令和８年　９月

学校給食献立表

滑川町教育委員会

日付		献立					食品群			栄養量			
日	曜	スプーン	主食	牛乳	おかず	汁物	血や肉を作る	力や体温となる	身体の調子を整える	小エネルギー	小蛋白質	中エネルギー	中蛋白質
2	水	○	ごはん		《☆なめがわまちさんやさいのきゅうしょく》 コーンサラダ （げんえんわふうドレッシング） こめこドッグ（チョコ）	なめがわまち やさいの カレー	牛乳　豚肉　脱脂粉乳 豚レバーチップ シュレッドチーズ	白飯　じゃが芋　油 きび砂糖 ドレッシング 米粉ドッグ（チョコ）	玉葱　人参　なす 生姜　にんにく　胡瓜 キャベツ　コーン	735	21.8	917	26.1
3	木	○	ごはん		マーボーどうふ ユーリンチー		牛乳　豚肉　豆腐 味噌　鶏肉の唐揚げ	白飯　砂糖　油 ごま油　澱粉 きび砂糖	人参　玉葱　長葱 にんにく　生姜　筍 干し椎茸　にら	668	28.0	830	32.9
4	金	○	小・はちみつパン 中・ロールパン		なつやさいのボロネーゼ （クラスこなチーズ） フルーツポンチ		牛乳　豚肉 豚レバーチップ パルメザンチーズ	ロールパン　スパゲッティ はちみつパン　油 ナタデココ シャインマスカットゼリー	にんにく　セロリー 玉葱　人参　なす 青ピーマン　和梨缶 パイン缶　夏みかん缶	602	22.4	824	27.1
7	月		ごはん		キムタクいため ししゃもフリッター	とうがんの みそしる	牛乳　豚肉　豆腐 油揚げ　味噌　わかめ 子持ちししゃもフリッター	白飯　ごま油　油	冬瓜　長葱　人参 えのきだけ キムチ漬け　たくあん	647	24.1	814	28.9
8	火	○	ごはん		ホイコーロー	クイッティオ のスープ	牛乳　豚肉　鶏肉 味噌	白飯　ごま油　油 クイッティオ きび砂糖　澱粉	生姜　人参　玉葱 筍　干し椎茸　長葱 もやし　チンゲン菜 キャベツ　青ピーマン にんにく	606	24.5	787	30.7
9	水	○	ごはん		そぼろごはんのぐ ハムカツ	きくかまぼこの すましじる	牛乳　豚肉　鶏肉 豆腐　卵そぼろ 菊型蒲鉾 ボロニアカツ	白飯　砂糖　油	人参　大根　長葱 えのきだけ　玉葱 小松菜　生姜　筍 枝豆	612	21.9	786	27.0
10	木	○	こどもパン スライス		チキンチーズバーガー ［クリスピーチキン サンドようサラダ （サウザンアイランドドレッシング） スライスチーズ］	コーン チャウダー	牛乳　ベーコン 脱脂粉乳　生クリーム シュレッドチーズ クリスピーチキン スライスチーズ	子供パン　バター じゃが芋　油 ドレッシング	玉葱　人参　胡瓜 コーン　キャベツ クリームコーン	672	30.5	848	37.4
11	金	○	むぎごはん		くきわかめのサラダ （しおちゅうかドレッシング）	キーマカレー	牛乳　豚肉　大豆 豚レバーチップ 茎わかめ　脱脂粉乳 シュレッドチーズ	麦ご飯　じゃが芋 きび砂糖　油 ドレッシング	にんにく　生姜 玉葱　人参　コーン 枝豆　キャベツ 胡瓜	665	21.8	861	26.9
14	月	○	ごはん		とうふのちゅうかに たらのにんにくバターしょうゆ		牛乳　豚肉　豆腐 なると たら澱粉付き	白飯　砂糖　油 澱粉　ごま油 きび砂糖　バター	玉葱　人参　生姜 小松菜　にんにく レモン果汁	635	27.1	792	31.8
15	火	○	コッペパン スライス		チリコンカンドッグ ［チリコンカン やきウインナー］	やさい スープ	コーヒー牛乳　ベーコン 豚レバーチップ 白いんげん豆　大豆 豚肉　レッドキドニー ウインナー	コッペパン　パン粉 オリーブ油 きび砂糖　じゃが芋	玉葱　にんにく チンゲン菜　コーン マッシュルーム水煮 人参　キャベツ カットトマト	622	29.4	793	37.4
