

令和8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>熱や力になる		美東小	美東中
				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		
25	火	2学期の給食が始まります。暑さに負けず、しっかり食べましょう。									
		ハヤシライス	○	秋吉台高原牛 豚肉	県産牛乳	にんじん	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース にんにく	市内産米 県産麦	ハヤシルッ 油	650 21.7 2.2	804 25.6 2.8
		海藻サラダ			海藻ミックス	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし	砂糖	油		
		冷凍みかん					冷凍みかん				
26	水	麦ご飯	○		県産牛乳			市内産米 県産麦		622 27.7 2.3	807 35.7 3.0
		いわしの梅煮		いわしの梅煮							
		野菜のごま炒め		平天		にんじん ビー マン	キャベツ もやし	砂糖	ごま ごま油		
		かぼちゃのみそ汁		生揚げ 県産麦みそ	わかめ	かぼちゃ ほうれんそう	たまねぎ しめじ				
27	木	わかめご飯	○		県産牛乳 わかめ			市内産米 県産麦		672 21.0 1.6	846 25.2 2.1
		春巻き		春巻き					揚げ油		
		中華サラダ		チキンハム		にんじん	キャベツ きゅうり	砂糖	ごま ごま油		
		ビーフン汁		豆腐 豚肉		こまつな にんじん	たまねぎ しいたけ	ビーフン			
28	金	麦ご飯	○		県産牛乳			市内産米 県産麦		584 28.6 1.2	713 35.0 1.5
		豚肉と夏野菜のスタミナ炒め		豚肉 みそ		にんじん ビーマン	キャベツ たまねぎ なす スッキーニ にんにく しょうが	砂糖	ごま 油		
		かきたま汁		卵 豆腐	わかめ	ほうれんそう にんじん	たまねぎ えのきだけ	じゃがいも でんぷん			
31	月	セルフハンバーガー	○	ハンバーグ	県産牛乳	にんじん	キャベツ	パン 砂糖		674 29.0 3.0	788 34.4 3.6
		(パン、ハンバーグ、ゆで野菜)									
		野菜スープ		鶏肉 ベーコン		ブロッコリー にんじん パセリ	たまねぎ だいこん はくさい しめじ とうもろこし				
		ヨーグルト			ヨーグルト						

*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。

えいせい き きゅうしょく じゅんび
衛生に気をつけて、給食準備をしましょう

てあら
手洗い



みじたく
身支度



ちやくよう
マスクの着用



8月25日から給食が
始まります。給食着や
帽子、マスクを忘れず
に持ってきてましょう。

うらめん しょういく けいさい
裏面は食育だよりを掲載しています。