

令和8年8月 献立予定表



市ホームページ
に献立予定表・
詳細献立表を掲
載しています



今月の給食目標 夏の食事について考えよう



きゅうしょく まいしょくぎゅうにゅう
給食には毎食牛乳がつきます。

げつ 月	か 火	すい 水	もく 木	きん 金
給食費の支払い方 法を「児童手当か らの引き落とし」 にしている方は8 月10日(月)の手 当から徴収します。	がっき 2学期がスタートします。 た ころ からだ しっかり食べて心も体も がっこうせいかつ 学校生活のペースへきり かえていきましょう！	19 バターパン にくだんご 肉団子シチュー にんじん・たまねぎ・★じゃがいも・★ブ ロッコリー・きゅうにゅう・とりにくだんご チキンナゲット(小2:中3) とりにく・だいず・こむぎこ・ケチャップ すいか	20 ごはん みそ汁 とうふ・だいこん・えのき・なげねぎ・わか め ほっけの塩焼き ほっけ にく 肉じゃが ★じゃがいも・ぶたにく・たまねぎ・にんじ ん・しらたき	21 スタミナみそラーメン ラーメン・ぶたにく・にら・にんじん・ちや し・★コーン・なげねぎ・ごま・つと ぎょうぎ 餃子(小2:中3) きやべつ・たまねぎ・にら・ぶたにく コーヒーミルク
		く 麺(めん)やカレーの日(ひ)の食器(しょっき)は丼(どんぶり)とカップになります		
24 ごはん はるさめ 春雨スープ はるさめ・とうふ・ちんげんざい・★コーン メンチカツ とりにく・たまねぎ・パンこ チンジャオロース ぶたにく・★パプリカ・たけのこ・にんじ ん・たまねぎ	25 ごはん みそすいとん汁 すいとん・あぶらあげ・とりにく・だいこ ん・にんじん・なげねぎ・ほししいたけ さば生姜煮 さば・しょうが 小松菜の和風和え ちやし・にんじん・こまつな・こうみわふう ドレッシング	26 バターパン ラビオリスープ たまねぎ・にんじん・しめじ・トマトみす に・ラビオリ・★つくもだいず きざみオニオンチキン とりにく・きざみオニオンソース コールスローサラダ ★コーン・きやべつ・★きゅうり・レタス・ クルトン・コールスロドレッシング	27 ごはん オムカレー(カレー) ぶたにく・★じゃがいも・たまねぎ・にんじ ん・スキムミルク・バター オムカレー(オムレツ) たまご ★和寒メロン オムレツをカレー にのせてたべてく ださいね！	28 和風スープパスタ スパゲティ・たまねぎ・えのき・ちんげんざ い・にんじん・ペーコン ミニ揚げパン ミルクパン・★グラニューとう
31 ごはん いもちすまし汁 まめふ・だいこん・にんじん・あぶらあげ・ なげねぎ・いもち 厚焼玉子 たまご キャベツと豚肉の味噌炒め ぶたにく・にんじん・きやべつ・たまねぎ	9/1 【防災の日献立】 ごはん 野菜カレー(レトルト) たまねぎ・じゃがいも・にんじん ハンバーグ とりにく・たまねぎ・だいず・はんこ・こむ ぎこ ひじきのごまネズ和え きやべつ・にんじん・ひじき・ごま・ツナ	9/2 バターパン ガーリックスープ とりにく・だいこん・ちやし・にんじん 鮭のハニーマスタード焼き さけ・マスタード・はちみつ パジルチーズサラダ きやべつ・だいこん・コーン・パジルチー ズドレッシング	9/3 ごはん みそ汁 とうふ・★じゃがいも・しめじ・わかめ 鶏のからあげ(小2:中3) とりにく・こむぎこ キャベツのごま和え ちやし・にんじん・きやべつ・ごま ふりかけ(おかか) ごま・かつおぶし・たまご・のり	9/4 ガタンラーメン ラーメン・ぶたにく・にんじん・はくさい・ いんげん・いか・なると 白花豆コロッケ しろはなまめ・じゃがいも・バター・パン こ・こむぎこ カップレモンゼリー レモンかじゅう
1食あたりの予定平均摂取量		小学生(中学年) エネルギー 610kcal たんぱく質 25.1g 脂質 17.3g 食塩相当量 3.4g 中学生 エネルギー 806kcal たんぱく質 31.3g 脂質 19.8g 食塩相当量 4.4g		

