

令和7年度第1回 周南市立栗屋学校給食センター給食協議会

日時 令和7年6月26日(木) 15:30～

場所 周南市立栗屋学校給食センター

1 協議事項

(1) 献立について

① 2学期献立(案)について

② 4～6月献立につて

(2) その他・連絡事項

【 令和7年度2学期の学校給食に係る『実施申請書』と『人員票』の提出期限について 】

① 9月分給食実施申請書 7月15日(火) 16時

※行事等で中止の場合は備考欄にご記入をお願いします。

② 9月第1週(9/1～)の人員票 8月28日(木) 16時

9月1日 (月曜日)				9月2日 (火曜日)				9月3日 (水曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校				中学校				小学校	中学校
・パン		・パン45g	0	0	麦ごはん(自炊1等級)	精白米 1等級	70	0	・小パン	・パン45g	45	
		・パン55g	0	0		強化米	0.21	0		・パン65g	0	
		・パン65g	65	0		おお麦(押し麦)	7	0	牛乳	飲用牛乳200ml	206	
		・パン85g	0	85		精白米 1等級	0	90	なすとひき肉のスパゲッティ	ハーフスパゲッティ	27	
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206		強化米	0	0.27		食塩(茹で塩、水に対して0.5%)	0.01	
野菜スープ	ス	カットベーコン	8	9.6		おお麦(押し麦)	0	9		オリーブ油	0.5	
		水煮大豆(国産)	5	6	牛乳	飲用牛乳200ml	206	206		豚肉ももミンチ	12	
		たまねぎ	25	30	夏野菜のカレー	豚肉ももスライス	20	24		豆プラムM	3	
		にんじん	10	12		にんにく	0.2	0.24		たまねぎ	50	
		キャベツ	20	24		しょうが	0.3	0.36		にんじん	15	
		とうがん	20	24		冷ダイスカぼちゃ	10	12		なす	15	
		冷ホールコーン	10	12		じゃがいも	30	36		パセリ	0.5	
		パセリ	0.5	0.6		にんじん	10	12		にんにく	0.3	
	調11	コンソメゴールド	0.8	0.96		たまねぎ	40	48		赤ワイン	1	
		うすくちしょうゆ	1	1.2		なす(周南産)	10	12		オリーブ油	0.5	
		食塩	0.1	0.12		トマト水煮ダイス缶	10	12		トマトケチャップ 3Kg	10	
		こしょう	0.02	0.02		冷むき枝豆(国産)	5	6		トマト水煮ダイス缶	8	
ハンバーグのデミグラスソースがけ		ハンバーグ(鶏肉&豚肉)60g	60	0		サラダ油	0.3	0.36	調1	ウスターソース	0.7	
		ハンバーグ(鶏肉&豚肉)80g	0	80	調18	特製カレーパウダー	0.05	0.06	調11	コンソメゴールド	1	
		たまねぎ	15	18	調11	コンソメゴールド	0.2	0.24		砂糖	0.5	
		ぶなしめじ	4	4.8	2	すりおろしりんご	5	6		食塩	0.1	
		かつさやいんげん(国産)	4	4.8		カレーフレーク	12	14.4		こしょう	0.02	
		トマトケチャップ 3Kg	3	3.6	調1	ウスターソース	0.5	0.6	海藻サラダ	チ	まぐろ油漬フレーク	8
		砂糖	1	1.2	コーンキャベツ	ス	カットベーコン	5	6	テ	海藻サラダ	0.9
	調1	ウスターソース	0.8	0.96		キャベツ	35	42		キャベツ	25	
	調22	デミグラスソース(缶)	6	7.2		冷ホールコーン	10	12		きゅうり	8	
						サラダ油	0.2	0.24		にんじん	8	
						コンソメゴールド	0.2	0.24		こいくちしょうゆ	2.5	
						こしょう	0.02	0.02		純正 ごま油	0.7	
					乳酸菌飲料	ジョア(鉄&葉酸)	80	80		砂糖	1	
										穀物酢	1.9	
										食塩	0.1	
										こしょう	0.01	
									(中)オムレツ	16	プレーンオムレツ60g	0

鯨の日 山口県の料理				9月5日 (金曜日)				9月8日 (月曜日)					
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		
			小学校				中学校				小学校	中学校	小学校
わかめ麦ごはん(自炊1等級)		精白米 1等級	70	0	麦ごはん(自炊1等級)	精白米 1等級	70	0	・パン	・パン45g	0		
		強化米	0.21	0		強化米	0.21	0		・パン55g	0		
		おお麦(押し麦)	7	0		おお麦(押し麦)	7	0		・パン65g	65		
		三島200g炊き込みわかめ(混ぜ込)	1.73	0		精白米 1等級	0	90		・パン85g	0		
		精白米 1等級	0	90		強化米	0	0.27		牛乳	・パン200ml		
		強化米	0	0.27		おお麦(押し麦)	0	9		ABCスープ	アルファベットマカロニ		
		おお麦(押し麦)	0	9		牛乳	・パン200ml	206		206	ス	カットベーコン	
		三島200g炊き込みわかめ(混ぜ込)	0	2.21		生揚げの中華煮	力	冷凍厚揚げ		40	48	調11	冷ホールコーン
		三島200g炊き込みわかめ(混ぜ込)	0	2.21		生揚げの中華煮	力	冷凍厚揚げ		40	48	調11	冷ホールコーン
牛乳 けんちょう		飲用牛乳200ml	206	206	けんちょう	手羽スライス	10	12	オ サ	木綿豆腐(県産)	65		
		手羽スライス	10	12		冷凍油揚げ(短冊)	5	6		冷凍油揚げ(短冊)	5	6	
		木綿豆腐(県産)	65	78		切りこんにやく	10	12		冷さといも	15	18	
		冷凍油揚げ(短冊)	5	6		切りこんにやく	10	12		だいこん	55	66	
		切りこんにやく	10	12		冷さといも	15	18		にんじん	15	18	
		冷さといも	15	18		だいこん	55	66		干しいたけスライス(国産)	0.3	0.36	
		だいこん	55	66		干しいたけスライス(国産)	0.3	0.36		サラダ油	0.5	0.6	
		にんじん	15	18		サラダ油	0.5	0.6		砂糖	1.3	1.56	
		干しいたけスライス(国産)	0.3	0.36		砂糖	1.3	1.56		こいくちしょうゆ	5	6	
		サラダ油	0.5	0.6		こいくちしょうゆ	5	6		本みりん	1.4	1.68	
		砂糖	1.3	1.56		本みりん	1.4	1.68		酒	1	1.2	
		こいくちしょうゆ	5	6		酒	1	1.2		純だし	0.5	0.6	
		本みりん	1.4	1.68		純だし	0.5	0.6		鯨竜田揚げ	40	48	
		酒	1	1.2		鯨竜田揚げ	40	48		菜種油	4	4.8	
		純だし	0.5	0.6		菜種油	4	4.8					
鯨の竜田揚げ		鯨竜田揚げ	40	48	切干し大根の甘酢炒め	切干し大根	3	3.6	調10	切干し大根	3		
		菜種油	4	4.8		キャベツ	35	42		キャベツ	35	42	
				にんじん		5	6	にんじん		5	6		
				しらす干し		3	3.6	しらす干し		3	3.6		
				白いりごま		1	1.2	白いりごま		1	1.2		
				穀物酢		6	7.2	穀物酢		6	7.2		
				砂糖		4	4.8	砂糖		4	4.8		
				こいくちしょうゆ		3	3.6	こいくちしょうゆ		3	3.6		
				サラダ油		0.3	0.36	サラダ油		0.3	0.36		

