月分平均栄養摂取量		838 31.7
					学校給食摂取基準			820 30.0

※材料入荷の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。



旧暦の8月15日は十五夜です。中秋の名月ともいい、昔から月を見る風習があります。この日はすすきや月見だんご、里芋や季節の果物などをそなえます。今年の十五夜は9月27日です。給食でもお月見献立が登場します！



6月に実施した残食調査で完食した日数が多かった上位4クラスのリクエスト給食を行います。9月は3-3と1-1です。10月は1-3と1-4です。お楽しみに！