





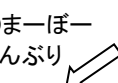





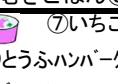
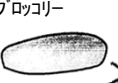













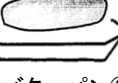

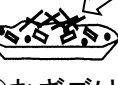












日 曜	献立名	エネルギー kcal/g たんぱく質	食べもののはたらき			備考
			おもにからだをつくる もとになる食品	おもにエネルギーの もとになる食品	おもに体の調子を 整える食品	
8 水	④いわしトマト  ②たけのこごはん③わかめのみそしる  	小 604 中 719 kcal	①ぎゅうにゅう ②とりにく あぶらあげ ③とうふ わかめ むぎみそ ④いわし	②こめ むぎ あぶら ③じゃがいも ④さとう	②たけのこ ごぼう ③にんじん ③たまねぎ かぼちゃ えのき こまつな ④トマト	宮中1年・盛達 佐志・山崎・鶴田 柏原1年・薩摩なし
9 木	④なのはなの あえもの  ②むぎごはん③だいずのいそに  	小 565 中 ー kcal	①ぎゅうにゅう ③ぶたにく だいず ひじき あげとうふ	②こめ むぎ ③じゃがいも さとう あぶら ④ごま	③にんじん しいたけ こんにやく インゲン ④なのはな きゅうり キャベツ だいこん	宮中・盛達・佐志1年 山崎1年・鶴田1年 柏原1年・薩摩なし
10 金	④まーぼー どんぶり  ②むぎごはん③はるさめスープ  	小 608 中 769 kcal	①ぎゅうにゅう ③とりにく ④ぶたにく とうふ あかみそ	②こめ むぎ ③はるさめ ④ごまあぶら ④さとう でんぷん	③しいたけ ほうれんそう ③④たまねぎ にんじん ④きくらげ なら えだまめ	盛達1年 鶴田1年 なし
13 月	④ごまずあえ  ②むぎごはん③とりとこんにやくのみそに  	小 618 中 782 kcal	①ぎゅうにゅう ③とりにく だいず あげとうふ さつまあげ あかみそ むぎみそ	②こめ むぎ ③じゃがいも あぶら ④ごま ④さとう ごまあぶら	③ごぼう しいたけ こんにやく インゲン ④にんじん ④キャベツ きゅうり コーン	盛達1年 なし
14 火	④とうふハンバーグ ⑤プロコリー ⑥マイティソース  ②ミルクパン③ナポリタンスパゲティー  	小 745 中 918 kcal	①ぎゅうにゅう ③ハム チーズ ④とりにく ④とうふ	②ミルクパン ③スパゲティー さとう あぶら ④パンこ ⑦いちごプリン ⑤プロコリー	③にんじん ピーマン マッシュルーム ③④たまねぎ ⑤プロコリー	
15 水	④ぶたにくの キムチいため  ②むぎごはん ③もずくスープ  	小 538 中 684 kcal	①ぎゅうにゅう ③とりにく とうふ もずく ④ぶたにく	②こめ むぎ ③④ごまあぶら	③たまねぎ ほうれんそう こねぎ ③④にんじん ④キャベツ もやし はくさいキムチ なら	
16 木	④さわらの こうみがけ  ②ごはん③キャベツのみそしる  	小 643 中 767 kcal	①ぎゅうにゅう ③とうふ わかめ むぎみそ ④さわら	②こめ ③じゃがいも ④でんぷん さとう ごま ごまあぶら	③にんじん キャベツ もやし こねぎ ④ふかねぎ にんにくのめ	
17 金	④かいそう サラダ  ②むぎごはん ③たけのこカレー  	小 639 中 814 kcal	①ぎゅうにゅう ③ぶたにく ④わかめ きわかめ こんぶ キリンサイ つのまた	②こめ むぎ ③じゃがいも こむぎこ あぶら ④ドレッシング	③たけのこ たまねぎ にんじん トマト えだまめ おろしりんご リードオノン ④キャベツ きゅうり コーン	