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

令和7年度 10月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

10月1日 (水曜日)					10月2日 (木曜日)					山口県の郷土料理 がぶっ!!と食べよう100%(金曜日)					10月3日 (土曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
黒糖パン		コッペパン 60g	60	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0			精白米 1等級	70	0
		黒糖(パン混入用)	12	0			強化米	0.21	0			強化米	0.21	0			強化米	0.21	0
		パン加工賃 混入2類	1	0			押し麦	7	0			押し麦	7	0			押し麦	7	0
		コッペパン 85g	0	85			精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90
		黒糖(パン混入用)	0	17			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27
		パン加工賃 混入2類	0	1			押し麦	0	9			押し麦	0	9			押し麦	0	9
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			飲用牛乳200ml	206	206
かぼちゃ入りニョッキポロネーゼ		かぼちゃもちボール	35	42	マーボー豆腐		強化豆腐	90	108	さつまいものみそ汁	オ	木綿豆腐(県産)	25	30			木綿豆腐(県産)	25	30
		豚肉ももシチ(県産)	15	18			豚肉ももシチ(県産)	25	30			だいこん(県産)	30	36			だいこん(県産)	30	36
		水煮マッシュルーム スライス	5	6			にんじん	20	24			さつまいも(周南産)	25	30			さつまいも(周南産)	25	30
		にんじん	20	24			たまねぎ	50	60			干しいたけスライス(県産)	0.4	0.48			干しいたけスライス(県産)	0.4	0.48
		たまねぎ	60	72			にら	4	4.8			青ねぎ(県産)	5	6			青ねぎ(県産)	5	6
		トマト水煮タイス(1号缶)	20	24			しょうが	0.5	0.6			煮干し(だし用)	2	2.4			煮干し(だし用)	2	2.4
		冷グリーンピース	10	12			にんにく	0.2	0.24			麦みそ	11	13.2			麦みそ	11	13.2
		にんにく	0.2	0.24			干しいたけスライス(国産)	0.3	0.36	チキンチキンごぼう		鶏肉(角切り粉付)	35	42			鶏肉(角切り粉付)	35	42
		オリーブ油	0.3	0.36			赤みそ	5	6			菜種油	3.5	4.2			菜種油	3.5	4.2
調11		コンソメゴールド	1	1.2			砂糖	1	1.2			斜め切りごぼう(7mm)	20	24			斜め切りごぼう(7mm)	20	24
		トマトケチャップ 3Kg	8	9.6			こいくちしょうゆ	0.8	0.96			菜種油	2	2.4			菜種油	2	2.4
		トマトケチャップ 1kg	0	0	調12		中華スープ	0.8	0.96			砂糖	1.2	1.44			砂糖	1.2	1.44
		デミグラスソース	5	6			トクバンジャン130gユウキ	0.17	0.2			本みりん	2	2.4			本みりん	2	2.4
		食塩	0.1	0.12			純正 ごま油	0.5	0.6			清酒	1	1.2			清酒	1	1.2
		砂糖	0.1	0.12			でん粉	1.3	1.56			こいくちしょうゆ	3	3.6			こいくちしょうゆ	3	3.6
		こしょう(100%)	0.02	0.02			清酒	1	1.2										
* 海藻サラダ		海藻サラダ	0.9	1.08	コーンしゅうまい(小1・中2)		18gコーンしゅうまい	18	0										
		キャベツ	25	30			18gコーンしゅうまい	0	36										
		きゅうり	6	7.2	鶏肉ともやしの塩炒め		鶏肉手羽スライス	10	12										
		にんじん	8	9.6			ブラックマッペもやし(名水美人)	25	30										
		こいくちしょうゆ	2.5	3			にら	5	6										
		純正 ごま油	0.7	0.84			にんじん	5	6										
		砂糖	1	1.2			サラダ油	0.4	0.48										
		穀物酢	1.9	2.28	調12		中華スープ	0.2	0.24										
		食塩	0.1	0.12			食塩	0.2	0.24										
		こしょう(100%)	0.01	0.01			こしょう(100%)	0.01	0.01										

お月見献立 10月6日 (月曜日)					10月7日 (火曜日)					10月8日 (水曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
パン		パン55g	0	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	小パン		パン45g	45	0
		パン65g	65	0			強化米	0.21	0			パン65g	0	65
		パン65g	0	0			押し麦	7	0	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
		パン85g	0	85			精白米 1等級	0	90	きのこのべべロンチーノ		ハーフスパゲッティ	30	36
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			強化米	0	0.27			食塩(ゆで塩)	0.01	0.01
白菜と肉団子のスープ		はくさい	25	30	牛乳		押し麦	0	9			オリーブ油	0.5	0.6
ヒ		安心素材ミートボール	25	30	鶏じゃが		飲用牛乳200ml	206	206	ス		カットベーコン	5	6
		強化豆腐	20	24			鶏肉手羽スライス	20	24			たまねぎ	50	60
		カット緑豆春雨	3	3.6			じゃがいも	60	72			にんじん	15	18
		にんじん	10	12			たまねぎ	40	48			干しいたけスライス(国産)	0.2	0.24
		ブラックマッペもやし(名水美人)	15	18			にんじん	15	18			エリンギ	10	12
		にら	10	12			糸こんにゃく	20	24			ぶなしめじ	10	12
		食塩	0.15	0.18			冷カットさやいんげん(国産)	5	6			にんにく	0.7	0.84
調12		中華スープ	1	1.2			サラダ油	0.3	0.36			オリーブ油	1	1.2
		こしょう(100%)	0.02	0.02			砂糖	1.8	2.16	調11		コンソメゴールド	1.1	1.32
		こいくちしょうゆ	2.4	2.88			清酒	1	1.2			食塩	0.25	0.3
うさぎ型ハンバーグ		FMうさぎ型ハンバーグ40	40	0			こいくちしょうゆ	6	7.2			白ワイン	0.5	0.6
		FMうさぎ型ハンバーグ60	0	60	さんまとれんこんの揚げがらめ		さんま小口切 粉付	30	36			こいくちしょうゆ	1.8	2.16
フルーツ白玉		みかん(缶)	15	18			れんこんいちょうスライス(7ミリ)	25	30	ツナマヨサラダ		冷カット小松菜	15	18
		パイ(缶)	20	24			菜種油	5.5	6.6			キャベツ	20	24
		ぶどうゼリー(冷凍カット)	20	24			しょうが	0.2	0.24			にんじん	8	9.6
		白玉もち(自然解凍)	15	18			砂糖	2	2.4	チ		まぐろ油漬フレーク	6	7.2
							こいくちしょうゆ	2.8	3.36			ノンエッグハーフル&M1kg	7	8.4
							本みりん	1	1.2			食塩	0.05	0.06
							清酒	1	1.2			こしょう(100%)	0.01	0.01
										チョコスブレッド	ツ	チョコスブレッド15g	15	15

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

令和7年度 10月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

0

10月9日 (木曜日)					目に奥い献立 10月10日 (金曜日)					中華料理 10月14日 (火曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
麦ごはん		精白米 1等級	70	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0
		強化米	0.21	0			強化米	0.21	0			強化米	0.21	0
		押し麦	7	0			押し麦	7	0			押し麦	7	0
		精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27
		押し麦	0	9			押し麦	0	9			押し麦	0	9
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
チキンカレー		鶏肉手羽スライス	20	24	緑黄色野菜のみそ汁		強化豆腐	25	30	水餃子のスープ		水餃子10g	20	24
		じゃがいも	50	60		サ	冷凍油揚げ(短冊)	4	4.8			強化豆腐	20	24
		たまねぎ	45	54			かぼちゃもちボール	15	18			にんじん	10	12
		にんじん	15	18			にんじん	12	14.4			はくさい	30	36
		にんにく	0.2	0.24			たまねぎ	25	30			ブラックマッペもやし(名水美人)	15	18
		しょうが	0.2	0.24			冷カットほうれん草	5	6			にら	4	4.8
		冷グリーンピース	4	4.8			麦みそ	10.5	12.6			食塩	0.2	0.24
調16		給食用カレーフレーク	11	13.2			煮干し(だし用)	2	2.4	調12		中華スープ	0.9	1.08
調15		こくまろカレーフレーク「ロブレント」	3.5	4.2	豚肉の生姜焼き		豚肉ももスライス(県産)	25	30			こしょう(100%)	0.02	0.02
調18		特製カレーパウダー	0.05	0.06			しょうが	0.5	0.6			こいくちしょうゆ	2.4	2.88
		トマトケチャップ 3Kg	1	1.2			たまねぎ	25	30			純正 ごま油	0.5	0.6
調1		ウスターソース	1	1.2			ブラックマッペもやし(名水美人)	10	12			白いりごま	0.4	0.48
調11		コンソメゴールド	0.4	0.48			にんじん	5	6	いかとブロッコリーのマヨ炒め		いかフリッター(乳卵なし)	40	48
		サラダ油	0.3	0.36			青ピーマン	7	8.4			菜種油	3	3.6
コールスローサラダ	セ	ボークハム短冊	5	6			サラダ油	1	1.2			冷ブロッコリー	15	18
		キャベツ	35	42			こいくちしょうゆ	3	3.6			砂糖	0.4	0.48
		にんじん	5	6			砂糖	1.3	1.56			清酒	0.5	0.6
		冷とうもろこし	5	6			清酒	0.5	0.6	調12		中華スープ	0.2	0.24
		ノンエッグ・ハーフル&M1kg	7	8.4			本みりん	1	1.2			トマトケチャップ 3Kg	1.5	1.8
		穀物酢	0.5	0.6			でん粉	0.5	0.6			トマトケチャップ 1kg	0	0
		砂糖	0.5	0.6	ブルーベリーゼリーFe		ブルーベリーゼリーFe	50	50			ノンエッグ・ハーフル&M1kg	5	6
		食塩	0.04	0.05								食塩	0.1	0.12
		こしょう(100%)	0.01	0.01								こしょう(100%)	0.01	0.01

