

令和7年 8・9月分 学校給食予定献立表

中学校



≪ 22 回 ≫

松伏町学校給食センター ほほえみ

日	曜	献立名	栄養量		食品名			体の調子を整える 食の緑
			エネルギー Kカロリー	たんぱく質 g	力や熱のもとになる 食の黄	血や肉をつくる 食の赤	食の青	
8月	木	麦ご飯 牛乳250ml マーボー丼 しゅうまい3個 もやしのナムル ナムルドレッシング	851	34.0	米 麦 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 豆腐 豚肉	きゅうり しょうが たけのこ にら にんじん にんにく ねぎ 大豆もやし もやし しいたけ しゅうまい	
29	金	ご飯 牛乳250ml 豚汁 鶏肉のから揚げ2個 ごま和え ごまクリーミードレッシング	804	35.2	米 小麦粉 じゃがいも でん粉 米油	牛乳 豚肉 鶏肉	こんにゃく キャベツ きゅうり ごぼう だいこん にんじん ねぎ えのきたけ	
9月	月	麦ご飯 牛乳250ml ハヤシライス 豆腐ナゲット2個 キャベツとコーンのサラダ サウザンドレッシング	845	29.4	米 麦 じゃがいも 米油 ハヤシルウ デミグラスソース	牛乳 豆腐ナゲット 豚肉	グリーンピース キャベツ きゅうり しょうが たまねぎ とうもろこし トマト にんじん にんにく	
2	火	ご飯 牛乳250ml 沢煮鮎 鯖の塩焼き 切干大根のソース炒め	769	38.3	米 米油	牛乳 かつお節 塩さば 豚肉 鶏肉	絹さやえんどう ごぼう 切干しだいこん にんじん ねぎ もやし えのきたけ	
3	水	ご飯 牛乳250ml 田舎風スープ 野菜コロッケ ごぼうサラダ ごまクリーミードレッシング	811	27.6	米 米油 バター コロッケ	牛乳 鶏肉	きゅうり ごぼう だいこん たまねぎ にんじん ほうれん草 もやし しめじ	
4	木	冷し中華 (タレ・氷・錦糸卵) 牛乳250ml 肉団子の中華煮 海藻サラダ	841	30.6	中華麺 でん粉 ごま油 米油	牛乳 海藻 錦糸卵 肉だんご	キャベツ きゅうり しょうが だいこん たまねぎ チンゲンサイ にんじん にんにく しいたけ	
5★	金	ご飯 牛乳250ml かみなり汁 豚肉の生姜焼き 大豆とひじきの煮物	798	33.8	米 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 大豆 豆腐 油揚げ ひじき 豚肉	こんにゃく さやいんげん ごぼう しょうが だいこん チンゲンサイ にんじん	
8	月	麦ご飯 牛乳250ml ピビンバ にらまんじゅう2個 春雨のサラダ 中華ドレッシング	840	37.5	米 麦 はるさめ 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 豚肉	キャベツ きゅうり だいこん たけのこ にら にんじん にんにく もやし ほうれん草 大豆もやし しいたけ にらまんじゅう	
9	火	ご飯 牛乳250ml けんちん汁 バサ竜田揚げ 炒り豆腐	763	32.5	米 さといも 砂糖 米油	牛乳 豆腐 バサ竜田揚げ 鶏肉	こんにゃく さやいんげん ごぼう だいこん チンゲンサイ にんじん ねぎ しいたけ	
10	水	食パン 牛乳250ml コーンポタージュ ささみのチーズ風味パン粉焼き キャベツのサラダ イタリアンドレッシング	804	34.3	食パン パン粉 パン粉ミックスチーズ 米油	牛乳 鶏ささみ肉 脱脂粉乳 生クリーム	キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし にんじん もやし パセリ ポタージュベース	
11	木	ご飯 牛乳250ml 生揚げのみそ汁 竹輪の磯辺揚げ2個 かぼちゃのそぼろ煮	833	31.0	米 天ぷら粉 砂糖 米油	牛乳 生揚げ あおのり ちくわ 豚肉	かぼちゃ だいこん たまねぎ チンゲンサイ にんじん	
12	金	麦ご飯 牛乳250ml チキンカレー たこナゲット2個 こんにゃくのサラダ フレンチドレッシング	819	32.0	米 麦 じゃがいも 米油 カレールー	牛乳 たこナゲット 鶏肉 脱脂粉乳	こんにゃく 人参こんにゃく キャベツ きゅうり しょうが たまねぎ にんじん にんにく	
16	火	ご飯 牛乳250ml 中華五目スープ 餃子3個 チャプチェ	779	30.3	米 はるさめ 砂糖 ごま油 米油	牛乳 いか 豚肉 鶏肉 うすら卵 餃子	たけのこ たまねぎ チンゲンサイ にら にんじん にんにく もやし しいたけ しめじ	
17	水	ご飯 牛乳250ml 肉じゃが ししゃもフライ2本 なめ茸和え	822	35.5	米 じゃがいも 砂糖 米油	牛乳 ししゃもフライ さつまあげ 豚肉	こんにゃく さやいんげん キャベツ たまねぎ にんじん ほうれん草 なめ茸	
18	木	地粉うどん 牛乳250ml ミートソース オムレツ 野菜ソテー	860	35.1	地粉うどん 小麦粉 砂糖 オリーブオイル 米油 バター デミグラスソース	牛乳 豚肉 ハム オムレツ	キャベツ しょうが たまねぎ トマト にんじん にんにく ピーマン 赤ピーマン パセリ	
19	金	ご飯 牛乳250ml みそすいとん汁 カレーコロッケ 和風和え 和風ドレッシング	827	28.3	米 すいとん 米油 カレーコロッケ	牛乳 鶏肉	キャベツ きゅうり 小松菜 だいこん にんじん ねぎ しめじ	
22	月	子どもパン 牛乳250ml 野菜スープ ハンバーグオニオンソース ペナアラピアータ	833	36.1	子供パン ペンネマカロニ オリーブオイル 米油 バター	牛乳 ショルダーベーコン 鶏肉 ハンバーグ	キャベツ たまねぎ とうもろこし トマト にんじん にんにく ブロッコリー しめじ パセリ	
24	水	ご飯 牛乳250ml 中華わかめスープ 春巻 生揚げの回鍋肉	810	29.7	米 でん粉 ごま ごま油 米油 春巻	牛乳 生揚げ わかめ なると 豚肉 鶏肉	キャベツ しょうが だいこん たまねぎ チンゲンサイ にんじん ねぎ	
25	木	麦ご飯 牛乳250ml ボークカレー 枝豆とコーンのフリッター 黄桃	810	27.0	米 麦 じゃがいも 米油 カレールー	牛乳 豚肉 鶏レバー 脱脂粉乳	枝豆とコーンのフリッター グリーンピース たまねぎ にんじん にんにく 黄桃シロップ漬	
26★	金	ご飯 牛乳250ml なめこ汁 あじフライ ひきないり	797	30.1	米 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 豆腐 油揚げ わかめ あじフライ	小松菜 だいこん たまねぎ にんじん ピーマン なめこ	
29	月	ご飯 牛乳250ml 蓮花湯 鶏肉の甘酢あんかけ かぼちゃのサラダ マヨネーズ	781	38.2	米 でん粉 砂糖 ごま油 米油 マヨネーズ	牛乳 鶏肉 卵	かぼちゃ きゅうり たまねぎ クリームコーン にんじん 赤ピーマン ほうれん草	
30	火	麦ご飯 牛乳250ml 鶏肉丼 野菜のかき揚げ 花野菜の和え物 玉ねぎドレッシング	781	30.5	米 麦 砂糖 米油	牛乳 鶏肉	こんにゃく カリフラワー たまねぎ 野菜かき揚げ にんじん はくさい ブロッコリー みつば しめじ	
平均栄養量			813	32.2	※ 毎月19日は「食育の日」です ※ 献立は、材料の都合により変更することがありますので、あらかじめご了承ください。			
標準量			830	33.2	※ (★) 印の日に、放送用資料があります。 ※ 「はし」は毎日清潔なものを持ってきましょう。 ※ 「スプーン」は  印のついた日に持ってきましょう。			