献立予定表には主な食材料を記載しています。全ての食材料は詳細献立表に記載しています。
献立は予告なしに変更になる場合がありますのでご了承ください。献立予定表は各校の状況により電子化または紙での配布となります。
土別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。

土別市学校給食センター 23-4195

麺の量が増えます

以前にお知らせしていたとおり2学期から給食の麺を増量します。丼を大きなサイズに更新するため、盛りつけ量が変わりますので各教室に掲示される「きゅうしよくについて(新)」を参考に盛りつけてください。

28日(金)に「ミニ揚げパン」が登場します♪

給食アンケート調査へのご回答、ありがとうございました。
調査の結果は集計が終わりましたら市のホームページでお知らせします。また、いただいたご意見は、今後の給食づくりや食育の参考にさせていただきます。
毎年、アンケートでは「揚げパンを出してほしい!」というリクエストを、みなさんからたくさんいただいていた。給食センター職員一同、様々な課題を解決できるよう工夫を重ねた結果、ついに「ミニ揚げパン」の提供が実現しました。
日本甜菜製糖(株) 土別製糖所さんからいただいたグラニュー糖をたっぷりまぶしたミニ揚げパンをぜひ味わってみてください。



さかなや肉の骨に気をつけて、ゆっくりよくかんで食べましょう。

令和 8 年度 8月3週 詳細献立予定表

- *献立は、材料の都合により、予告しないで一部を変更することがありますのでご了承ください。
- *藻類・魚介類はえび・かに・いか・たこ・その他の甲殻類の生息域で採取されています。
- *うどん・ラーメン・スパゲティは小麦粉を使用し、製造工場では、そばを製造しています。
- *大豆製品（豆腐・油揚げ・生揚げ）・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。
- *パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。
- *主な食材・調味料に含まれるもの（原材料名の記入を一部省略しています）

日	献立表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
19 (水)	バターパン(小麦・卵・乳・乳化剤 (大豆)) 生乳 ①肉団子シチュー ②チキンナゲット ③すいか	①人参・玉葱・じゃが芋・ブロッコリー・生乳 鶏肉団子：鶏肉・大豆たん白・パン粉・小麦粉・玉葱・食塩・砂糖・（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む） ＜調味料＞バター（乳）・食塩・こしょう ベシャメルルウ：小麦粉・パーム油・脱脂粉乳・デキストリン・砂糖・クリーミングパウダー（乳）・食塩・鶏 エキス・香辛料・たん白加水分解物（小麦・大豆）・香料 ホワイトルウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・水飴・玉葱粉・にんにく・こしょう コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油(小麦・大豆)・玉葱・ 乳たん白・香辛料（小麦）・澱粉 ②チキンナゲット：鶏肉・大豆たん白・植物油脂（大豆）・澱粉・砂糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・酒・鶏エキス （小麦・大豆）・鰹エキス・魚醤・香辛料・小麦粉 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③すいか
20 (木)	ごはん 生乳 ①みそ汁 ②ほっけの塩焼き ③肉じゃが	①豆腐（大豆）・大根・えのき・長葱・わかめ ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ（大豆・米） ②ホッケ・食塩 ③じゃが芋・豚肉・玉葱・人参・白滝 ＜調味料＞醤油（小麦・大豆）・砂糖・みりん・酒・ショウガ・米油
21 (金)	生乳 ①スタミナ味噌ラーメン ②ぎょうざ ③コーヒーミルク	①ラーメン・豚肉・にら・人参・もやし・コーン・長葱・ごま つと：魚肉（すけとうだら）・澱粉・食塩・調味料（大豆・豚肉・生肉） ＜調味料＞米油・ショウガ・にんにく・食塩・こしょう・澱粉・ごま油 チンタンスープ：豚肉鶏肉エキス（豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜）・香味オイル（動物油脂・野菜）・食塩・ 鰹エキス ラーメンスープ味噌：みそ（大豆）・食塩・豚脂・砂糖・香辛料・ごま油・生エキス（小麦・大豆）・玉葱粉 （小麦）・鶏エキス（乳・大豆）・調味料 ②国産豚肉の餃子：キャベツ・玉葱・にら・豚肉・豚脂・澱粉・香味油（小麦・大豆）・醤油（小麦・大豆）・酵母 エキス・食塩・砂糖・ショウガ・香辛料・小麦粉・小麦たん白・食塩 コンタミ：えび・かに・卵・乳成分・ごま ③コーヒーミルク：果糖ブドウ糖液糖・インスタントコーヒー・食塩・乳酸カルシウム・着色料