16	水	○	ホット ちゅうかめん		キャベツのサラダ （コーンクリーミードレッシング） しゅうまい みかんゼリー	とんこつ しおラーメン	牛乳　豚肉 なると　しゅうまい	ホット中華麺　油 ごま油 ドレッシング みかんゼリー	生姜　にんにく 玉葱　人参　長葱 もやし　キャベツ コーン　胡瓜	622	24.4	770	30.9
17	木		わかめごはん		きりぼしだいこんのにもの あつやきたまご	ごまじる	牛乳　豚肉　鶏肉 豆腐　味噌　凍り豆腐 油揚げ　厚焼き卵	わかめご飯　油 じゃが芋　ごま 砂糖	人参　大根　長葱 ごぼう　小松菜 切干大根　干し椎茸 さやいんげん	614	25.0	786	30.8
18	金	○	ごはん		《☆かごしまけんのりょうり》 けいはんのぐ （クラスきざみのり） あげぎょうざ	けいはんの スープ	牛乳　鶏肉 卵そぼろ　餃子 きざみのり	白飯　きび砂糖 油	生姜　人参　小葱 レモン果汁　干し椎茸 さやいんげん　つぼ漬け	597	23.0	785	29.3
24	木	○	ごはん		チキンライスのぐ かぼちゃコロッケ	ラビオリ スープ	牛乳　豚肉　鶏肉	白飯　ラビオリ　油 きび砂糖 かぼちゃコロッケ	青ピーマン　もやし キャベツ　パセリ　玉葱 にんにく　人参　コーン マッシュルーム水煮	616	20.5	767	25.0
25	金		ごはん		やさいいため おつきみハンバーグ おつきみだいふく	おつきみ すましじる	牛乳　豚肉　鶏肉 豆腐　蒲鉾 ハンバーグ	白飯　油　きび砂糖 澱粉　お月見大福	人参　大根　長葱 小松菜　キャベツ もやし　青ピーマン	666	24.5	845	30.9
28	月	○	ごはん		じゃがいものそぼろに いわしカレーフライ のりふりかけ		牛乳　豚肉 いわしカレーフライ のりかつおふりかけ	白飯　油　じゃが芋 砂糖	玉葱　人参　枝豆	644	22.2	828	27.9
29	火		ごはん		ぶたにくのしょうがいため	さつまじる	牛乳　豚肉　鶏肉 豆腐　油揚げ　味噌	白飯　油　さつま芋 砂糖　澱粉	長葱　人参　大根 ごぼう　生姜　玉葱 もやし　青ピーマン	636	24.2	819	30.0
30	水		じごなうどん		さくさくサラダ （ぐだくさんたまねぎドレッシング） ちくわのいそべあげ	なすの かけじる	牛乳　豚肉　油揚げ 焼き竹輪　あおさ	地粉うどん　ごま ごま油　小麦粉　油 ドレッシング	人参　大根　なす 長葱　小松菜　胡瓜 キャベツ　蓮根　枝豆	604	23.2		
小学・18回　中学・17回							平均栄養量			637	24.4	815	30.1
※材料入荷の都合により献立を一部変更することがあります。							栄養基準量			650	18~32	830	25~40



夏休みは楽しくすごせましたか？
『食事・勉強・運動・睡眠』の生活リズムを整え、
２学期も元気に過ごしましょう！



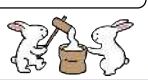
18日　鹿児島県の郷土料理



鶏飯（けいはん）　…
ご飯の上に鶏肉や卵などの具をのせ、鶏飯の
スープをかけて食べる鹿児島県 奄美大島の郷土料理です。

25日　十五夜献立

給食では、かわいい月見かまぼこ
が入ったお月見すまし汁、うさぎの形の
お月見ハンバーグ、お月見大福が登場します。



今年の十五夜は、９月２５日です。

2日　滑川町野菜の献立

滑川町の農家さんが大事に育てた野菜を使用します。
生産者のみなさんに感謝の気持ちを持って、たくさん
食べましょう。

《 滑川町産野菜のカレー 》
なす　じゃがいも　たまねぎ
《 コーンサラダ 》
きゅうり



