



2024年8,9月 献立表



一般食

香春町学校給食センター

日曜日

月曜日

火曜日

水曜日

木曜日

金曜日

土曜日



8月29日

ごはん  
魚の唐揚げ  
しょうが焼風  
マカロニ辛子サラダ  
切干大根の煮物  
昆布豆  
ポイルキャベツ  
漬物

8月30日

ごはん  
アジフライ  
自家製タルタル  
チンジャオロース  
春雨のﾄﾞﾏ和え  
ｷﾞﾏ ｼﾞの塩昆布和え  
高野豆腐の煮物  
漬物

1日

ごはん  
牛肉と厚揚げの煮物  
はんぺんチーズフライ  
ひじきと大根のﾏｶﾞﾗ  
白菜の浅漬け風  
切り昆布の煮物  
漬物

2日

ごはん  
牛肉と厚揚げの煮物  
はんぺんチーズフライ  
ひじきと大根のﾏｶﾞﾗ  
白菜の浅漬け風  
切り昆布の煮物  
漬物

3日

ごはん  
デミソースハンバーグ  
じゃが芋のｸﾘｰﾑ煮  
もやしと胡瓜のサラダ  
白菜の和え物  
昆布と人参の煮物  
漬物

4日

ごはん  
鶏のレモン焼き  
オーソソティックﾌﾗｲ  
竹の子の金平  
コーンサラダ  
ほうれん草の白和え  
漬物

5日

ごはん  
牛の時雨煮  
がんもどきの煮物  
かき揚げ  
大豆のトマト煮  
キャベツの生姜和え  
マカロニサラダ

6日

ごはん  
エビカツ  
豚肉の野菜炒め  
シャーマンポテト  
茄子の揚げ浸し  
切干の含め煮  
漬物

7日

8日

ごはん  
魚の香草焼き  
鶏唐揚げ  
春雨中華サラダ  
卵の花  
スライス天の金平  
漬物

9日

ごはん  
魚の香草焼き  
鶏唐揚げ  
春雨中華サラダ  
卵の花  
スライス天の金平  
漬物

10日

ごはん  
豚と野菜の八宝菜風  
海老刳とふわふわ玉子  
金平ごぼう  
大根マヨドレサラダ  
ひじきの煮物  
漬物

11日

ごはん  
牛肉とﾍﾞｰﾝの焼肉  
白身魚の天ぷら  
南瓜ｶﾞﾗ  
人参の金平  
ｷﾞﾏ ｼﾞの塩昆布和え  
漬物

12日

ごはん  
ｷﾞﾏ 塩豚肉炒め  
魚のチーズ焼き  
切干大根の煮物  
春雨の酢物  
白菜の和え物  
漬物

13日

ごはん  
鯖の煮つけ  
メンチカツ  
糸コンの明太和え  
ﾍﾞｰﾝのﾌﾗｲ  
ポテトサラダ  
漬物

14日

15日

16日

敬老の日

17日

ごはん  
牛すき焼き風  
じゃがマカオムレツ  
ひじきと揚げの煮物  
糸コンの金平  
マカロニｶﾞﾗ  
漬物  
(お月見団子)

18日

ごはん  
鶏肉と大豆のトマト煮  
海鮮かき揚げ  
ｲﾝｸﾞ ｼﾞの胡麻和え  
こんにやくの金平  
コーンｺｰﾙｽﾛｰ  
漬物

19日

ごはん  
サバの塩焼き  
鶏天  
ごぼうの味噌煮  
昆布豆  
春雨マヨサラダ  
漬物

20日

ごはん  
麻婆豆腐  
照焼きチキン  
かぼちゃサラダ  
うぐいす豆  
白菜の和え物  
漬物

21日

22日

23日

振替休日

24日

ごはん  
手作りチキンカツ  
具沢山ナポリタン  
ｸﾗｯｼﾞの和え  
切り昆布の煮物  
里芋の煮物  
漬物

25日

ごはん  
牛肉の塩すき焼き風  
サバの照焼き  
だし巻き玉子  
切干大根の煮物  
ｷﾞﾏ ｼﾞの浅漬け風  
ポテトサラダ

26日

ごはん  
エビのオーロラソース  
鶏の塩レモン焼き  
ﾍﾞｰﾝの炒め物  
コーンサラダ  
金平ゴボウ  
漬物

27日

ごはん  
天ぷら盛り合わせ  
じゃが芋の旨煮  
白菜の辛子和え  
マカロニサラダ  
漬物



おかすのイメージ写真  
9月24日の献立です。



弁当給食が始まります！

今月より、給食センターの工事に伴い、弁当給食が始まります。  
器がお弁当箱に変わったり、給食の準備・片付けの仕方が変わったりして、初めはなかなか慣れないかもしれませんが、クラスみんなと食事をしましょう。また、給食のとくと同様に、好き嫌いをしないで何でも食べるようにしましょうね！！

秋の行事と言えば、「お月見」です。旧暦8月15日の十五夜は、「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名で「芋名月」とも言い、里いもをお供えしたり、里いも料理を食べたりする習慣があります。また、お月見に欠かせないのが、お米から作る月見団子です。地域によって異なり、満月を見立てた丸い形や、里いもの形など様々です。

