

学校給食献立予定表

令和8年8・9月

福津市第1学校給食共同調理場

日付 曜日	献立名		牛乳	使われている食品と体内での主な働き						エネルギー(kcal)
				主に体をつくるものになる		主に体の調子を整えるものになる		主にエネルギーのもとになる		たんぱく質(g)
	主食	主菜・副菜		1群	2群	3群	4群	5群	6群	脂質(g)
28 (金)	麦ごはん	ハヤシライス フルーツポンチ	☆	豚肉 金時豆ペースト	牛乳	人参	玉ねぎ マッシュルーム にんにく みかん 黄桃 りんご	米 麦 はちみつレモン ゼリー	菜種油	752 21.5 18.8
31 (月)	麦ごはん	豚丼 野菜のマヨネーズ和え	☆	豚肉 まぐろ	牛乳	人参 ★葉ねぎ	玉ねぎ ごぼう こんにゃく しょうが キャベツ ★きゅうり とうもろこし	米 麦 砂糖	菜種油 マヨネーズ	750 26.3 23.4
1 (火)	麦ごはん	鮭の塩焼き じゃがいもの炒めもの かきたま汁 しそひじき	☆	鮭 卵 豆腐 削り節	牛乳 しそひじき	人参 ★葉ねぎ	玉ねぎ 枝豆 えのきたけ	米 麦 じゃがいも 砂糖 でん粉	菜種油	713 33.1 19.5
2 (水)	ワンローフパン	ハンバーグデミグラスソース レモンサラダ マカロニスープ いちじくジャム	☆	ハンバーグ ベーコン	牛乳	赤ピーマン ブロッコリー 人参	キャベツ レモン 玉ねぎ 枝豆	パン 砂糖 マカロニ じゃがいも いちじくジャム	菜種油 オリーブ油	732 31.4 25.8
3 (木)	白ごはん	油淋鶏 小松菜のしらす和え かぼちゃのみそ汁	☆	とり肉 油揚げ みそ	牛乳 白す干	小松菜 人参 かぼちゃ 葉ねぎ	根深ねぎ にんにく しょうが 玉ねぎ	米 でん粉 砂糖	菜種油 ごま油	811 28.5 27.2
4 (金)	大根菜めし	わかめうどん 切干大根とツナのごま和え	☆	とり肉 かまぼこ 削り節 まぐろ	牛乳 わかめ 昆布	大根菜 人参 葉ねぎ ほうれん草	玉ねぎ 椎茸 千切大根 とうもろこし もやし	米 麦 うどん 砂糖	ドレッシング	710 25.1 18.9
7 (月)	麦ごはん	肉豆腐 ごぼうサラダ	☆	豚肉 焼き豆腐	牛乳	人参 赤ピーマン	根深ねぎ 玉ねぎ 椎茸 しょうが にんにく ごぼう 枝豆 とうもろこし	米 麦 砂糖 でん粉	菜種油 ねりごま マヨネーズ	790 28.0 28.6
8 (火)	麦ごはん	福岡県からプレゼントしていただいた博多和牛です！ 博多和牛の焼き肉 ワンタンスープ ミニフィッシュ			牛乳 ミニフィッシュ	人参 ニンニクの芽 小松菜	★キャベツ 玉ねぎ にんにく しょうが	米 麦 砂糖 ワンタン	菜種油	715 28.5 17.4
9 (水)	パンパン	ポークビーンズ ポテトサラダ 元氣ヨーグルト	☆	豚肉 大豆 ハム	牛乳 ヨーグルト	人参 トマト	にんにく 玉ねぎ 枝豆 りんご ★きゅうり	パンパン じゃがいも	菜種油 マヨネーズ オリーブ油	752 31.2 30.4
10 (木)	麦ごはん	さんまの甘露煮 れんこんの金平 なすのみそ汁	☆	さんま 甘露煮 豚肉 豆腐 油揚げ みそ	牛乳	人参 葉ねぎ	れんこん こんにゃく なす 玉ねぎ	米 麦 砂糖	ごま	727 27.4 21.0
