



令和8年8月分 学校給食献立表



※よくかんで食べましょう

小学校 Bコース

日	献立名	牛乳	赤色の食べもの 主に体をつくるはたらき		緑色の食べもの 主に体の調子を整えるはたらき		黄色の食べもの 主にエネルギーになるはたらき		エネルギー たんばく質 食塩相当量
			肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海そう	色のこい野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂類・種実類	
25 火	ごはん						ごはん		615 kcal
	ポークハヤシライス	○	豚肉, 白いんげん豆	牛乳	にんじん	たまねぎ, グリンピース エリンギ		サラダ油	23.6 g
	ほうれん草のソテー		ベーコン		ほうれんそう	キャベツ, スイートコーン		サラダ油	2.0 g
26 水	ごはん						ごはん		585 kcal
	魚そうめん汁		お魚パスタ	わかめ	にんじん, ねぎ	たまねぎ, えのきたけ			22.3 g
	なすと豚肉の豆板醤炒め	○	豚肉, 生揚げ, 赤みそ		ピーマン	なす, たまねぎ, にんにく	でんぶん, 砂糖	サラダ油	1.6 g
	オレンジゼリー						オレンジゼリー		
27 木	(季節の料理) ゴーヤチャンプルは沖縄県の料理です。ゴーヤは「にがうり」のことで、古くから沖縄県で食べられてきた野菜です。								
	ごはん						ごはん		567 kcal
	沖縄そば汁	○	豚肉, かまぼこ		にんじん, ねぎ	たまねぎ	沖縄そば, 砂糖		23.8 g
	ゴーヤキムチチャンプル		豆腐, まぐろ油漬け			白菜キムチ, もやし, にがうり		サラダ油	2.7 g
28 金	パン						パン		607 kcal
	夏野菜のカレー煮	○	鶏肉		トマト, にんじん ピーマン	たまねぎ, なす	じゃがいも, 砂糖	サラダ油	22.7 g
	フルーツ白玉					パインアップル, 県産ぼんかん もも	白玉もち, 砂糖		1.6 g
31 月	ごはん						ごはん		586 kcal
	ピリ辛肉じゃが		豚肉, ちくわ, 生揚げ		にんじん いんげん	さや たまねぎ, にんにく	じゃがいも, 砂糖	ごま, ごま油	23.0 g
	野菜のおかか炒め	○	かつおぶし		ピーマン, にんじん	キャベツ		サラダ油	2.2 g
	ふりかけ(しそ)								

★学校給食の山口県産食材の利用については、「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JA山口グループ、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。

★仕入れの都合により、材料・献立が急きょ変更になる場合があります。ご了承ください。

★給食の実施日については、各学校で異なりますのでご注意ください。

★しらす干しやちりめん、海そう類には、エビやカニ等が混入する場合があります。アレルギーのある方はご注意ください。

★揚げ油は、数回使用します(他の日と使い回しています)。