

令和6年 8月給食献立予定表



美祢市学校給食センター

日 曜	献立名	主 な 材 料						エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 食塩相当量 (g)		
		<赤>体をつくる		<緑>体の調子をととのえる		<黄>熱ゆ力になる		小	中	
		牛乳	1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米 パン めん いも・砂糖			6群 油脂
26 月	むぎ 麦ごはん	○		牛乳			米・県産 麦	652 20.2 2.4	771 23.3 2.9	
	チキンカレー		とりにく	にんじん	たまねぎ・グリビース にんにく・しょうが	じゃがいも	あぶら カレールウ			
	しそドレサラダ			わかめ	にんじん	キャベツ・きゅうり とうもろこし				
	豆乳プラマンジェ					豆乳プラマンジェ				
【伊佐中・分教室 給食なし】今日から美祢市学校給食センターの給食がはじまります。よろしくお願ひします。										
27 火	むぎ 麦ごはん	○		牛乳			米・県産 麦	606 29.6 1.7	744 35.2 2.2	
	マスタード炒め		ぶたにく	にんじん あおピーマン	キャベツ・たまねぎ しめじ	さとう	ごまあぶら			
	夏野菜のみそ汁		なま 生あげ むぎ 麦みそ		かぼちゃ にんじん オクラ	たまねぎ・なす				
	黒糖ピーンズ		だいず 大豆				黒糖			
【分教室 給食なし】夏野菜のみそ汁には「かぼちゃ・オクラ・なす」を使っています。旬の食べものをしっかり食べてほしいです。										
28 水	むぎ 麦ごはん	○		牛乳			米・県産 麦	599 25.0 1.7	739 30.0 2.1	
	いわしのしょうが煮		いわしのしょうが煮							
	すまし汁		とうふ・かまぼこ あぶらあげ	にんじん ねぎ	たけのこ・たまねぎ えのきたけ					
	切り干し大根の炒め煮		ひらてん	にんじん	き 切り干し大根 しいたけ・えだまめ	さとう こんにやく	あぶら			
【分教室 給食なし】切り干し大根は、大根を細く切り、天日で干して作るため、カルシウムや鉄分が多くなっています。										
29 木	まるがね 丸型横割りのパン	○		牛乳			パン	637 23.9 3.0	784 28.5 3.6	
	メンチカツ・ゆで野菜		メンチカツ	にんじん	キャベツ・きゅうり		あぶら			
	大豆のミネストローネ		ベーコン・大豆	にんじん トマト パセリ	たまねぎ・セロリ にんにく	じゃがいも	オリーブあぶら			
【分教室 給食なし】ミネストローネは、イタリアの代表的なスープです。イタリア語で「真たくさん」「ごちやませ」などの意味です。										
30 金	むぎ 麦ごはん	○		牛乳			米・県産 麦	627 25.0 2.0	763 29.1 2.3	
	マーボー豆腐		ぶたにく・とうふ あかみそ	にんじん ねぎ	たまねぎ・たけのこ しいたけ・しょうが にんにく	さとう でんぷん	あぶら			
	ポークしゅうまい		ポークしゅうまい							
	中華和え				もやし・キャベツ とうもろこし		ごま ドレッシング			
【分教室 給食なし】豆腐は中国生まれの食べ物で、日本へは奈良時代に伝わりました。肉を食べない僧侶にとって大切なたんぱく源でした。										

*材料の都合により、献立は一部変更になることがあります。

*学校給食に使用している県産食材は「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JA山口県、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。



美祢市学校給食センターについて紹介します



令和6年8月26日から稼働した新しい給食センターです。(伊佐・厚保・大嶺・嘉方 4つの調理場が集まりました。)
給食センターでは、心身ともに成長していく子どもたちのために、栄養バランスのとれた、安全・安心でおいしい給食の提供に努めていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。

配送校 (11校) : 伊佐中・伊佐小
厚保中・厚保小
大嶺中・大嶺小・麦川小・於福小・豊田前小
秋芳桂花小・美祢分教室

給食提供数: 約930食

スタッフ: 室長、事務2名、栄養教諭・学校栄養職員4名、調理員21名、配送員: 14名 計42名 力を合わせて給食を作っています。

