



令和6年 8月給食献立予定表

大田学校給食共同調理場

日	曜	献立名	牛乳	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>熟ゆ力になる		小	中	
				1群 魚・肉・卵 豆・豆制品	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 いち・砂糖	6群 油脂			
2学期の給食開始です。よくかんで、味わって給食を食べてみましょう。												
26	月	麦ごはん 冷凍みかん	○	県産牛乳			みかん	市内産米 市内産押し麦			624 26.7 1.5	779 33.0 1.9
		ぶたキムチ		豚肉 厚揚げ			もやし たまねぎ キムチ		油			
		もずくスープ		とり肉	もずく	にんじん ねぎ	キャベツ	じゃがいも				
27	火	セルフウイナーサンド (コッパン・ウイナー・ゆで野菜)	○	ボークウイン ナー	県産牛乳	にんじん	キャベツ	県産コッパ パン			675 26.8 3.7	798 31.6 4.4
		たまご 卵スープ		たまご とり肉		にんじん ほうれん 草	たまねぎ	じゃがいも				
28	水	枝豆わかめごはん	○	県産牛乳 わかめ			枝豆	市内産米 市内産押し麦			641 18.1 1.5	827 22.2 2.0
		春巻き ポイルキャベツ		春巻き		にんじん	キャベツ		揚げ油			
		ピーフン汁		県産豆腐	わかめ	にんじん	たまねぎ しめじ	ピーフン	ごま油			
29	木	麦ごはん いわしのトマト煮	○	県産牛乳 いわし		トマト		市内産米 市内産押し麦			559 24.4 1.7	736 32.4 2.3
		切り干し大根と野菜のソテー		ベーコン		にんじん	キャベツ 切り干し大根		油			
		豆腐汁		県産豆腐		にんじん ほうれん草	たまねぎ しめじ					
30	金	麦ごはん	○	県産牛乳				市内産米 市内産押し麦			565 23.6 2.4	716 29.0 3.0
		豚肉と夏野菜のスタミナ炒め		豚肉 赤みそ		にんじん ピーマン	キャベツ たまねぎ なす 生しいたけ	砂糖	油			
		かぼちゃのみそ汁		県産豆腐 油揚げ 県産麦 みそ	わかめ	かぼちゃ	えのき					

\*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。



<大田調理場からのお知らせ>

2学期より、大田調理場で使用している一部の食器とはしが新しくなります。美東中学校はごはん食缶も新しくなります。これは、旧重安小学校跡地にできた美祢市給食センターの稼働に伴い、それに合わせた食器・食缶の購入が行われたためです。少しとまどうかかもしれませんが、新しい食器・はし・食缶を大事に使用しましょう。



→うらは食育だより8月号です。