11 (金)	白ごはん	麻婆冬瓜 揚げぎょうざ 春雨サラダ	☆	豚肉 餃子 みそ レンズ豆 卵 とりささみ	牛乳	人参	にんにく しょうが ★冬瓜 玉ねぎ きゅうり もやし	米 砂糖 でん粉 春雨	菜種油 ごま油	782 27.4 23.5
14 (月)	麦ごはん	チンジャオロース にら玉スープ	☆	豚肉 かまぼこ 卵	牛乳	人参 ピーマン にら	玉ねぎ たけのこ にんにく しょうが 椎茸	米 麦 砂糖 でん粉	菜種油 ごま油	749 29.3 22.7
15 (火)	麦ごはん	ちくわの磯辺揚げ ひじきの炒め煮 厚揚げのみそ汁	☆	ちくわの磯辺天ぷら とり肉 大豆 厚揚げ みそ	牛乳 ひじき	人参 葉ねぎ	玉ねぎ えのきたけ	米 麦 砂糖	菜種サラダ油 ごま 菜種油	742 24.2 23.2
16 (水)	横割り丸パン	照り焼きチキン イタリアンサラダ コーンスープ	☆	照焼チキン	牛乳 チーズ	赤ピーマン	★キャベツ きゅうり レモン とうもろこし 玉ねぎ	コッパン 砂糖	オリーブ油	708 29.0 27.3
17 (木)	給食なし									
18 (金)	白ごはん	厚揚げとチンゲン菜のみそ炒め 肉団子スープ のりかつおふりかけ	☆	厚揚げ とり肉 みそ 根菜つくね かつおふりかけ	牛乳	チンゲン菜 人参	しょうが 玉ねぎ しめじ	米 砂糖 じゃがいも	菜種油	749 27.1 23.9
24 (木)	麦ごはん	ポークカレー 海藻サラダ 福神漬	☆	豚肉	牛乳 海藻 寒天	人参	玉ねぎ しょうが にんにく りんご きゅうり もやし 福神漬	米 麦 じゃがいも 砂糖	菜種油 ごま油	713 22.5 19.6
25 (金)	麦ごはん	いわしのかぼすレモン煮 切干大根の炒め煮 けんちん汁 十五夜ゼリー	☆	いわし かぼすレモン煮 削り節 とり肉 豆腐	牛乳 昆布	人参 ★葉ねぎ	千切大根 椎茸	米 麦 砂糖 里芋 でん粉 十五夜ゼリー	菜種油 ごま油	722 26.1 18.2
28 (月)	麦ごはん	さばの豆板醤ソース きゅうりとわかめの酢のもの さつまいものみそ汁	☆	さば ちくわ 厚揚げ みそ	牛乳 わかめ	人参 ★葉ねぎ	しょうが にんにく ★きゅうり 玉ねぎ	米 麦 砂糖 でん粉 ★さつまいも	菜種油 ごま	703 30.4 14.9
29 (火)	麦ごはん	親子丼 小松菜の和えもの 選択デザート	☆	とり肉 卵 かまぼこ まぐろ	牛乳	人参 葉ねぎ 小松菜	玉ねぎ 椎茸 もやし	米 麦 砂糖 でん粉 デザート	菜種油	743 28.1 19.7
30 (水)	胚芽パン	牛肉となすのトマト煮 マカロニサラダ めるチーズ	☆	牛肉 ハム レッドキドニー	牛乳 ソフトチーズ	人参	★なす 玉ねぎ にんにく とうもろこし ★キャベツ ★きゅうり	胚芽パン 砂糖 マカロニ	菜種油 マヨネーズ	804 27.8 40.4

◎材料の都合等により献立を変更することがあります。
◎果物や野菜は直売所「あんずの里市利用組合」から主に購入しています。
◎★がついている食品は福津産または「あんずの里市」より納品される予定の食品です。



9月8日は博多和牛を使用します。
博多和牛とは、福岡県の生産者が立ち上げ、今年度で誕生20周年を迎えるブランド牛です。
やわらかくてジューシーな博多和牛の美味しさをたくさんの方に知ってもらいたいということで、福岡県からプレゼントしていただきました。