10月15日 (水曜日)					10月16日 (木曜日)					10月17日 (金曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
パン		パン55g	0	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0
		パン65g	65	0			強化米	0.21	0			強化米	0.21	0
		パン65g	0	0			押し麦	7	0			押し麦	7	0
		パン85g	0	85			精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			強化米	0	0.27			強化米	0	0.27
じゃがいものみソース煮込み		じゃがいも	40	48	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
		豚肉ももミンチ(県産)	20	24	豚汁		豚肉ももスライス	8	9.6	つみれ汁	24	やわらか彩り野菜つみれ	30	36
		水煮マッシュルーム スライス	5	6			強化豆腐	20	24			強化豆腐	25	30
		にんじん	20	24			さつまいも	30	36			たまねぎ	15	18
		たまねぎ	50	60			冷凍油揚げ(短冊)	3	3.6			にんじん	10	12
		冷ブロッコリー	10	12		サ	切りこんにやく	8	9.6			えのきたけ	5	6
		トマト水煮タイス(1号缶)	20	24			にんじん	10	12			青ねぎ	5	6
		にんにく	0.2	0.24			洗いごぼう 斜め切り	5	6			出し昆布	1	1.2
		オリーブ油	0.3	0.36			だいこん	15	18	ソ		混合削り節	1.5	1.8
調11		コンソメゴールド	1	1.2			しょうが	0.1	0.12			こいくちしょうゆ	1	1.2
		デミグラスソース	8	9.6			青ねぎ	3	3.6			うすくちしょうゆ	2	2.4
		トマトケチャップ 3Kg	8	9.6			麦みそ	11	13.2			食塩	0.25	0.3
		トマトケチャップ 1kg	0	0			煮干し(だし用)	2	2.4	とんひじき		芽ひじき	2	2.4
		砂糖	0.5	0.6			いわし天ぷら	20	20			豚肉ももミンチ	6	7.2
		食塩	0.1	0.12	いわし天ぷら		菜種油	2	2			にんにく	0.3	0.36
		こしょう(100%)	0.02	0.02	しそひじき和え		ブラックマッペもやし(名水美人)	15	18			しょうが	0.3	0.36
コーンキャベツ	ス	カットベーコン	5	6			キャベツ	17	20.4			にんじん	7	8.4
		キャベツ	35	42			きゅうり	8	9.6			干しいたけスライス(国産)	0.3	0.36
		冷とうもろこし	15	18			にんじん	8	9.6			青ねぎ	5	6
		サラダ油	0.2	0.24		モ	しそひじき	5	6			白いりごま	0.8	0.96
調11		コンソメゴールド	0.2	0.24			こいくちしょうゆ	1	1.2			白すりごま	0.8	0.96
		食塩	0.1	0.12			砂糖	0.5	0.6			純正 ごま油	0.4	0.48
		こしょう(100%)	0.01	0.01								純だし粉末	0.1	0.12
												砂糖	1.5	1.8
												こいくちしょうゆ	0.8	0.96
												清酒	0.5	0.6
										調3		オイスターソース	2	2.4
										ヨーグルト		元気ヨーグルト70g(ヤクルト)	70	70

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

10月20日 (月曜日)					10月21日 (火曜日)					10月22日 (水曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
・パン		・パン55g	0	0	減量わかめごはん		精白米 1等級	60	0	・パン		・パン55g	0	0
		・パン65g	65	0		ミ	わかめご飯の素Fe	1.98	0			・パン65g	65	0
		・パン65g	0	0			精白米 1等級	0	80			・パン65g	0	0
		・パン85g	0	85		ミ	わかめご飯の素Fe	0	2.64			・パン85g	0	85
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
肉団子のスープ	ヒ	安心素材ミートボール	20	24	カレーうどん	マ	冷凍うどん	50	60	さつま芋とほうれん草のクリーム煮		鶏肉手羽スライス	8	9.6
		キャベツ	20	24			豚肉ももスライス(県産)	15	18			さつまいも	28	33.6
		強化豆腐	20	24		イ	かまぼこ	10	12			はくさい	28	33.6
		ブラックマッペもやし(名水美人)	15	18			にんじん	10	12			たまねぎ	25	30
		にんじん	10	12			たまねぎ	30	36			にんじん	15	18
		たまねぎ	20	24			青ねぎ	5	6			冷カットほうれん草	10	12
		干しいたけスライス(国産)	0.5	0.6		サ	冷凍油揚げ(短冊)	5	6			調理用牛乳	30	36
		青ねぎ	5	6			サラダ油	0.3	0.36	調8		クリームシチュー	9	10.8
	調12	中華スープ	1	1.2			純だし粉末	0.4	0.48	調11		コンソメゴールド	0.2	0.24
		うすくちしょうゆ	0.8	0.96		調16	給食用カレーフレーク	11	13.2			こしょう(100%)	0.02	0.02
		こいくちしょうゆ	1.5	1.8			こいくちしょうゆ	2	2.4			食塩	0.04	0.05
		食塩	0.15	0.18	発芽玄米入りつくね50g		発芽玄米入りつくね 50g 印南	50	50	マカロニナポリタン		カットウインナー	8	9.6
		こしょう(100%)	0.02	0.02	ごま和え		はくさい	20	24			エルボマカロニ	12	14.4
チーズホテ		じゃがいも	60	72			冷カットほうれん草	10	12			にんにく	0.2	0.24
	ス	カットベーコン	5	6			ブラックマッペもやし(名水美人)	15	18			オリーブ油	0.3	0.36
		角切りチーズ	6	7.2			にんじん	5	6			たまねぎ	15	18
		冷とうもろこし	5	6			白すりごま	1.5	1.8			にんじん	8	9.6
		乾燥パセリ	0.07	0.08			白いりごま	0.5	0.6			水煮マッシュルーム スライス	4	4.8
		食塩	0.3	0.36			砂糖	1.3	1.56			赤ワイン	0.1	0.12
		こしょう(100%)	0.01	0.01			こいくちしょうゆ	2.2	2.64	調1		ウスターソース	1	1.2
										調11		コンソメゴールド	0.25	0.3
												トマトケチャップ 3Kg	10	12
												食塩	0.2	0.24
												こしょう(100%)	0.01	0.01

10月23日 (木曜日)					10月24日 (金曜日)					10月27日 (月曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
麦ごはん		精白米 1等級	70	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	・パン		・パン55g	0	0
		強化米	0.21	0			強化米	0.21	0			・パン65g	65	0
		押し麦	7	0			押し麦	7	0			・パン65g	0	0
		精白米 1等級	0	90			精白米 1等級	0	90			・パン85g	0	85
		強化米	0	0.27			強化米	0	0.27	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206
		押し麦	0	9			押し麦	0	9	ABCスープ		アルファベットマカロニ	4	4.8
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	ス		カットベーコン	7	8.4
かき玉汁		鶏卵 L	25	30	ツナじゃが	チ	まぐろ油漬フレーク	20	24			冷とうもろこし	8	9.6
		強化豆腐	40	48		ウ	平天	20	24			じゃがいも	15	18
		たまねぎ	20	24			じゃがいも	70	84			キャベツ	20	24
		にんじん	5	6			たまねぎ	35	42			たまねぎ	10	12
		えのきたけ	6	7.2			にんじん	15	18			にんじん	10	12
		ほうれんそう(周南産)	5	6			冷グリーンピース	5	6			ぶなしめじ	7	8.4
		こいくちしょうゆ	1.7	2.04			砂糖	1.5	1.8			パセリ	0.5	0.6
		うすくちしょうゆ	2.5	3			こいくちしょうゆ	6	7.2	ヌ		チキンスープ	3	3.6
		食塩	0.15	0.18			サラダ油	0.3	0.36	調11		コンソメゴールド	1	1.2
		でん粉	1	1.2	豚キムチ		豚肉ももスライス(県産)	20	24			食塩	0.2	0.24
	ソ	混合削り節	2	2.4		タ	白菜キムチ	10	12			うすくちしょうゆ	4.5	5.4
		出し昆布	1	1.2			たまねぎ	30	36			こしょう(100%)	0.02	0.02
		・	0	0			赤ピーマン	3	3.6	チリコンカン		豚肉ももミンチ	15	18
いわしの梅煮(30g・40g)		30gいわしの梅煮	30	0			にら	5	6			豆プラスM(大豆)	3	3.6
		40gいわしの梅煮	0	40			こいくちしょうゆ	0.2	0.24			国産水煮大豆	15	18
かぼちゃのそぼろに		冷タイスかぼちゃ2cm角	40	48			清酒	0.3	0.36			たまねぎ	35	42
		鶏肉ももミンチ	8	9.6			サラダ油	0.3	0.36			にんじん	8	9.6
		砂糖	1	1.2								にんにく	0.2	0.24
		食塩	0.04	0.05								パセリ	0.3	0.36
		純だし粉末	0.07	0.08								オリーブ油	0.2	0.24
		清酒	0.5	0.6								トマトケチャップ 3Kg	4.2	5.04
		本みりん	0.5	0.6								トマトピューレ	4.2	5.04
		こいくちしょうゆ	2.5	3								チリパウダー	0.06	0.07
												赤ワイン	1	1.2
										調11		コンソメゴールド	0.3	0.36
												砂糖	0.9	1.08
												食塩	0.15	0.18
												こしょう(100%)	0.01	0.01
												でん粉	0.6	0.72