8月4週

日	南 立 表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
24 (月)	ごはん 生乳 ①春雨スープ ②焼きメンチカツ ③チンジャオロース	①春雨・豆腐（<u>大豆</u>）・チンゲン菜・コーン 〈調味料〉酒・ショウガ・食塩・こしょう 中華ベース：食塩・<u>豚</u>エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・<u>鶏</u>肉粉末・調味料・香料・（一部に<u>小麦</u>・<u>卵</u>・<u>大豆</u>を含む） チンタンスープ：<u>豚</u>肉・<u>鶏</u>肉エキス（<u>豚</u>骨・<u>鶏</u>骨・<u>鶏</u>肉・<u>豚</u>足・野菜）・香味オイル（動物油脂・野菜）・食塩・<u>鰹</u>エキス がらフレッシュ：<u>豚</u>骨・<u>鶏</u>骨・魚介エキス・<u>豚</u>骨油 ②焼きメンチカツ：植物性たん白質（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・<u>鶏</u>肉・玉葱・<u>豚</u>脂・パン粉（<u>小麦</u>・<u>乳</u>・<u>大豆</u>）・澱粉・生脂・アミノ酸液（<u>大豆</u>）・果糖・砂糖・食塩・<u>豚</u>エキス・香辛料・植物油脂・乾燥全<u>卵</u>・<u>大豆</u>たん白・乾燥<u>卵</u>白・とうもろこし加工品・ドロマイト・乳化剤（<u>大豆</u>） スプレーオイル 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・<u>りんご</u>・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③<u>豚</u>肉・パプリカ・筍・人参・玉葱 〈調味料〉ショウガ・にんにく・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・酒・みりん・澱粉・<u>ごま</u>油・米油 中華ベース：食塩・<u>豚</u>エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・<u>鶏</u>肉粉末・調味料・香料・（一部に<u>小麦</u>・<u>卵</u>・<u>大豆</u>を含む） オイスターソース：オイスターエキス・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・食塩・動物性たん白・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・米発酵調味液・<u>小麦</u>発酵調味液
25 (火)	ごはん 生乳 ①みそすいとん汁 ②さば生姜煮 ③小松菜の和風和え	①油揚げ（<u>大豆</u>）・<u>鶏</u>肉・大根・人参・長葱・干椎茸 すいとん：小麦粉・澱粉 〈調味料〉<u>鰹</u>節・<u>鯖</u>節・煮干・昆布・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・酒・みそ（<u>大豆</u>・米）・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・食塩・昆布・<u>鰹</u>節 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・<u>小麦</u>・<u>乳</u>・いか・<u>鯖</u>・<u>鯖</u>・<u>大豆</u>・<u>鶏</u>肉・<u>ゼラチン</u> ②さば生姜煮：<u>鯖</u>・三温糖・発酵調味料・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・ショウガ・食塩・澱粉・コンタミ：<u>ごま</u>・<u>オレンジ</u> ③もやし・人参・小松菜 〈調味料〉こしょう ノンオイルドレッシング香味和風：ぶどう糖果糖液糖・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・醸造酢・米発酵調味料・<u>ごま</u>・ショウガ・塩蔵ミョウガ・食塩・にんにく
26 (水)	バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ・乳化剤（ <u>大豆</u> ）） 生乳 ①ラビオリスープ ②きざみオニオンチキン ③コールスローサラダ	①玉葱・人参・しめじ・トマト水煮・つくも<u>大豆</u> ラビオリ：小麦粉・食塩・<u>鶏</u>肉・玉葱・パン粉・<u>大豆</u>たん白・<u>豚</u>肉・<u>豚</u>脂・酵母エキス（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・<u>豚</u>エキス・食塩・砂糖・調味料（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>） 〈調味料〉砂糖・こしょう コンソメ：乳糖・食塩・<u>鶏</u>肉・デキストリン・砂糖・<u>鶏</u>脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・玉葱・<u>乳</u>たん白・香辛料（<u>小麦</u>）・澱粉 トマトスーブルゥ：デキストリン・トマト・小麦粉・パーム油・食塩・砂糖・玉葱・にんにく・ミックススパイス・粉末ワイン・酵母エキス・米酢 がらフレッシュ：<u>豚</u>骨・<u>鶏</u>骨・魚介エキス・<u>豚</u>骨油 ②<u>鶏</u>肉 〈調味料〉酒・砂糖・澱粉 きざみオニオンソース：水飴・玉葱・たん白加水分解物・醸造酢・醤油・砂糖・食塩・米発酵調味料・濃縮<u>りんご</u>果汁・ワイン・ショウガ・にんにく・酵母エキス・香辛料・濃縮レモン果汁・椎茸エキス・（一部に<u>小麦</u>・<u>乳</u>成分・<u>大豆</u>を含む） ③コーン・キャベツ・きゅうり・レタス クルトン：食パン（<u>小麦</u>）・植物油脂（<u>大豆</u>）・イーストフード 〈調味料〉こしょう コールスロードレッシング：植物油脂・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・<u>りんご</u>酢・食塩・レモン果汁・液全<u>卵</u>・玉葱エキス
27 (木)	ごはん 生乳 ①オムカレー ②和寒メロン	①<u>豚</u>肉・じゃが芋・玉葱・人参 〈調味料〉脱脂粉乳・バター（<u>乳</u>）・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・ショウガ・にんにく・米油・ロリエ粉・ターメリック・ガラムマサラ カレールゥ：小麦粉・<u>豚</u>脂・砂糖・食塩・カレー粉・澱粉・玉葱（<u>大豆</u>）・脱脂粉乳・トマト粉末・チーズ（<u>乳</u>）・<u>乳</u>Ca・バナナ・醤油（<u>大豆</u>・<u>小麦</u>）・はちみつ・粉乳小麦粉・小麦発酵調味料・ソース（<u>大豆</u>・<u>小麦</u>）・脱脂<u>大豆</u>・ココア・バター（<u>乳</u>）・昆布・<u>りんご</u>・にんにく粉末（<u>大豆</u>）・<u>豚</u>エキス（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・トマト調味料・乳化剤（<u>大豆</u>）・ブラウンルウ（<u>小麦</u>）・酵母エキス 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・<u>りんご</u>酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 オムレツ：<u>鶏</u>卵・砂糖・醸造酢・食塩・菜種油・<u>大豆</u>油・澱粉 ②メロン
28 (金)	生乳 ①和風スープパスタ ②ミニ揚げパン	①スパゲティ・玉葱・えのき・チンゲン菜・にんじん ベーコン：<u>豚</u>肉・水飴・たん白加水分解物（<u>豚</u>肉）・食塩・<u>大豆</u>たん白 コンタミ：<u>卵</u>・<u>乳</u>・<u>小麦</u>・生肉・<u>鶏</u>肉・<u>ゼラチン</u>・<u>ごま</u>・<u>りんご</u> 〈調味料〉醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・バター（<u>乳</u>）・白ワイン・にんにく・食塩・こしょう・米油・オリーブオイル コンソメ：乳糖・食塩・<u>鶏</u>肉・デキストリン・砂糖・<u>鶏</u>脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・玉葱・<u>乳</u>たん白・香辛料（<u>小麦</u>）・澱粉 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・食塩・昆布・<u>鰹</u>節 ②ミルクパン：<u>小麦</u>粉・マーガリン・砂糖・乳糖を主原料とする食品・食塩・パン酵母・発酵種・液<u>卵</u>・乳化剤（一部に<u>小麦</u>・<u>卵</u>・<u>乳</u>成分・<u>大豆</u>） 〈調味料〉米油・グラニュー糖