- ※ 令和8年度から国が進める新しい助成制度が始まり、食材費として小学生を対象に年額57,200円/人が町に交付されます。不足する年額9,500円/人は町で助成いたしますので小学生保護者の負担は無くなります。交付の対象とならない中学生は年額75,500円/人が必要ですが、約7割の53,500円/人を町で助成し、残りの年額22,000円/人(月額2,000円/人)を中学生保護者から徴収させていただきます。
- ※ 献立の番号名について・・・使用食品項目に献立名に同じ番号の次に書いてある食品を使っています。
- ※ 赤文字・下線はアレルギー食品が含まれています。
- ※ 今月の地場産品は米・深ねぎ・卵・さつまあげ・豆腐・麦みそが納入予定です。



日 / 曜	献立名	エネルギー kcal/g たんぱく質	食べもののはたらき			備考
			おもにからだをつくる もとになる食品	おもにエネルギーの もとになる食品	おもに体の調子を 整える食品	
20 / 月	⑤キャベツ ④とりにくの しおこうじやき  ②むぎごはん③ほうれんそうとみずなのスープ 	小 590 中 717 kcal	①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③たまねぎ にんじん ほうれんそう	
			③ぶたにく とろふ	④オリーブオイル	④みずな ④ふかねぎ ⑤キャベツ	
21 / 火	④いちごポンチ  ②バターパン③しんたまねぎのクリームに 	小 584 中 750 kcal	①③ぎゅうにゅう	②バターパン	③たまねぎ にんじん しめじ	
			③とりにく いんげんまめ しるはなまめ なまクリーム	③じゃがいも こむぎこ あぶら ④ナタデココ	④こまつな ④いちご もも パイン	
22 / 水	④とりの おろしどんぶり  ②むぎごはん ③とんじる 	小 609 中 772 kcal	①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③だいこん しいたけ こんにやく	
			③ぶたにく あげ豆腐 ぶたみそ	③じゃがいも	ふかねぎ ③④にんじん	
23 / 木	⑤おむすびのり ④ぶたみそ  ②むぎごはん③じゃがいものカレーに 	小 679 中 860 kcal	①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③にんじん しいたけ こんにやく	
			あげ豆腐 ちくわ ④ぶたにく ちやうけみそ あかみそ ⑤のり	③じゃがいも あぶら ③④さとう ごま	インゲン ③④たまねぎ ④にら	
24 / 金	⑤なつとう ④たけのこの たまごとし  ②しちふくまい③たちうおのつみれじる 	小 640 中 806 kcal	①ぎゅうにゅう ③たちうお	②こめ むぎ	③にんじん だいこん かぼちゃ	
			あげ豆腐 わかめ むぎみそ	③でんぷん こむぎこ さとう	ふかねぎ	
27 / 月	④きびなごの うめかあげ  ②むぎごはん③とうふのちゅうかに 	小 641 中 832 kcal	①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ ③じゃがいも	③たまねぎ にんじん しいたけ	
			③ぶたにく とろふ さつまあげ	さとう でんぷん ごまあぶら	キャベツ チンゲンサイ	
28 / 火	⑤スライスチーズ ④さつまいもサラダ  (低学年1枚) ②しよくパン ③きつねうどん 	小 700 中 875 kcal	①ぎゅうにゅう ③とりにく	②しよくパン	③たまねぎ しいたけ ふかねぎ	
			さつまあげ あぶらあげ	③うどん ごま	③④にんじん	
30 / 木	⑤てまきのり ④ビーフ てまき  ②むぎごはん③とうふのみそしる 	小 638 中 807 kcal	①ぎゅうにゅう	②こめ むぎ	③たまねぎ もやし	
			③とうふ わかめ むぎみそ	③じゃがいも	③④にんじん	

- ※ 令和8年度から国が進める新しい助成制度が始まり、食材費として小学生を対象に年額57,200円/人が町に交付されます。不足する年額9,500円/人は町で助成いたしますので小学生保護者の負担は無くなります。交付の対象とならない中学生は年額75,500円/人が必要ですが、約7割の53,500円/人を町で助成し、残りの年額22,000円/人(月額2,000円/人)を中学生保護者から徴収させていただきます。
- ※ 献立の番号名について・・・使用食品項目に献立名に同じ番号の次に書いてある食品を使っています。
- ※ 赤文字・下線はアレルギー食品が含まれています。
- ※ 今月の地場産品は米・深ねぎ・卵・さつまあげ・豆腐・麦みそが納入予定です。