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

令和7年度 10月分 学校給食献立予定表(食材一覧) A日程

0

10月28日 (火曜日)					10月29日 (水曜日)					10月30日 (木曜日)					
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校	
麦ごはん		精白米 1等級	70	0	・小パン		・パン45g	45	0	麦ごはん		精白米 1等級	70	0	
		強化米	0.21	0			・パン65g	0	65			強化米	0.21	0	
		押し麦	7	0		牛乳		飲用牛乳200ml	206		206		押し麦	7	0
		精白米 1等級	0	90				ハーフスパゲッティ	28		33.6		精白米 1等級	0	90
		強化米	0	0.27				食塩(ゆで塩)	0		0		強化米	0	0.27
	押し麦	0	9			オリーブ油	0.5	0.6		押し麦	0	9			
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206			豚肉ももミンチ(県産)	25	30	牛乳		飲用牛乳200ml	206	206	
わかめスープ		カットわかめ	0.5	0.6			たまねぎ	40	48	おでん		明月がんも(5g)	15	18	
		冷凍生揚げ	18	21.6			にんじん	12	14.4			うずら卵水煮缶(国産)	30	36	
	ア	ちくわ	10	12			冷グリーンピース	5	6			冷凍生揚げ	20	24	
		たまねぎ	20	24			トマト水煮ダイス(1号缶)	5	6		ア	ちくわ	10	12	
		にんじん	10	12			エリンギ	4	4.8				おでんこんにゃく(三角形1/32)	15	18
		だいこん	20	24			レンズ豆	4	4.8				冷さといも	20	24
		青ねぎ	5	6			トマトケチャップ 3Kg	7.5	9			だいこん	30	36	
	調12	中華スープ	1	1.2			デミグラスソース	6	7.2			にんじん	15	18	
		純正 ごま油	0.3	0.36			オリーブ油	0.5	0.6			砂糖	1	1.2	
		こいくちしょうゆ	0.5	0.6	調11	調1	コンソメゴールド	0.8	0.96			こいくちしょうゆ	4.5	5.4	
	うすくちしょうゆ	1.8	2.16	ウスターソース			0.5	0.6		純だし粉末	0.7	0.84			
		清酒	0.5	0.6			食塩	0.25	0.3			清酒	1	1.2	
		食塩	0.05	0.06			こしょう(100%)	0.02	0.02	スタミナ納豆		鶏肉手羽ミンチ	15	18	
		こしょう(100%)	0.04	0.05	キャベツのマヨネーズ'サラダ'		キャベツ	26	31.2			挽きわり納豆	20	24	
甘辛肉そぼろ丼の具		豚肉ももミンチ(県産)	25	30			きゅうり	7	8.4				にんじん	8	9.6
		にんじん	10	12			にんじん	8	9.6				青ねぎ	5	6
		たまねぎ	28	33.6			ノンエッグハーフL&M1kg	6.5	7.8				しょうが	0.3	0.36
		にら	5	6			穀物酢	0.5	0.6				にんにく	0.2	0.24
		ブラックマッペもやし(名水美人)	12	14.4			食塩	0.04	0.05				純正 ごま油	0.3	0.36
		しょうが	0.3	0.36			砂糖	0.5	0.6				赤みそ	1	1.2
		にんにく	0.3	0.36			こしょう(100%)	0.01	0.01				トウバン'ジャン130gユウキ	0.1	0.12
	4	ずりおろしりんご	2	2.4	ホ'ケツチーズ'(Ca+Fe)	ネ	チーズ'宝幸'14gFe+Ca強化	14	14				こいくちしょうゆ	2	2.4
		純正 ごま油	0.5	0.6									砂糖	0.4	0.48
			砂糖	1	1.2								清酒	1	1.2
		こいくちしょうゆ	4	4.8											
		本みりん	0.3	0.36											
		清酒	0.3	0.36											
		食塩	0.1	0.12											
	調17	コチジャン	0.25	0.3											
* みかん		みかんM(正味80g)	80	80											

10月31日 (金曜日)														
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)		献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	
			小学校	中学校				小学校	中学校				小学校	中学校
キャロットピラフ		精白米 1等級	70	0										
		強化米	0.21	0										
		キャロットピラフの素(三島)	24	0										
		精白米 1等級	0	90										
		強化米	0	0.27										
牛乳		キャロットピラフの素(三島)	0	30.5										
ミートボールポトフ		飲用牛乳200ml	206	206										
	ヒ	安心素材ミートボール	15	18										
		にんじん	15	18										
		たまねぎ	20	24										
		じゃがいも	25	30										
		キャベツ	20	24										
		冷ブロッコリー	8	9.6										
		にんにく	0.3	0.36										
		サラダ油	0.5	0.6										
		こいくちしょうゆ	1.5	1.8										
星型ポテト(小2・中3)		食塩	0.2	0.24										
		こしょう(100%)	0.02	0.02										
		白ワイン	1.1	1.32										
	調11	コンソメゴールド	1.5	1.8										
		星型ポテト	20	0										
		菜種油	2	0										
		星型ポテト	0	30										
		菜種油	0	3										
		オムライス用卵焼き	40	40										
		1食トマトケチャップ	8	8										

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。
 ※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

11月4日 (火曜日)				11月5日 (水曜日)				11月6日 (木曜日)				
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量 (g)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量 (g)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量 (g)	
			小学校				中学校				小学校	中学校
麦ごはん(自炊1等級)		精白米 1等級	70	〇	パン	パン45g	0	0	麦ごはん(自炊1等級)		精白米 1等級	70
		強化米	0.21	0		パン55g	0	0			強化米	0.21
		おお麦(押し麦)	7	0		パン65g	65	0			おお麦(押し麦)	7
		精白米 1等級	0	90		パン85g	0	85			精白米 1等級	0
		強化米	0	0.27	牛乳	飲用牛乳200ml	206	206			強化米	0
		おお麦(押し麦)	0	9	ミートボールと大豆のケチャップ煮	安心素材ミートボール	30	36			おお麦(押し麦)	0
牛乳		飲用牛乳200ml	206	206		じゃがいも	50	60	牛乳		飲用牛乳200ml	206
チキンカレー		手羽スライス	20	24		にんじん	15	18	マーボー豆腐	コ	強化豆腐(冷凍)	50
		じゃがいも	40	48		たまねぎ	40	48			豚肉ももミンチ	15
		にんじん	15	18		キャベツ	25	30			豆プラスM	5
		たまねぎ	45	54		水煮大豆(国産)	20	24			だいこん	80
		にんにく	0.3	0.36		パセリ	0.5	0.6			たまねぎ	20
		しょうが	0.2	0.24		サラダ油	0.5	0.6			にんじん	20
		冷ゲリンピース	3	3.6	調11	コンソメゴールド	0.5	0.6			にんにく	0.3
		パーモンドフレーク(給食用)	11	13.2		こしょう	0.02	0.02			しょうが	0.3
	調15	ごくまるカレーフレークロブレンド	2	2.4	調4	トマトケチャップ3Kg	13	15.6			干しいたけスライス(国産)	0.5
	調4	トマトケチャップ3Kg	0.8	0.96	調4	トマトケチャップ1Kg	0	0			白ねぎ	5
	調4	トマトケチャップ1Kg	0	0	調1	ウスターソース	0.6	0.72	調12		中華スープ	0.5
	調1	ウスターソース	1	1.2		砂糖	0.5	0.6	調13		豆板醤	0.2
	調11	コンソメゴールド	0.3	0.36		たら角切(でん粉付)	30	36			赤みそ	4
		サラダ油	0.5	0.6	白身魚とれんこんのマーマレード風味	れんこん(スライス)(国産・7ミリ)	20	24			砂糖	1.8
フルーツミックス		みかん缶(国産)	15	18		菜種油	5	6			こいくちしょうゆ	3
		バイン缶	20	24		砂糖	0.8	0.96			酒	1
		黄桃缶	15	18	25	マーマレードジャム	4.8	5.76			純正 ごま油	0.3
		あわせゼリー(マスカット)	25	30		本みりん	1	1.2			でん粉	1.3
6g小魚アーモンド	6	6g小魚アーモンド	6	6		酒	1.8	2.16	春雨とツナの中華サラダ		カット緑豆春雨	3.5
						うすくちしょうゆ	3	3.6		チ	まぐろ油漬フレーク	10
						でん粉	0.3	0.36			キャベツ	15
						水	2	2.4			きゅうり	8
											にんじん	8
											白いりごま	1
											砂糖	1
											こいくちしょうゆ	1.8
											穀物酢	1.3
											純正 ごま油	0.8
											食塩	0.05

11月7日 (金曜日)				11月10日 (月曜日)				11月11日 (火曜日)			
献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)	献立名	配合表	食品名	一人あたり 予定可食量(g)
			小学校 中学校				小学校 中学校				小学校 中学校
麦ごはん(自炊1等級)		精白米 1等級	70 0	・パン		・パン45g	0 0	わかめ麦ごはん(自炊1等級)		精白米 1等級	70 0
		強化米	0.21 0			・パン55g	0 0			強化米	0.21 0
		おお麦(押し麦)	7 0			・パン65g	65 0			おお麦(押し麦)	7 0
		精白米 1等級	0 90			・パン85g	0 85			わかめご飯の素(Fe)	1.73 0
		強化米	0 0.27	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206			精白米 1等級	0 90
		おお麦(押し麦)	0 9	ABCスープ		アルファベットマカロニ	5 6			強化米	0 0.27
牛乳		飲用牛乳200ml	206 206	ス		カットベーコン	10 12			おお麦(押し麦)	0 9
生揚げのみそ汁		冷凍厚揚げ(15mm角)	25 30			冷ホールコーン	10 12			わかめご飯の素(Fe)	0 2.21
		名水もやし	20 24			じゃがいも	35 42	牛乳		飲用牛乳200ml	206 206
		にんじん	12 14.4			たまねぎ	30 36	おでん風煮		鶏肉手羽角切り(皮なし)	15 18
		だいこん	30 36			にんじん	10 12			(国産)うずら卵水煮缶	20 24
		えのきたけ	10 12			えのきたけ	5 6			冷凍さといも乱切り	20 24
		葉ねぎ(青ねぎ)	5 6			パセリ	0.5 0.6			だいこん	40 48
		カットわかめ	0.5 0.6	調11		コンソメゴールド	1 1.2			にんじん	15 18
		煮干し(だし用)	2.5 3			うすくちしょうゆ	1 1.2			おでんこんにやく(三角形)	20 24
		麦みそ	10 12			食塩	0.1 0.12		ア	ちくわ	15 18
シャキシャキそぼろ丼		手羽ミンチ	15 18			こしょう	0.02 0.02			がんもどき	10 12
		豆プラスM	5 6	ハンバーグのデミグラスソースがけ		ハンバーグ(鶏肉&豚肉)60g	60 0			煮しめ昆布	1 1.2
		にんじん	8 9.6			ハンバーグ(鶏肉&豚肉)80g	0 80			砂糖	0.8 0.96
		たまねぎ	20 24			たまねぎ	15 18			こいくちしょうゆ	3.5 4.2
		洗いごぼう	5 6			ぶなしめじ	4 4.8			酒	2 2.4
		切干し大根	2 2.4			かつさやいんげん(国産)	4 4.8		調10	純だし	0.8 0.96
		葉ねぎ(青ねぎ)	5 6	調4		トマトケチャップ3Kg	3 3.6	おかか和え		キャベツ	30 36
		純正 ごま油	0.5 0.6			砂糖	1.2 1.44			にんじん	5 6
	調10	砂糖	1 1.2	調1		ウスターソース	1 1.2			冷カットほうれん草	10 12
		純だし	0.4 0.48	調22		デミグラスソース(缶)	4 4.8		ナ	花かつお(碎片)	0.5 0.6
		こいくちしょうゆ	4 4.8			水	2.5 3			砂糖	0.8 0.96
		本みりん	0.2 0.24							こいくちしょうゆ	1.7 2.04
		酒	0.5 0.6								
		食塩	0.05 0.06								
		一味唐辛子	0.05 0.06								
みかん		うんしゅうみかんS	62 62								

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

0

[illegible]

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

令和7年度 12月分 学校給食献立予定表(食材一覧)A日程

[illegible]

※「米粉パン」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。

※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらす、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。

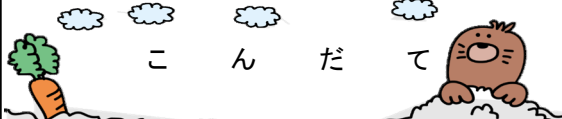
※「米粉(パン)」は、「県産米粉10%」、「県産小麦粉90%」を使用しています。
※学校給食で使用する海産物(ワカメ(ご飯含む)、モズク、ひじき、しらすが、かえり、昆布(煮物・だし用)、だし用煮干し等)には、生育場所や加工の関係から、微小なイカやタコ及び甲殻類(エビ、カニ、貝類)等が混入していることがあります。



令和7年4月学校給食献立表



※都合により献立が変更になることがあります。
周南市立栗屋学校給食センター

日 (曜)		(赤) からだ おもに体をつくる	(緑) からだ ちようし おもに体の調子をととのえる	(黄) おもにエネルギーになる	かて 家庭で しよくひん とりたい食品	えいようか	
						小(3・4年生)	中
						エネルギー kcal たんぱく質 g	エネルギー kcal たんぱく質 g
9 (水)	 縦割りパン キーマカレーサンドの具 マカロニスーブ・(中)黒糖ビーンズ	 とりにく・レンズまめ ウインナー (中)だいず	たまねぎ・にんじん・トマト・にんにく しょうが・えだまめ たまねぎ・にんじん・しめじ・パセリ とうもろこし	パン(こめむぎこ・こめこ) あぶら マカロニ・じゃがいも (中)くろざとう	さかな	629 24.9	793 31.8
10 (木)	 麦ごはん あじの南蛮漬け とりにく 鶏じゃが	 あじ とりにく・ちくわ	たまねぎ・にんじん たまねぎ・にんじん・さやいんげん	こめ・むぎ あぶら・でんぶん・さとう じゃがいも・こんにやく さとう・あぶら	たまご	656 25.7	780 30.0
11 (金)	 減量麦ゆかりご飯 ぶたにく 豚肉のしょうが焼き こもく 五目うどん・(中)はちみつレモンゼリー	 ぶたにく とりにく・あぶらあげ かまぼこ	ゆかり・にんじん・もやし・こまつな しょうが・たまねぎ ほししいたけ・にんじん たまねぎ・ねぎ	こめ・むぎ・あぶら・さとう うどん・(中)ゼリー	くだもの	562 21.9	763 25.4
14 (月)	 パン おじゃがもちニョッキポロネーゼ こまつな 小松菜のツナマヨサラダ	 ぶたにく・だいず まぐらあぶらづけ	マッシュルーム・にんじん・たまねぎ トマト・グリーンピース・にんにく こまつな・キャベツ・にんじん	パン(こめむぎこ・こめこ)・じゃがいも さとう・おじゃがもち・オリーブあぶら マヨネーズ・さとう	種実(ごま アーモンドな ど)	655 26.4	788 31.5
15 (火)	 麦ごはん おやこどん 親子丼の具 あつあげ 厚揚げと豚肉のみそ炒め	 とりにく・たまご かまぼこ ぶたにく・あつあげ・みそ	たまねぎ・にんじん・ねぎ ほししいたけ・ごぼう もやし・こまつな・にんじん にんにく・しょうが	こめ・むぎ こんにやく・あぶら・さとう ごまあぶら・さとう	かいそう	673 29.5	797 34.2
16 (水)	 黒糖パン しろみぎかな 白身魚のレモン風味 ふうみ ポトフ	 たら ウインナー	たまねぎ・にんじん・レモン たまねぎ・にんじん・キャベツ ブロッコリー・にんにく	パン(こめむぎこ・こめこ) くろざとう・あぶら・さとう・でんぶん じゃがいも・あぶら	たまご	684 27.0	827 32.0
17 (木)	 麦ごはん <入学お祝い献立> チキンカレー・星形ポテト(2個) ごぼうサラダ・お祝いゼリー	 とりにく	にんじん・たまねぎ・グリーンピース にんにく・しょうが ごぼう・キャベツ・にんじん・きゅうり	こめ・むぎ・じゃがいも あぶら ごま・ドレッシング おいおいゼリー	さかな	732 18.6	854 19.9
18 (金)	 麦ごはん まーぼー豆腐 麻婆豆腐 はるさめ 春雨とツナの中中華サラダ	 とうふ・ぶたにく・みそ まぐらあぶらづけ	にんじん・たまねぎ・ねぎ・だいこん にんにく・しょうが・ほししいたけ もやし・きゅうり・にんじん	こめ・むぎ でんぶん・さとう・ごまあぶら はるさめ・ごま・さとう ごまあぶら	にゅうせい ひん	623 23.9	766 28.0
21 (月)	 小パン ミートスパゲッティ かいそう 海藻サラダ	 ぶたにく・レンズまめ かいそう まぐらあぶらづけ	たまねぎ・にんじん・グリーンピース エリンギ・トマト キャベツ・きゅうり・にんじん	パン(こめむぎこ・こめこ) スパゲッティ・あぶら ごまあぶら・さとう	いもるい	621 27.1	768 32.7
22 (火)	 わかめ麦ごはん チキンチキンごぼう わかたけじる 若竹汁・(中)ヨーグルト	 わかめ・とりにく とうふ・かまぼこ わかめ・(中)ヨーグルト	ごぼう・えだまめ にんじん・たまねぎ・えのきたけ ねぎ・たけのこ	こめ・むぎ・あぶら さとう・でんぶん	くだもの	621 25.0	789 31.3
23 (水)	 横割り丸パン ハムステーキ・キャベツのケチャップ炒め コーンポタージュ	 ハムステーキ ベーコン・ぎゅうにゅう	キャベツ にんじん・たまねぎ とうもろこし・パセリ	パン(こめむぎこ・こめこ) あぶら・さとう じゃがいも	かいそう	696 26.6	842 32.0
24 (木)	 麦ごはん ハヤシライス・(中)オムレツ はる 春のフルーツポンチ	 とりにく (中)オムレツ	たまねぎ・にんじん・しめじ・にんにく ブロッコリー・トマト・マッシュルーム もも・あまなつみかん	こめ・むぎ じゃがいも・さとう・あぶら いちごゼリー・サイダーゼリー	にゅうせい ひん	631 17.1	836 25.5
25 (金)	 麦ごはん いわしの生姜煮・野菜のしそひじき和え ぶたじる 豚汁	 いわしのしょうがに しそひじき ぶたにく・なまあげ・みそ	キャベツ・きゅうり・にんじん・もやし にんじん・ごぼう・ねぎ・だいこん	こめ・むぎ・さとう さつまいも・こんにやく	きのこるい	649 23.8	775 27.7
28 (月)	 パン ハンバーグのデミグラスソースがけ はるやさい 春野菜のクリームシチュー	 ハンバーグ とりにく・ぎゅうにゅう	たまねぎ・しめじ・ブロッコリー キャベツ・たまねぎ・にんじん アスパラガス	パン(こめむぎこ・こめこ) さとう じゃがいも	かいそう	702 28.4	818 32.4
30 (水)	 パン れんこんとひき肉のカレー炒め キャベツと肉団子のスープ・マーシャルピンズ	 ぶたにく とうふ・ミートボール	れんこん・もやし・ねぎ にんじん・にんにく・しょうが キャベツ・たまねぎ・にんじん・ねぎ	パン(こめむぎこ・こめこ) あぶら・さとう マーシャルピンズ	いもるい	638 25.3	755 29.6



ご入学・ご進級
おめでとうございます。

新年度が始まりました。食を通じて、子どもたちが元気に毎日過ごしていけるよう努めていきますので、よろしくお願いいたします。



学校での食の指導の6つのポイント



食の重要性



食の大切さ、喜び、
楽しさを知る。

心身の健康



望ましい栄養と食のとり方
を身に付ける。

食品を 選択する力



正しい知識や情報に基づき、
品質や安全性を判断できる。

感謝の心



食べ物を大事にし、
感謝の心をもつ。

社会性



協力し、他人を思いやり、
豊かな人間関係をつくる。

食文化



地域の産物や食の文化・歴史を
理解し、尊重できる。



学校給食の内容



主食

ご飯・・・山口県産のお米を100%使用しています。
パン・・・県産の小麦粉と米粉を使用しています。

牛乳

山口県産生乳100%の牛乳を毎日給食に提供します。

副食

毎日2～4品提供します。地場産物や、行事食、
旬の食材を使った給食を提供します。

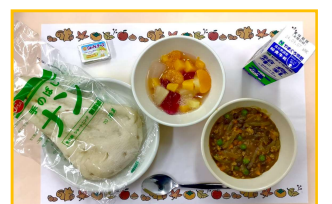
地場産給食や行事食、世界の料理などを提供しています！



★がっ！と食べよう山口の日★
山口県産や、周南市産の食材を
たくさん使った給食です。



★行事食★
七夕、お月見、ハロウィン、
節分、など、様々な行事食を
提供します。



★郷土料理や世界の料理★
各県の郷土料理や、世界の料理
を知ること、食文化に関心を
もつきっかけになればと思いま
す。

給食は、学校教育活動の一環として行われています。給食や食に関する指導を通して、6つのポイントが達成できるよう努めています。心身の健全な発達とともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を身に付けてほしいと思います。

◎食物アレルギーのある方に対応するため、詳細献立表や原材料配合表を提供しています。ご希望の方は学校にお申し出ください。
◎ハンバーグやデザートなどの加工食品は色々な材料で作られているため、家庭配布用献立表には料理名で記載しています。詳しい材料については原材料配合表をご覧ください。



令和7年5月学校給食献立表

※都合により献立が変更になることがあります。

周南市立栗屋学校給食センター

日 (曜)	こ ん だ て		お も な ざ い り よ う			家庭で とりたい食品	えいようか	
			赤	緑	黄		小(3・4年生)	中
			おもに体をつくる	おもに体の調子をととのえる	おもにエネルギーになる		エネルギー kcal たんぱく質	エネルギー kcal たんぱく質
1 (木)	減量麦ごはん	みそラーメン えびのマヨネーズ炒め	ぶたにく・みそ えびフリッター	ねぎ・とうもろこし・たまねぎ・にんにく・もやし・にんにく・しょうが ねぎ・グリーンピース にんにく・しょうが	こめ・おぎ・ちゃんぽんめん あぶら・ごまあぶら・ごま あぶら・でんぶん マヨネーズ	くだもの	644 23.1	763 26.1
2 (金)	麦ごはん	<子どもの日献立> かつおとれんこんの甘がらめ わかめ・なまあげ 若竹汁・かしわ餅	かつお わかめ・なまあげ あぶらあげ	れんこん・えだまめ にんにく・しょうが たけのこ・えのきたけ たまねぎ・にんじん	こめ・おぎ あぶら・さとう・でんぶん かしわもち	たまご	734 27.0	857 30.9
7 (水)	小パン	きんぴらスパゲッティ ポテトサラダ	ぶたにく・かつおぶし ウインナー	たまねぎ・にんじん ごぼう・ねぎ・エリンギ とうもろこし・にんじん きゅうり	パン(こめぎこ・こめこ)・あぶら スパゲッティ・さとう じゃがいも・さとう マヨネーズ	にゅうせいひん	607 22.5	746 27.3
8 (木)	麦ごはん	かんこくふうにく 韓国風肉じゃが ぶた 豚キムチ	とりにく・ちくわ ぶたにく	たまねぎ・にんじん えだまめ・にんにく はくさいキムチ・もやし・にら たまねぎ・あかピーマン	こめ・おぎ・じゃがいも・ごま こんにやく・ごまあぶら・さとう あぶら	まめせいひん	640 24.4	760 27.9
9 (金)	麦ごはん	いわしの梅煮・ツナと野菜のごま和え なめこのみそ汁・(中)チーズ	いわしのうめに まぐろあぶらづけ とうふ・わかめ・みそ (中)チーズ	キャベツ・きゅうり・にんじん なめこ・だいこん にんじん・ねぎ	こめ・おぎ・ごま・さとう さといも	くだもの	612 25.8	753 30.4
12 (月)	小パン	や 焼きそば コーンとウインナーのソテー	ぶたにく・いか ちくわ ウインナー	もやし・にんじん・たまねぎ キャベツ・ピーマン とうもろこし	パン(こめぎこ・こめこ) やきそばめん・あぶら あぶら	まめせいひん	697 29.3	855 35.2
13 (火)	麦ごはん	<かぶっ！と食べよう山口の白> けんちょう あじの南蛮漬け	とりにく・とうふ あぶらあげ あじ	だいこん・にんじん ほししいたけ・ねぎ にんじん たまねぎ・ピーマン	こめ・おぎ・こんにやく さといも・あぶら・さとう あぶら・さとう でんぶん	たまご	638 25.5	758 29.6
14 (水)	たて割りパン	チリコンカン えだまめ 枝豆のポタージュ	ぶたにく・だいず とりにく・ぎゅうにゅう	たまねぎ・にんじん にんにく・パセリ えだまめ・たまねぎ・にんじん	パン(こめぎこ・こめこ)・さとう オリーブあぶら・でんぶん じゃがいも	さかな	688 32.3	855 38.7
15 (木)	麦ごはん	ぶたにく 豚肉のしょうが焼き なまあげ 生揚げのみそ汁・オレンジ	ぶたにく なまあげ・あぶらあげ わかめ・みそ	しょうが・たまねぎ・もやし にんじん・ピーマン にんじん・だいこん ねぎ・オレンジ	こめ・おぎ あぶら・さとう・でんぶん じゃがいも	きのこ類	619 23.9	732 27.7
16 (金)	麦ごはん	チキンカレー かいそう 海藻サラダ	とりにく かいそう まぐろあぶらづけ	たまねぎ・にんじん・にんにく しょうが・グリーンピース キャベツ・きゅうり・にんじん	こめ・おぎ じゃがいも・あぶら ドレッシング	たまご	637 20.0	757 22.8
19 (月)	パン	ぶたにく 豚肉とじゃがいものケチャップがらめ ABCスープ	ぶたにく ベーコン・ひよこめ	じゃがいも とうもろこし・だいこん・にんじん キャベツ・しめじ	パン(こめぎこ・こめこ)・あぶら じゃがいも・さとう・でんぶん マカロニ	やさい	724 25.7	872 30.2
20 (火)	麦ごはん	マーボー豆腐 とりにく 鶏肉ともやしの塩炒め・(中)ヨーグルト	とうふ・ぶたにく・みそ とりにく (中)ヨーグルト	たまねぎ・たけのこ・にんじん・ねぎ ほししいたけ・しょうが・にんにく もやし・にら・にんじん	こめ・おぎ・さとう でんぶん・ごまあぶら あぶら	かいそう	593 24.2	756 30.3
21 (水)	横割り丸パン	てりやきチキンパティ・ツナマヨサラダ もずくスープ	チキンパティ まぐろあぶらづけ もずく・ベーコン	こまつな・キャベツ・にんじん たまねぎ・にんじん えのきたけ	パン(こめぎこ・こめこ) マヨネーズ	種実(ごま アーモンドなど)	665 27.8	811 33.0
22 (木)	麦ごはん	こうやどうふ 高野豆腐とじゃがいもの煮物 しろみぎかな 白身魚とれんこんのマーマレード風味	こうやどうふ とりにく・ひらてん たら	にんじん・ほししいたけ さやいんげん れんこん・えだまめ	こめ・おぎ・じゃがいも さとう・あぶら でんぶん・あぶら さとう・マーマレード	たまご	730 28.4	871 32.8
23 (金)	五目ごはん	かいせん 海鮮チャプチェ ね 根っこ野菜のキムチ汁・(中)ハニーピーナッツ	とりにく・あぶらあげ いか・えび ぶたにく・とうふ みそ	ごぼう・たけのこ・にんじん・しめじ さやいんげん・にんにく・しょうが だいこん・にんじん・ごぼう ねぎ・はくさいキムチ	こめ・こんにやく・はるさめ ごまあぶら・ごま さといも・さつまいも こんにやく・(中)ハニーピーナッツ	くだもの	561 20.0	742 25.6
26 (月)	小パン	ミートスパゲッティ はなっこりんサラダ	ぶたにく・レンズまめ まぐろあぶらづけ	たまねぎ・にんじん・トマト グリーンピース・エリンギ はなっこりー・りんご だいこん	パン(こめぎこ・こめこ) スパゲッティ・オリーブあぶら あぶら・さとう	にゅうせいひん	607 25.2	747 30.4
27 (火)	麦ごはん	みやぎけんきょうどうりょう <宮崎県の郷土料理> チキン南蛮・タルタルソース つみれ汁	とりにく つみれ・とうふ	たまねぎ・にんじん・ピーマン たまねぎ・にんじん えのきたけ・ねぎ	こめ・おぎ・あぶら・でんぶん さとう・タルタルソース	かいそう	649 24.1	765 27.5
28 (水)	たて割りパン	ツナのカレーソテー・ふわふわ卵スープ フルーツミックス	まぐろあぶらづけ・だいず たまご・ベーコン・チーズ みかん・パイ もも・ナタデココ	たまねぎ・にんじん とうもろこし・こまつな みかん・パイ もも・ナタデココ	パン(こめぎこ・こめこ) あぶら・さとう・パンこ	やさい	628 25.1	782 30.1
29 (木)	麦ごはん	ちゅうかどん 中華丼 とりにく 鶏肉とれんこんのオイスターソース炒め	ぶたにく・うずらたまご いか・ちくわ とりにく	たまねぎ・にんじん・はくさい たけのこ・ねぎ・ほししいたけ れんこん・キャベツ・もやし にんじん・こまつな	こめ・おぎ・さとう ごまあぶら・でんぶん あぶら・さとう	くだもの	617 25.9	732 29.8
30 (金)	麦ごはん	はるまき 春巻・しそひじきあえ クイッティオスープ・(中)黒糖ビーンズ	はるまき・しそひじき ぶたにく・(中)だいず	もやし・キャベツ きゅうり・にんじん チンゲンサイ・たまねぎ にんじん・えのきたけ	こめ・おぎ・あぶら・さとう クイッティオ・(中)ことう	さかな	583 18.1	745 23.1

●マナーを守って楽しい給食を●

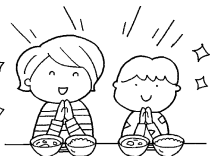


必ずあいさつをしましょう

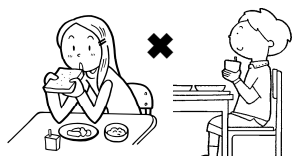
正しい姿勢で食べましょう

茶わんや汁わんは持って食べましょう

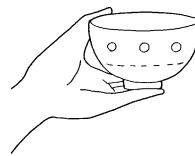
よくかんで食べましょう



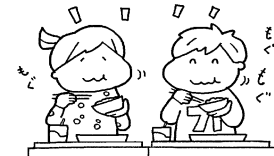
「いただきます」や「ごちそうさまでした」は、命ある食べ物をいただくことや、収穫や調理してくれた人への感謝の気持ちを込めて言う言葉です。しっかりあいさつする習慣をつけましょう。



背筋をのばして正しい姿勢で食べると、見た目が美しく、食べたものが体の中に吸収されやすくなります。背中を丸めて食べると、胃が圧迫されて消化が悪くなります。



4本の指の上に底をのせて、親指を茶わんのふちにかけて支えます。食器を手で持てば、口に近づけて食べることになるので、こぼしたり机を汚したりすることを防げます。また汁気のあるものの時は、汁を受けることができ、こぼさずに食べられます。



しっかりかまずに飲み込むとのどにつかえて危険なうえ、唾液が分泌されにくいので消化にもよくありません。よくかんで食べると口やあごの発達を促したり、脳を刺激し活性化したり、虫歯を予防したり色々な良い作用があります。