●松伏町学校給食 食物アレルギー等対応について

松伏町では食物アレルギー等の対応として、下記の資料を提供しております。

(松伏町HPに掲載しています)

- 1 献立表詳細(給食材料が詳細に記載された献立表)
- 2 松伏町商品規格書(使用原材料名・特定原材料・特定原材料に準ずるものが記載されている規格書)
 - ・加工食品等に含まれる使用原材料は全てが表示されているわけではありません。
 - ・学校給食では、コンタミネーション(食品を製造する際に、原材料としては使用していないが、アレルゲンを含む他の製品と同じ製造ラインを使用することにより、意図せずアレルゲン物質が微量に混入してしまうこと)等は避けられません。
 - ・丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。また、小魚や海そうには、えび・かに等を含む場合があります。
 - ・同じ献立名でも、使用する月により製造業者が変更になります。必ず、該当月の食物アレルギー対応資料で確認してください。

●給食センターで調理及び洗浄する際のコンタミネーションや留意点について

- 1 給食センター内は、多数の食品を扱うため、アレルゲン物質のコンタミネーションが起こりうる環境です。コンタミネーションを防止することは困難であることをご理解ください。
- 2 揚げ油はろ過して数回使用しているため、アレルゲン物質を含む食品及び加工食品も調理しています。
- 3 都合により、献立及び使用食品の変更をすることがあります。
- 4 食器や調理に使う器具の洗浄について、微量の洗い残し、鉄板の焼き付きやこびりつきなどがあり、完全な除去はできません。

◎特定原材料(8品目)

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

◎特定原材料に準ずるもの(20品目)

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン