



令和8年

8・9月 給食こんだて表

香春町学校給食センター

毎月19日は
食育の日

日	曜	お知らせ	こんだて			おもな食品			ひとくちメモ
			牛乳	主食など	おかず	黄色の食品 熱や力のもとになる	赤色の食品 血や肉や骨になる	緑色の食品 体の調子をととのえる	
8 / 27	木		○	麦ごはん	ポークカレー フルーツ白玉 	米 麦 ゼリー 白玉餅 じゃがいも サラダ油	牛乳 豚肉	みかん 黄桃 バイン 人參 玉ねぎ グリンピース にんにく レーズン	2学期スタート♪ 夏休みが終わりましたが、まだまだ暑い夏が続きます。体調を崩している人はいませんか？夏の疲れを吹き飛ばし、体調をととのえて、2学期もがんばりましょう♪ 
28	金		○	ごはん	とびうおのつみれ汁 ねぎ塩豚丼の具 冷凍ミカン	米 ごま ごま油 でんぶん 春雨	牛乳 豚肉 とびうお 豆腐	みかん 人參 もやし 玉ねぎ ねぎ にんにく レモン 小松菜	
31	月		○	キムチごはん	中華風野菜スープ アジフライ	米 砂糖 サラダ油 でんぶん	牛乳 豚肉 あじ パーコン	しょうが 人參 キムチ 玉ねぎ もやし きくらげ ねぎ	
9 / 1	火		○	ごはん	すいとん さばゆずみそ煮 切り干し大根とツナのサラダ	米 ノイグ マネズ すいとん さつまいも	牛乳 さば ツナ ひじき 鶏肉 わかめ みそ	きり干し大根 とうもろこし 人參 白菜 ねぎ	
2	水		○	減量黒糖ねじりパン	血うどんの具（揚げ麺） 餃子②/③  巨峰②	黒糖ねじりパン でんぶん サラダ油 揚げ麺	牛乳 豚肉 あさり いか うすらの卵	ぶどう 玉ねぎ 人參 もやし キャベツ きくらげ 小松菜 たけのこ	☆9月3日 ご当地グルメ・佐賀県 シシリアンライスは、佐賀県のB級グルメです。昭和50年頃、飲食店のまかない料理として出されたのが始まりといわれています。その後、佐賀市内の喫茶店のメニューとして出されるようになり、現在は、家庭料理として、親しまれています。 ☆9月10日 世界の料理・フィリピン アドボは、フィリピンの代表的な家庭料理です。もともとは、スペイン料理のアドバード（肉の漬け焼き）を起源としていて、材料は、骨付きの鶏が豚のいづれかを使うのが代表的で、両方使うこともあるそうです。 肉や野菜をお酢、しょうゆ、にんにくなどで煮込んだ料理で、ごはんと一緒に食べることが多いそうです。お肉をお酢で、マリネしてから煮込むので、お肉がやわらかくなります。
3	木	♪ご当地グルメ♪ 佐賀県	○	ごはん	麦入りスープ シシリアンライス（肉・野菜の具） （一食ノイグ マネズ）	米 砂糖 サラダ油 でんぶん ノイグ マネズ 麦じゃがいも	牛乳 豚肉 鶏肉	にんにく しょうが きゅうり とうもろこし キャベツ 人參 玉ねぎ パプリカ	
4	金		○	れんげ米ごはん	じゃがいものみそ汁 いわしの梅煮 小松菜のしそひじき和え	米 じゃがいも	牛乳 いわし しそひじき 豆腐 わかめ みそ	小松菜 人參 もやし 玉ねぎ えのき ねぎ	
7	月		○	麦ごはん	じゃが豚キムチの煮物 春雨の酢の物	米 麦 春雨 砂糖 サラダ油 じゃがいも	牛乳 ハム 豚肉	きゅうり きくらげ 人參 枝豆 こんにゃく キムチ 玉ねぎ	
8	火		○	栗ごはん	汁煮栗 厚焼き卵 ひじきの五目煮	米 栗 砂糖 サラダ油	牛乳 卵 ひじき 角太ぶら 大豆 豚肉	人參 シイタケ ごぼう ねぎ えのき 糸こんにゃく	☆9月10日 世界の料理・フィリピン アドボは、フィリピンの代表的な家庭料理です。もともとは、スペイン料理のアドバード（肉の漬け焼き）を起源としていて、材料は、骨付きの鶏が豚のいづれかを使うのが代表的で、両方使うこともあるそうです。 肉や野菜をお酢、しょうゆ、にんにくなどで煮込んだ料理で、ごはんと一緒に食べることが多いそうです。お肉をお酢で、マリネしてから煮込むので、お肉がやわらかくなります。
