

令和8年度 8月献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	26日(水)	27日(木)	28日(金)	31日(月)
献立名	カレーライス 豆サラダ 牛乳	メロンパン ポトフ バーベキューソー 牛乳	ごはん もずく入り味噌汁 和風ハンバーグ パインゼリー 牛乳	ねぎ塩豚丼 味噌中華スープ 飲むヨーグルト(コアコア)
材料名および三色栄養	精白米 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 サラダ油 カレールー ウスターソース カレー粉 胡椒 水	メロンパン ミニウインナー じゃが芋 玉ねぎ キャベツ 人参 うす口醤油 塩 胡椒 ローレル 鶏がら スープ	精白米 豆腐 油揚げ もずく じゃが芋 人参 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁 チキンハンバーグ 土生姜 砂糖 こい口醤油 みりん けずりぶし だし汁 パインゼリー 牛乳	精白米 豚肉 緑豆もやし 玉ねぎ 人参 青ネギ 土生姜 にんにく サラダ油 塩 こしょう 酒 レモン汁 うす口醤油 ごま油 いりごま 鶏肉 豆腐 緑豆春雨 玉ねぎ 人参 ニラ 塩 こしょう こい口醤油 豆板醤 赤味噌 鶏がら 豚骨 スープ 飲むヨーグルト(コアコア)
	ボンレスハム 大豆 キャベツ 人参 枝豆 ごまドレッシング 牛乳	豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 煎り胡麻 サラダ油 トマトピューレ ケチャップ ウスターソース 塩 胡椒 牛乳		
	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
中学	771kcal 25.0g 24.6g	645kcal 28.0g 26.4g	739kcal 28.9g 20.4g	654kcal 26.1g 12.7g

赤:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの

黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

★都合により、献立が一部変更になる場合があります。

★給食の栄養基準量は文部科学省「日本食品 標準 成分表 八訂」に基づいて算出しています。



8月27日(木) メロンパン



夏休みが終わり、8月26日(水)より、2学期の給食がスタートします。

まだまだ暑さが続く毎日で、食欲も落ちていませんか？

そんなみなさんの食欲を取り戻したいという思いから、8月27日(木)は

「メロンパン」が出てきます。

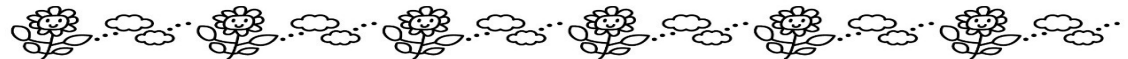
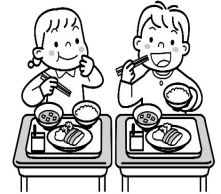
令和7年度1月の「給食週間」で提供した際、大人気だったメニューです。

今回は、パンの生地を「ほんのり甘いパン」にして甘みをプラスし、

さらに美味しくなるようにリニューアルしました！

久しぶりに会った先生やお友達と、美味しい「メロンパン」を食べて、

素敵な2学期をスタートさせてくださいね！



	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	34.2	23.1
今月の栄養基準量	702	27.0	21.0

