

令和8年度

9月 予定献立表

今月の目標

給食の残菜や食品ロスについて考えよう

※牛乳は毎日付きます。予定献立につき、変更になることがあります。

八郎湯町学校給食調理場

月	火	水	木	金
 今月の八郎湯産野菜 たまねぎ にんじん じゃがいも ねぎ なす とうがん ピーマン きゅうり かぼちゃ だいこん いんげん 	1日 ごはん 豚肉のみそ漬け焼き ごましょうゆあえ 春雨スープ	2日 ごはん ほっけピリ辛焼き 鶏肉と大根の煮物 じゃがいもと玉ねぎのみそ汁	3日 麦ごはん 三色そぼろ丼(具) れんこんのみそマヨサラダ とうふのみそ汁	4日 ごはん 鶏肉の香味焼き もやしの中華炒め 豚バラと冬瓜のみそ汁
7日 中学校休み	8日	9日	10日 小6なし	11日 小4・6なし
ごはん 照り焼き豆腐ハンバーグ(手作り) 大根とツナの海藻サラダ キャベツともやしのみそ汁	ごはん ポークチャップ 青のりポテト 洋風コーン卵スープ	わかめうどん (ゆでうどん) のり入り厚焼玉子 バラバラかき揚げ	ごはん さばの塩焼き ひじき五目煮 スタミナ豚汁	ごはん 人参焼売 青椒肉絲 海の野菜スープ
14日	15日	16日	17日	18日 食育の日メニュー
食パン 鶏肉のマスタード焼き ツナとブロッコリーのサラダ ミネストローネ りんごジャム	ごはん いかの照り焼き 炒り豆腐 じゃがいもと青菜のみそ汁	麦ごはん 鶏ごぼう丼(具) 具だくさんごまみそ汁 果物(なし)	青菜ごはん 三色厚焼玉子 塩肉じゃが 豆腐と野菜のみそ汁	ごはん 太刀魚のフライ ごま酢みそあえ いもたき みかんゼリー 愛媛県の料理
21日	22日	23日	24日	25日 お月見メニュー
敬老の日 	国民の休日 	秋分の日 	ごはん 焼き肉丼(具) なすのごまみそ汁 果物(なし)	さつまいもご飯 鮭のちゃんちゃん焼き お月見けんちん汁 きなこ白玉
28日	29日	30日		
わかめごはん ポテトとお米のささみカツ 高野豆腐のごまあえ 白菜と厚揚げのみそ汁	ごはん ぎょうざ(小2個中3個) ナムル マーボー豆腐(汁替わり)	まめまめカレー (麦ごはん) 秋のフルーツヨーグルト	☆今月の平均栄養価☆ 小学校 エネルギー 644 kcal たんぱく質 27.3 g 脂 質 21.1 g	☆今月の平均栄養価☆ 中学校 エネルギー 812kcal たんぱく質 33.2 g 脂 質 24.9 g
				