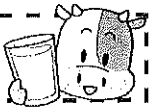


令和8年度 がつ がつ

8月9月

給食たより

※牛乳は毎日つきます。



※物資の都合により献立が変更になることがあります。

由利本荘市北部学校給食センター

月	火	水	木	金
8月 24日	25日	26日	27日	28日
ハヤシライス カクテルゼリーミックス 	ごはん いわしの蒲焼き 五目煮 なすのみそ汁	ごはん にらまんじゅう(2個) 豚こまブルコギ 中華スープ	夏野菜スパゲッティ 枝豆のサラダ プリン 	豚キムチ丼 わかめスープ ベビーパイン
エネルギー 752kcal	エネルギー 657kcal	エネルギー 683kcal	エネルギー 620kcal	エネルギー 650kcal
31日(野菜の日)	9月 1日	2日	3日	4日
フォカッチャ メープルジャム 野菜グラタン 彩り野菜の炒め物 トマトのサマーシチュー 	ごはん ほっけの塩焼き こんにゃくのおかか煮 じゃがいものみそ汁	ごはん 揚げ餃子(2個) ホイコーロー もずくスープ	丸パン キャラメルクリーム グリルチキン(ハーブ) まめまめサラダ ABCスープ	ごはん メンチカツ パックソース ほうれん草の炒り煮 ほうれん草のみそ汁
エネルギー 561kcal	エネルギー 571kcal	エネルギー 647kcal	エネルギー 570kcal	エネルギー 699kcal
7日	8日	9日	10日	11日
ごはん 韓国のり シュウマイ(2個) 韓国風ナムル キムチスープ 	ごはん 和風バーガー(チーズ風ソース入り) キャベツとコーンのソテー わかめのみそ汁	重陽の節句メニュー 栗ごはん いわしのみそ煮 菊花和え 秋なすのみそ汁 	みそラーメン 元気サラダ ひとくち焼き芋 	ごはん ささみのレモンソース 塩昆布和え 玉ねぎのみそ汁
エネルギー 665kcal	エネルギー 650kcal	エネルギー 565kcal	エネルギー 586kcal	エネルギー 663kcal
14日	15日	16日	17日	18日
そぼろ丼 もやしのみそ汁 ぶどうゼリー	チキンカレー コールスローサラダ 	ごはん みそだれ肉団子(2個) 小松菜の煮浸し 大根のみそ汁	米粉パン 男爵芋のコロッケ パックソース ブロッコリーのごまサラダ ミネストローネ	中学校秋季大会応援メニュー スタミナピラフ チンゲン菜のスープ 豆乳プリン
エネルギー 694kcal	エネルギー 683kcal	エネルギー 620kcal	エネルギー 628kcal	エネルギー 673kcal
21日	22日	23日	24日	25日
敬老の日 	国民の休日 	秋分の日 	スパゲッティミートソース ツナサラダ ベルギーワッフル 	お月見メニュー ごはん さんまオレンジ煮 里芋のそぼろ煮 お月見すまし汁 十五夜ゼリー
			エネルギー 677kcal	エネルギー 653kcal
28日	29日	30日	9月9日 重陽の節句 重陽の節句は日本の伝統的な五節句の内の一つで、「菊の節句」とも呼ばれます。菊の花を飾り、秋に収穫される「栗」や「秋なす」などを使った料理を食べて健康や長寿を願います。給食でも「菊」「栗」「秋なす」を使った料理を提供します。味わってみましょう。	
ごはん 春巻き チンジャオロウスー エリンギと筍の中華スープ	ごはん 鶏肉のジンジャーソース(2個) ひじきの煮物 小松菜のみそ汁	ごはん あじフライ パックソース なすと豚肉のみそ炒め 麩のみそ汁		
エネルギー 682kcal	エネルギー 692kcal	エネルギー 669kcal		

9月9日 重陽の節句
 重陽の節句は日本の伝統的な五節句の内の一つで、「菊の節句」とも呼ばれます。菊の花を飾り、秋に収穫される「栗」や「秋なす」などを使った料理を食べて健康や長寿を願います。給食でも「菊」「栗」「秋なす」を使った料理を提供します。味わってみましょう。