令和6年8~9月分学校給食献立予定表

※牛乳は毎日200mlが1本つきます。

波佐見町立学校給食センター

	こんだて		主 な 働 き と 材 料 名								栄養価	
日付			体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる				エネルギーのもとになる		エネルギー(kcal)	
曜日	主食	お か ず		間の食品			間の食品	TIM.		間の食品	たんぱ	
			1群	2群	にんじん	3群	たまねぎ	-群 キャベツ	5群 波佐見米	6群	小学校	中学校
28	波佐見の	生ごぼう丼	十四	十孔	i-h lh		たまねさ もやし	ごぼう	液性兄木 さとう	ねりこま	579	730
水	ごはん	ごま酢あえ ミニみかんゼリー					深ねぎ	つきこんにゃく	でん粉 ミニゼリー		20.3	24.7
29		なすのみそ汁	豆腐	牛乳	小松菜	こねぎ	たまねぎ	キャベツ	米	アーモンド	592	726
	ごはん		油揚げいわし梅煮				なす	えのきたけ	さとう			
木		いわし うめに 鰯の梅煮 アーモンドあえ	麦みそ	4.60	15 (15 (91-11	4 + 1 - +*	l-=II	1-26A L 1	N.	23.6	27.2
30	防災の日	教 給カレー ラビオリのスープ	ラビオリ	牛乳	にんじん かぼちゃフライ	パセリ	たまねぎ ぶどう	セロリ	救給カレー じゃがいも	油	565	806
金	ひじょうしょくたいけん 非常食体験	かぼちゃフライ 巨峰									14.5	17.9
2	しそライス	ビーフン汁	豚挽肉	牛乳	にんじん	大葉	たまねぎ	きゅうり	米 麦	ごま	572	745
月月		と しょうしょう かまま 春巻き きゅうりの 中華あえ	とり肉 春巻き			ビーフン さとう	ごま油 油	21.8	26.8			
			豚肉	牛乳	にんじん	いんげん	たまねぎ	きゅうり	米	ごま		
3	ごはん	肉じゃが	厚揚げ	わかめ	KACK	(1/01/10	つきこんにゃく		じゃがいも	_ d	566	719
火	CIAN	^す 酢みそあえ	米みそ						さとう		20.3	24.7
4	波佐見の	春雨汁	とり肉豆腐	牛乳	にんじん 乾燥青じそ	こねぎ	たまねぎ たけのこ	キャベツ しいたけ		油	588	739
水		さばのみそ煮 かおりあえ	かまぼこ		乳深育して		/=1)0)_	U(1/21)	春雨		23.4	28.3
	ごはん		さばみそ煮 とり肉	牛乳	にんじん	パセリ	たまねぎ	キャベツ	コッペパン	バター		
5	コッペパン	野菜スープジャーマンポテト	ベーコン	チーズ	. =,00,0	/	セロリ	コーン	じゃがいも		583	724
木		^{しょう} (小)いちごジャム (中)ブルーベリージャム							(小)いちごジャム (中)ブルーベリージャム		22.9	27.8
6		**ーしゃん どうぶ 家常豆腐	豚肉 厚揚げ	牛乳	にんじん こねぎ	小松菜	たまねぎ もやし	たけのこ	米 さとう	ごま ごま油	624	774
金	ごはん	もやしと青菜のナムル	厚揚け 赤みそ		C1d C		0.70		でん粉	こみ畑	26.6	32.6
	こがた		とり肉	牛乳	にんじん	ほうれん草	たまねぎ	きゅうり	コッペパン	カレールウ		
9	小型	カレーうどん	油揚げ	1 35	1470 070	100 71 070 4	ごぼう	C477	うどん	マヨネーズ	606	765
月	コッペパン	ツナとごぼうのサラダ マヨネーズ	ツナ						さとう		26	32.3
10	おぎ	が激 飛魚のつみれ汁	とり肉 飛魚団子	牛乳 わかめ	こねぎ 赤ピーマン	ピーマン	たまねぎ えのきたけ	たけのこ	米 麦 さとう	油	635	788
火	^{むぎ} 麦ごはん	とり肉とパプリカの炒め物	油揚げ	170°W)	亦し、マン		2013/21		でん粉		25.6	31.3
	はさみ		麦みそ とり肉	牛乳	にんじん	こねぎ	ごぼう	しめじ	波佐見米	ごま		
	波佐見の	野菜わん	鯨肉 厚揚げ	茎わかめ			しいたけ		さとう	ごま油	587	725
水	ごはん	たまた。たまだ (いっと) となり できます 原焼き卵 鯨と茎わかめの炒め煮	序扬り かまぼこ							油	24.7	29.4
12	はちみつパン	コーンミルクスープ	ベーコン 合挽肉 大豆	牛乳	にんじん	パセリ	たまねぎ	コーン	はちみつパン じゃがいも	油	580	739
