

# 令和6年8・9月 予定献立表

松陵中学校

日	曜日	主食	献立名	使われている食品 (献立名の行ごとに使用食品を明記)			アレルギー 表示 ※アレルギー 対応食品 ※アレルギー 対応食品
				赤 血や肉になる	黄 熱やカのもとになる	緑 体の調子を整える	
26	月	焼ミンチカツ手作りソース 中華風五目汁 ポイルキャベツ	鶏肉 豚肉 大豆 ベーコン	ラード 砂糖 てんぷん 油 じゃが芋	玉ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ もやし 人参 しめじ ねぎ 生姜 キャベツ	エ 673 kcal P 27.3 g F 25.0 g C 87.4 g 塩 3.7 g	
27	火	ウインナーのマリアナソース煮 野菜のごまドレッシング和え レモンゼリー	ウインナー	じゃがいも 油 砂糖 てんぷん 油 砂糖 ごま 粉あめ 砂糖 てんぷん	人参 玉ねぎ ビーマン しめじ にんにく トマト キャベツ きゅうり 人参 コーン レモン	エ 826 kcal P 26.0 g F 27.0 g C 121.0 g 塩 4.4 g	
28	水	うす味バーガーパーティ(1食用ケチャップ) 野菜スープ ポイルキャベツ スライスチーズ	鶏肉 豚肉 豚肉 チーズ 	ラード 砂糖 てんぷん	玉ねぎ トマト にんにく しょうが 人参 もやし 玉ねぎ パセリ キャベツ	エ 634 kcal P 30.6 g F 25.4 g C 73.2 g 塩 3.6 g	
29	木	ごはん 福井県産とびうおのフライ あげと野菜の味噌汁 ブロッコリーの酢醤油あえ	とびうお みそ あげ 豆腐 	パンこ てんぷん 油 砂糖	小松菜 人参 えのき ねぎ ブロッコリー	エ 734 kcal P 27.8 g F 19.2 g C 115.5 g 塩 2.6 g	
30	金	ごはん 夏野菜のカレーライス フルーツカクテル	豚肉 豆乳 寒天 	砂糖 油 砂糖	玉ねぎ 人参 かぼちゃ なす トマト 枝豆 にんにく 生姜 黄桃 バイオ 桃 りんご ぶどう 	エ 785 kcal P 22.0 g F 17.8 g C 141.4 g 塩 2.1 g	
2	月	ごはん 厚焼きたまごの甘酢あんかけ 鶏肉と野菜の炒め物 ひじきふりかけ	卵 鶏肉 ひじき こんぶ 	砂糖 てんぷん 油 大豆油 油 砂糖 ごま	ねぎ 玉ねぎ 人参 しめじ グリンピース キャベツ	エ 736 kcal P 28.0 g F 20.8 g C 113.9 g 塩 2.8 g	
5	木	ごはん ヒョウリンケイ ビーフンスープ 国産和梨ゼリー	鶏肉 ベーコン	ごま油 てんぷん 油 砂糖 ビーフン 砂糖	ねぎ 玉ねぎ 人参 しめじ キャベツ なし	エ 868 kcal P 27.9 g F 29.4 g C 127.0 g 塩 2.8 g	
6	金	ごはん 鮭のマヨネーズ焼 揚げとえのきのすまし汁 ゆかりキャベツ	鮭 豆腐 あげ	エッグフリーマヨ(大豆油) てんぷん	えのき 人参 玉ねぎ ねぎ キャベツ 赤しそ	エ 802 kcal P 36.9 g F 29.1 g C 103.8 g 塩 2.7 g	
9	月	ごはん 韓国風豚丼 春雨スープ	豚肉 みそ ベーコン 	ごま ごま油 砂糖 春雨	もやし ほうれん草 人参 にんにく 生姜 キャベツ 玉ねぎ にんじん しいたけ ねぎ 生姜	エ 725 kcal P 31.2 g F 18.3 g C 114.2 g 塩 3.8 g	
10	火	パン 坊ちゃんかぼちゃコロッケ キャベツと豚肉の炒め物 りんごジャム	豚肉 豚肉 ちくわ(小麦)	小麦粉 パン粉 砂糖 てんぷん 油 マロニー 油 砂糖	かぼちゃ 生姜 キャベツ にんじん 玉ねぎ ビーマン りんご	エ 851 kcal P 32.5 g F 27.1 g C 119.0 g 塩 3.5 g	
11	水	給食なし					エ 798 kcal P 26.0 g F 24.9 g C 136.5 g 塩 2.4 g
12	木	ごはん 菜めし 大豆のいそ煮 小松菜とキャベツのひたし 	かつお節 大豆 ひじき 豚肉 あげ ちくわ(小麦)	砂糖 こんにやく 砂糖 油 砂糖	青菜 人参 グリンピース 小松菜 キャベツ 人参	エ 746 kcal P 32.0 g F 19.7 g C 118.7 g 塩 3.8 g	
