



令和8年度9月 学校給食予定献立表



※ 給食には、毎日「牛乳（2群）」が付きまます。

時津町学校給食公社第2調理場

日	曜	献立	主 な 働 き と 材 料 名						栄養価		
			体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる		エネルギーのもとになる		エネルギー	たんぱく質	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			
1	火	始業式（給食なし）									
2	水	パインパン ラタトゥイユ フレンチサラダ	とり肉 ベーコン	粉チーズ	かぼちゃ パプリカ トマト バジル	たまねぎ なす にんにく	パインパン	オリーブオイル	785	30.9	
3	木	ごはん みそ汁 豚肉の生姜焼き ぶどう（巨峰）	あぶらあげ 米みそ	わかめ	はねぎ	たまねぎ	こめ	じゃがいも	774	28.3	
4	金	麦ごはん 麻婆豆腐 もやしとピーマンのナムル	とうふ ぶた肉 赤みそ		にんじん	たまねぎ しょうが ししいだけ グリーンピース にんにく	こめ むぎ	さとう でん粉	760	27.8	
7	月	ごはん 肉じゃが 五島うどんサラダ	ぶた肉		にんじん いんげん	たまねぎ こんにゃく	こめ	じゃがいも さとう	810	26.6	
8	火	ごはん 冬瓜スープ チンジャオロース フルーツ杏仁風プリン	とり肉		にんじん はねぎ	とうがん ししいだけ	こめ		792	30.1	
9	水	コッペパン ラビオリスープ スパイシーチキン いんげんとコーンのソテー	ベーコン		トマト にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ セロリ	コッペパン	油	827	38.1	
10	木	ごはん 和風春雨汁 さんま甘露煮 高菜の油炒め	とり肉 はんぺん		にんじん はねぎ	たまねぎ ししいだけ	こめ	はるさめ	755	28.7	
11	金	なすとひき肉のカレー（麦ごはん） （カレーのルー） コールスロー	ぎゅう肉 ぶた肉	粉チーズ	ピーマン トマト	たまねぎ なす しめじ	こめ むぎ	油	822	25.1	
14	月	ごはん 魚そうめん汁 鶏肉とうすらの卵のすば煮 アップルコンポート	魚そうめん		にんじん こまつな	たまねぎ ししいだけ	こめ		795	33.5	
15	火	豚丼（麦ごはん） （豚丼の具） 紀州汁	ぶた肉		にんじん	たまねぎ ごぼう しょうが	こめ むぎ	油	825	36.8	
16	水	黒砂糖パン 焼きビーフン コーンシュウマイ コロコロきゅうり	ぶた肉 イカ		にんじん	たまねぎ キャベツ だしのこ	黒砂糖パン	ビーフン	805	31.5	
17	木	ごはん ちくわともやしのスープ 照り焼きハンバーグ れんこんのガーリックソテー	とり肉 ちくわ		にんじん	セロリ キャベツ たまねぎ もやし	こめ	さとう でん粉	804	29.4	
18	金	ごはん 具沢山の ごま汁 シイラフライ 大豆の磯煮	あぶらあげ 麦みそ		にんじん はねぎ	たまねぎ ごぼう ししいだけ	こめ	じゃがいも	816	31.1	
21	月	敬老の日									
22	火	国民の休日									
23	水	秋分の日									
24	木	シシリアンライス（ごはん） （シシリアンライスの焼肉） （シシリアンライスの野菜） （エッグレスマヨネーズ） ミネストローネ	ぎゅう肉			しょうが にんにく	米	さとう 油	826	29.9	
25	金	ごはん 白玉汁 平つくね 秋野菜の煮物 お月見ゼリー	はんぺん		にんじん	はくさい えのきだけ	こめ	白玉	861	27.3	
28	月	ごはん サムゲタン キムチ炒め	とり肉		にんじん	たまねぎ だしのこ ししいだけ ふかねぎ しょうが にんにく	こめ	もち麦	749	30.2	
29	火	ごはん 秋のすまし汁 タラのみそがらめ ひじき和え	とうふ とり肉 はんぺん		こまつな はねぎ	ししいだけ なめこ えのきだけ	こめ		757	27.6	
30	水	小型コッペパン 野菜スープ パンネアラビアータ 梨	とり肉		にんじん パセリ	キャベツ たまねぎ	コッペパン	油	750	30.2	

* 献立の食材は、天候等により変更になることがございますのでご了承ください。

暦の上では秋ですが、まだまだ残暑が厳しい日が続きます。早寝・早起き・朝ごはんを心掛けて体調を整え、元気に二学期をスタートしましょう！



※時津町の学校給食は、国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」を活用しています。