9	水		○	減量ワンローフパン （いちごジャム）	小松菜のペペロンチーノ 豆とツナのサラダ ミニトマト②	ワンローフパン イチゴジャム ノイグ マネズ スパゲティ オリーブ油	牛乳 ひきわり大豆 ツナ パーコン	枝豆 とうもろこし 玉ねぎ ミニトマト キャベツ 小松菜 にんにく パプリカ	
10	木	🌐世界の料理🌐 フィリピン	○	ガーリックライス	肉団子ときくらげのスープ チキンアドボ	米 マーガリン ジャガイモ 砂糖 でんぶん サラダ油 春雨	牛乳 鶏肉	とうもろこし ニンニク 人參 玉ねぎ もやし きくらげ 小松菜	
11	金	県産ブランド 博多和牛	○	ごはん	わかめスープ 博多和牛の焼肉風炒め （後期のみ）コーンシュウマイ②	米 サラダ油 砂糖 春雨	牛乳 博多和牛 鶏肉 豆腐	玉ねぎ キャベツ 人參 小松菜 にんにく たけのこ きくらげ	
14	月		○	ごはん	厚揚げとわかめのみそ汁 和風ハンバーグ ツナと野菜の和え物	米 砂糖 でんぶん サラダ油 じゃがいも	牛乳 ツナ 厚揚げ わかめ みそ 豚肉	小松菜 キャベツ 玉ねぎ えのき	9月9日は…重陽の節句 9という数字は、大きく強い数字だと考えられていたので、9が2つ並ぶ、9月9日は、無病息災や長生きできるように願う日になりました。菊の花が咲くころなので「菊の節句」や葉がとれる時期なので「栗の節句」ともいわれます。給食では、8日に 栗ごはん を提供します。
15	火		○	麦ごはん	ひよこ豆のキーマカレー チーズサラダ	米 麦 サラダ油 砂糖 じゃがいも	牛乳 チーズ ひきわり大豆 ひよこ豆 鶏肉	キャベツ きゅうり 人參 玉ねぎ にんにく レーズン	
16	水		○	ワンローフパン （いちじくジャム）	さつまいものクリームスープ 金時豆のコロッケ ブロッコリーのマヨマスタード和え	ワンローフパン 金時豆コロッケ いちじくジャム さつまいも サラダ油 ノイグ マネズ	牛乳 ハム 鶏肉 生クリーム	ブロッコリー カリフラワー とうもろこし 玉ねぎ 人參 グリンピース	
17	木		○	ごはん	マーボー豆腐 キャベツの梅じゃこ和え	米 サラダ油 砂糖 でんぶん	牛乳 しらす干し 糸削り 豚肉 豆腐 赤みそ	キャベツ きゅうり 人參 梅 たけのこ 玉ねぎ きくらげ ねぎ にんにく しょうが	
18	金		○	ごはん	けんちん汁 白身魚の五目あんかけ	米 大豆 砂糖 でんぶん	牛乳 ほき 豆腐 油揚げ	玉ねぎ 人參 ピーマン 枝豆 きくらげ ごぼう 大根 しいたけ ねぎ	
19	土	土曜出校日 簡易給食 パインパン ・ 牛乳 ・ ぶどうゼリー							香春・田川でとれる野菜 ～地産地消～ 米 れんげ米 じゃがいも キャベツ さつまいも なす ピーマン パプリカ ※仕入れ状況により変更する場合があります。
24	木		○	かしわめし	根菜のみそ汁 ホキ天玉揚げ （後期のみ）アーモンドフィッシュ	米 砂糖 サラダ油 さつまいも アーモンド	牛乳 鶏肉 油揚げ ホキ みそ	人參 しいたけ 玉ねぎ ねぎ ごぼう 大根 レンコン	
25	金	〇行事食〇 十五夜	○	ごはん	里芋のみそ煮 さばの生姜煮 小松菜のピーナッツ和え （十五夜大福）	米 ピーナッツ 砂糖 里芋 サラダ油 月見団子	牛乳 さば 鶏肉 厚揚げ 大豆 みそ	小松菜 キャベツ 人參 ごぼう 糸こんにゃく	
29	火		○	ごはん	白菜のそぼろ汁 さんまの甘露煮 切り干し大根の炒り煮	米 砂糖 でんぶん サラダ油	牛乳 さんま 豚肉 鶏肉 豆腐	きり干し大根 人參 しいたけ いんげん 白菜 大根 ねぎ しょうが	
30	水		○	キャロットパン	しょうゆラーメン 春巻き 鶏ささみのさっぱりサラダ	キャロットパン 春巻き サラダ油 砂糖 ちゃんぽん麺	牛乳 鶏肉 かつお節 豚肉 なた	きゅうり 人參 梅 キャベツ もやし メンマ とうもろこし ねぎ しょうが にんにく	

材料の都合により献立が変わることがあります。 ※（ ）の中の食材は、小袋で別づけです。