13	金	ごはん ちくわのマヨネーズ焼 打ち豆入りみそ汁 キャベツときゅうりの県産梅風味和え	ちくわ(小麦) 豆腐 あげ 打ち豆 みそ	エッグフリーマヨ(大豆油) ごま 砂糖	パセリ えのき 玉ねぎ 人参 ねぎ キャベツ きゅうり 梅 しそ	エ 700 kcal P 25.9 g F 19.0 g C 112.7 g 塩 3.6 g	
17	火	ナン キーマカレー もやしときゅうりのナムル 十五夜デザート 	豚肉 寒天	油 砂糖 ごま 油 砂糖 水あめ 油	生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 トマト コーン もやし きゅうり 生姜 みかん レモン	エ 662 kcal P 28.0 g F 22.0 g C 91.9 g 塩 3.8 g	
18	水	パン 照り焼きハンバーグ キャベツスープ 粉ふき芋	鶏肉 豚肉 豚肉	ラード 油 砂糖 てんぷん じゃが芋	生姜 玉ねぎ キャベツ 人参 もやし しいたけ ねぎ パセリ	エ 800 kcal P 34.0 g F 26.8 g C 105.8 g 塩 4.5 g	
19	木	ごはん 鯖の味噌煮 豆腐のすまし汁 即席漬	鯖 みそ 豆腐	砂糖 てんぷん	玉ねぎ 人参 しめじ ねぎ キャベツ きゅうり 生姜	エ 764 kcal P 28.0 g F 26.4 g C 108.2 g 塩 2.5 g	
20	金	ごはん 春巻き トック ブロッコリーとコーンの酢醤油和え	豚肉 鶏肉	油 大豆油 春雨 てんぷん 小麦粉 米粉 砂糖 ラード ショートニング(大豆) 米粉 てんぷん 砂糖	玉ねぎ 人参 キャベツ 生姜 しいたけ キャベツ 人参 もやし しめじ チンゲンサイ にんにく 生姜 ブロッコリー コーン	エ 849 kcal P 22.7 g F 27.8 g C 131.1 g 塩 2.2 g	
24	火	ピタパン 鶏肉のソテートマトソース じゃが芋とウインナーのスープ ポイルキャベツ	鶏肉 ウインナー	砂糖 てんぷん じゃがいも	玉ねぎ にんじん トマト 玉ねぎ 人参 しめじ えのき コーン キャベツ	エ 602 kcal P 30.7 g F 28.0 g C 64.0 g 塩 3.2 g	
25	水	ごはん 絹揚げ入り麻婆なす 中華風春雨サラダ フレンズクレープ(いちご) 	豚肉 絹厚揚げ みそ 豆乳 大豆粉	てんぷん 砂糖 油 春雨 ごま 油 砂糖 砂糖 油 麦芽糖 米粉 水あめ 大豆油 てんぷん	なす 玉ねぎ にんにく 生姜 人参 ねぎ キャベツ きゅうり 人参 いちご レモン	エ 765 kcal P 28.2 g F 23.1 g C 117.5 g 塩 2.2 g	
26	木	ごはん わかめご飯 かぼちゃのそぼろ煮 キャベツのごまひたし 	わかめ 鶏肉	砂糖 こんにやく 砂糖 ごま 砂糖	かぼちゃ 人参 玉ねぎ グリンピース キャベツ きゅうり 人参 コーン	エ 692 kcal P 23.8 g F 13.8 g C 125.8 g 塩 3.7 g	
27	金	給食なし					エ 789 kcal P 32.5 g F 26.2 g C 109.7 g 塩 2.3 g
30	月	ごはん チキンソースカツ丼 じゃが芋とわかめのみそ汁 ポイルキャベツ 	鶏肉 わかめ みそ	小麦粉 パン粉(大豆粉) てんぷん 砂糖 油 じゃが芋	玉ねぎ 人参 えのき ねぎ キャベツ	エ 802 kcal P 30.9 g F 19.2 g C 131.1 g 塩 3.1 g	

☆ 「使われている食品」の黄(き)について、大豆油の可能性がある場合「大豆油」と明記。なたね油等の場合は「油」と明記。それ以外は、油の種類を明記。  
食品名の後に付く( )には、その食品に含まれるアレルギー物質を表示しています。

☆ かぼちゃは敦賀市産、キャベツ、きゅうり、トマト、ピーマン、トビウオ、サゴシ、チキンカツは県産のものを使用する予定です。

☆ 米は、R5年度敦賀市産あきさかりを使用します。

☆ 物質の割合により、献立を変更する場合があります。