・学校給食費(5月)の納付期限は6月2日(月)です。口座振替の方は、前日までに残高確認をお願いいたします。



令和7年6月学校給食献立表



※都合により献立が変更になることがあります。
周南市立栗屋学校給食センター

日 (曜)	こ ん だ て		(赤) おもに体をつくる	(緑) おもに体の調子をととのえる	(黄) おもにエネルギーになる	家庭で とりたい食品	えいようか 小(3・4年生) 中	
							エネルギー kcal たんぱく質	エネルギー g エネルギー kcal たんぱく質
2 (月)	しょう 小パン	ハヤシシチュー わかめカツ 白玉ポンチ	ぶたにく わかめカツ	たまねぎ・にんじん・ブロッコリー しめじ・トマト・にんにく	パン(こめむぎ・こめこ) じゃがいも・あぶら・さとう	さかな	691 24.4	882 30.7
3 (火)	むぎ 麦ごはん	あまからにく 甘辛肉そぼろ丼の具 わかめスープ (中)ヨーグルト	とりにく・だいず わかめ・ちくわ なまあげ・(中)ヨーグルト	たまねぎ・にんじん・にら・もやし しょうが・にんにく・りんご にんじん・たまねぎ・だいこん・ねぎ	こめ・むぎ・こめあぶら・さとう ごま	いもるい	596 23.7	755 29.7
【歯と口の健康週間(6月4日～6月10日)】 歯と口の健康は、生涯を通じた心身の健康のためにとても大切です。今週は、噛み応えのある食品やカルシウムの多い食品を取り入れています！								
4 (水)	しょう 小パン	こんさい 根菜のペペロンチーノ かいそう 海藻サラダ	ベーコン まぐろあぶらづけ かいそう	にんじん・たまねぎ・エリンギ れんこん・ごぼう・にんにく・こまつな キャベツ・にんじん・きゅうり	パン(こめむぎ・こめこ)・さとう スパゲッティ・オリーブあぶら ごまあぶら・さとう	まめ・まめ せいひん	640 22.1	804 26.7
5 (木)	むぎ 麦ごはん	ちくぜんに 筑前煮 とうふ 豆腐のみそ汁 小魚アーモンド	とりにく・ちくわ とうふ・あぶらあげ・みそ かたくちいわし	ごぼう・にんじん・れんこん ほししいたけ・さやいんげん にんじん・えのきたけ・たまねぎ・ねぎ	こめ・むぎ・さといも・さとう こんにゃく じゃがいも アーモンド	かいそう	606 21.7	712 24.4
6 (金)	むぎ 麦ごはん	とうふ マーボー豆腐 いかとブロッコリーのマヨ炒め	とうふ・ぶたにく・だいず みそ いかフリッター	だいこん・にんじん・たまねぎ・ねぎ にんにく・しょうが・ほししいたけ ブロッコリー	こめ・むぎ ごまあぶら・さとう・でんぶん あぶら・さとう・マヨネーズ	くだもの	689 26.4	820 30.5
9 (月)	パン	じゃがいものミートソース煮込み しお 塩チーズれんこん (中)オレンジ	ぶたにく・だいず チーズ	にんじん・たまねぎ・ブロッコリー トマト・マッシュルーム・にんにく れんこん・パセリ (中)オレンジ	パン(こめむぎ・こめこ)・さとう じゃがいも・オリーブあぶら あぶら	さかな	639 25.4	783 30.3
10 (火)	むぎ 麦ごはん	ししゃもフライ 骨太サラダ なまあげ 生揚げのカレー煮	ししゃもフライ しらすぼし・かいそう ぶたにく・なまあげ	キャベツ・にんじん・こまつな たまねぎ・にんじん・キャベツ ねぎ・しめじ・にんにく・しょうが	こめ・むぎ・あぶら・さとう さとう	いもるい	654 23.4	754 26.6
11 (水)	パン	ハムステーキ エッグソテー マカロニスープ	ハム・たまご ベーコン	にんじん・キャベツ・にんにく たまねぎ・にんじん・とうもろこし パセリ	パン(こめむぎ・こめこ) オリーブあぶら・さとう じゃがいも・マカロニ	きのこるい	659 27.3	800 32.5
12 (木)	むぎ 麦ごはん	おきなわけん <沖縄県の料理> タコライス スライスチーズ れいとう もずくスープ 冷凍パイ	ぶたにく・だいず・チーズ もずく・とうふ	たまねぎ・にんじん・にんにく しょうが たまねぎ・もやし・にんじん・ねぎ パインアップル	こめ・むぎ・あぶら・さとう さとう	種実(ごま アーモンドなど)	628 24.1	730 26.9
13 (金)	むぎ 麦ごはん	いわしのしょうがに なまあげ 生揚げとわかめのすまし汁	いわしのしょうがに しそひじき なまあげ・あぶらあげ わかめ	もやし・キャベツ・きゅうり・にんじん にんじん・たまねぎ・えのきたけ ねぎ	こめ・むぎ・さとう さとう	くだもの	619 23.1	740 26.8
【地場産給食週間(6月16日～6月20日)】 山口県や周南市でとれた食材をできるだけ多く使用します。地元の恵みに感謝していただきます！								
16 (月)	パン	チキンボールの野菜あんかけ ちゅうか 中華コーンスープ ぼんかんジャム	チキンボール チキンハム・たまご とうふ	たまねぎ・にんじん・チンゲンサイ たけのこ にんじん・たまねぎ・とうもろこし こまつな	パン(こめむぎ・こめこ) さとう・あぶら・でんぶん ごまあぶら・でんぶん ぼんかんジャム	きのこるい	674 26.9	805 31.7
17 (火)	むぎ 麦ごはん	チキンチキンれんこん じゃがいものみそ汁 (中)納豆	とりにく とうふ・あぶらあげ・みそ (中)なっとう	れんこん・グリーンピース にんじん・たまねぎ・ねぎ	こめ・むぎ あぶら・さとう じゃがいも	かいそう	672 24.0	838 30.4
18 (水)	パン	クリームポトフ イタリアンサラダ (中)オムレツ	とりにく・ぎゅうにゅう (中)オムレツ	たまねぎ・にんじん・はなごりー (中)オムレツ	パン(こめむぎ・こめこ) じゃがいも・あぶら ドレッシング	まめ・まめ せいひん	619 22.6	828 32.9
19 (木)	むぎ 麦ごはん	やまぐちけん <山口県の郷土料理> けんちょう なんばんづけ あじの南蛮漬	とうふ・あぶらあげ あじ	だいこん・にんじん・ねぎ たまねぎ・にんじん	こめ・むぎ・さといも・あぶら さとう・こんにゃく さとう・あぶら	種実(ごま アーモンドなど)	656 27.3	781 31.5
20 (金)	むぎ 麦ごはん	ちゅうか 中華丼 あ のりごま和え (中)焼売(2個)	ぶたにく・なまあげ ちくわ (中)しょうまい	にんじん・たまねぎ・ほくさい・もやし たけのこ・しょうが・ほししいたけ・ねぎ ほうれんそう・キャベツ・にんじん	こめ・むぎ・ごまあぶら さとう・でんぶん ごま・さとう	いもるい	592 22.6	785 29.7
23 (月)	ちゅうり たてりパン	<アメリカの料理> スラッピージョ コーンポタージュ ソーダフロート風ゼリー	ぶたにく・とりにく レンズまめ ベーコン・ぎゅうにゅう	たまねぎ・にんじん・トマト たまねぎ・にんじん・とうもろこし パセリ	パン(こめむぎ・こめこ) さとう・あぶら じゃがいも ソーダフロートふうゼリー	さかな	707 26.3	843 30.8
24 (火)	ゆかり ゆかり麦ごはん	じゃがいものそぼろ煮 ひじきとツナの炒め物	とりにく・なまあげ ちくわ ひじき・まぐろみずに	ゆかり・たまねぎ・にんじん グリーンピース れんこん・ほうれんそう・にんじん	こめ・むぎ・じゃがいも こんにゃく・さとう・でんぶん あぶら・ごま・さとう	くだもの	645 24.3	768 28.1
25 (水)	ことう 黒糖パン	ミートボールのポトフ こまつな 小松菜のツナマヨサラダ	ミートボール まぐろあぶらづけ	たまねぎ・にんじん・キャベツ ブロッコリー・にんにく こまつな・キャベツ・にんじん	パン(こめむぎ・こめこ) じゃがいも・あぶら・ことう マヨネーズ	きのこるい	635 23.0	771 27.3
26 (木)	むぎ 麦ごはん	チキンカレー (中)ハンバーグ フルーツヨーグルト	とりにく (中)ハンバーグ ヨーグルト	にんじん・たまねぎ・グリーンピース にんにく・しょうが みかん・パインアップル・もも	こめ・むぎ・じゃがいも・あぶら さとう	かいそう	631 18.0	840 25.9
27 (金)	むぎ 麦ごはん	<夏の献立> かきあげ 夏野菜のおろしだれ やさしい 野菜つみれのみそ汁	かきあげ あかピーマン・きピーマン・だいこん やさいつみれ・とうふ あぶらあげ・みそ	かきあげ にんじん・えのきたけ・たまねぎ ねぎ	こめ・むぎ・でんぶん・あぶら さとう	たまご	617 20.8	770 25.8
30 (月)	パン	しろみぎかな 白身魚とれんこんのマーマレード風味 ミネストローネ	たら ベーコン	れんこん たまねぎ・にんじん・セロリー キャベツ・トマト・にんにく・パセリ	パン(こめむぎ・こめこ)・さとう あぶら・でんぶん・マーマレード マカロニ・オリーブあぶら	まめ・まめ せいひん	628 23.6	758 27.8



6月は食育月間です

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」と定められています。食育は、生きる上での基本で、知育、徳育、体育の基礎となるものです。生涯にわたって健康にすごすために、「食」について学んでいきましょう。

毎年6月は
食育月間

毎月19日は
食育の日



6月4日～10日は歯と口の健康週間

歯と口の健康を守ることは、食事をする上でとても大切なことです。自分の口の中を鏡で見てください。気になるところはありますか？ この1週間をきっかけにして、家族で健康な歯についてぜひ話題にしてみてください。



学校給食費(6月)の納付期限は6月30日(月)です。

口座振替の方は、前日までに残高確認をお願いいたします。

※太字で書いてある食材は県産と市内産です。※「パン」は、「県産米粉」と「県産小麦粉」を使用しています。