木		チリコンカーン	レッドキドニー				,, ,		さとう		25.9	32.3
13			大豆ミート 豚肉	牛乳	かぼちゃ	ピーマン	たまねぎ	キャベツ	米	カレールウ	591	751
	ごはん	夏野菜カレー					きゅうり にがうり	なす すりおろしりんご	さとう	油		
金	_ ,,,,	フルーツ入りサラダ					みかん缶	パイン缶			17.6	21.3
17		なめこ汁 単学のそぼろ煮	とり挽肉 豆腐 油揚げ	牛乳わかめ	にんじん	こねぎ	たまねぎ なめこ	グリンピース こんにゃく	米 里芋	油	560	780
火	ごはん	っきみ お月見ゼリー (中)さんまのおかか煮	てんぷら	麦みそ			0.4.7	_,,,,	さとう		20.1	30.5
18	しますっ		(中)さんまおかか煮	牛乳	にんじん	いんげん	たまねぎ	もやし	ゼリー 波佐見米	ごま	605	
	波佐見の	すまし汁 いわしの梅揚げ	豆腐 かまぼこ	こいわし梅揚げ			ごぼう	えのきたけ 冷凍みかん	さとう	油		
水	ごはん	^{アニ。クッᢋ} 浦上そぼろ 冷凍みかん									22.6	27.6
19		ポテトとキャベツのスープ ピーナッツクリーム	とり肉 ウインナー	牛乳 ヨーグルト	にんじん		キャベツ	きゅうり	コッペパン じゃがいも	オリーブ油 油	621	744
木	コッペパン	タンドリーチキン 塩もみきゅうり							ピーナッツクリーム		28.3	33.9
20		まやことん 親子丼	とり肉	牛乳	にんじん	こねぎ	たまねぎ	キャベツ	米 麦	油	566	721
	セォッ 麦ごはん		たまご かまぼこ				もやし	しいたけ	さとう でん粉			
金	'-	^{あまず} 甘酢あえ		d. St	1 10 44			1. / - :		-24.71	24.3	30
24		みそげ	豚肉 とり肉	牛乳	小松菜	いんげん	たまねぎ つきこんにゃく	れんこん	米 じゃがいも	ごま油 油	606	_
火	ごはん	とり肉の唐揚げ れんこんのきんぴら	油揚げ						さとう でん粉		24.8	_
25	波佐見の	とりごぼう汁納豆	とり肉	牛乳	にんじん	こねぎ	ごぼう	しいたけ	米	油	611	752
			厚揚げ 納豆	きびなごフライ			つきこんにゃく	梨				
水	ごはん	きびなごのごまフライ 梨		4 SP	16 / 10 /	1.8 —:	4 + 14-	.	1 M W .0-	N.L.	26.2	30.9
26	光粉パン	スパゲティナポリタン	豚肉	牛乳	にんじん	きゅうり コーン スパケ		キャベツ コーン	米粉パン スパゲティ	油	590	798
木		フレンチサラダ					さとう		24.1	31.7		
27					にんじん	ほうれん草		ごぼう	米	油	534	379
	ごはん		大豆 (中)鰯甘露煮	しそ味ひじき	いんげん		こんにゃく		じゃがいも さとう			
金		ひじきあえ (中)鰯の甘露煮		4 60	15 / 15 /	1.0 —-	4 + 150	A ri		N.L.	21	31.7
30	>*1+ /	らが、 冬瓜と肉団子のスープ	豚肉 中華つくね	牛乳	にんじん こねぎ	ピーマン	たまねぎ たけのこ	冬瓜	米 春雨	油	595	736
月	ごはん	***た 酢豚							さとう でん粉		22.1	26.7
		· · · · · · · · · · · ·		İ	l		1		しん初	<u>I</u>		

☆献立表では、「こんにゃく」を食品の働きの仲間わけの ★献立名では、こんにやく」を良品の働きの仲間わけの「体の調子をととのえるもとになる」に分類しています。 食品群では5群に入ります。
★献立名に(中)とついているものは中学校のみの献立です。

2学期が始まりました!

色温切えるを整えましょう

学校で勉強や運動をしっかりがんばるためには、食事・運動・睡眠などの生活リズムを整えることが大切です。 朝起きたら部屋のカーテンを開け、太陽の光を浴びて、朝ごはんをしっかり食べましょう。 夜は夜ふかししないで、早めに寝るように心がけましょう。早めに寝ると、目覚めがすっきりして、朝ごはんもおいしく食べることができます。

今月の地元産食材の紹介

なし…波佐見産の予定 毎週水曜日は、波佐見の米を使用予定 豆腐・厚揚げ・鬼木の麦みそ…町内で製造 ★きびなご・わかめは県内産の予定