8月5週

日	南 立 表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
31 (月)	ごはん 牛乳 ①いもちすまし汁 ②厚焼玉子 ③キャベツと豚肉の味噌炒め	①豆麩（小麦）・大根・人参・油揚げ（大豆）・長葱 いもち：じゃが芋・澱粉・砂糖・食塩・澱粉 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・醤油（小麦・大豆）・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節 白だし：水飴・かつお節・塩・昆布・調味料（一部に小麦・鯖・大豆を含む） ②厚焼玉子：鶏卵・砂糖・食用油脂・醸造酢・デキストリン・食塩・鰹だし・昆布だし・澱粉 ③豚肉・人参・キャベツ・玉葱 ＜調味料＞みそ（大豆・米）酒・砂糖・みりん・ショウガ・にんにく・醤油（小麦・大豆）・米油・澱粉
1 (火)	ごはん 牛乳 ①野菜カレー ②ハンバーグ ③ひじきのごまネーズ和え	①LLヒートレスカレー：玉葱・じゃが芋・人参・パーム油・砂糖・デキストリン・カレーパウダー・トマトペースト・食塩・ガーリックペースト・ローストココナッツペースト・酵母エキス・鰹節エキス・香辛料・澱粉 ②ハンバーグ：鶏肉・玉葱・大豆たん白・パン粉・小麦粉・生脂・醤油・砂糖・食塩・香辛料・植物油・香料（一部に乳成分を含む）コンタミ：卵 ③キャベツ・人参・ひじき・ごま・ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 ＜調味料＞砂糖・醤油（小麦・大豆）・マヨネーズ：植物油（大豆）・卵黄・酢（小麦）・食塩・砂糖
2 (水)	バターパン（小麦・卵・乳・乳化剤（大豆）） 牛乳 ①ガーリックスープ ②鮭のハニーマスタード焼き ③バジルチーズサラダ	①鶏肉・大根・もやし・人参 ＜調味料＞ショウガ・醤油（小麦・大豆）・にんにく・こしょう・食塩・米油 コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（小麦・大豆）・玉葱・乳たん白・香辛料（小麦）・澱粉 ②鮭 ＜調味料＞白ワイン・醤油（小麦・大豆）・はちみつ マスタード：醸造酢（りんご）・からし・植物油・食塩・ブドウ糖発酵調味料・ソテオニオン（大豆）・豚エキス（小麦・大豆・豚肉）・香辛料・にんにく ③キャベツ・大根・コーン ＜調味料＞こしょう バジルチーズドレッシング：食用植物油（大豆）・乳酸発酵卵白（卵白・食用植物油・砂糖・果糖ブドウ糖液糖）・砂糖・醸造酢・食塩・チーズ（乳）・バジルペースト・チーズフード（乳）・卵黄・乳等を主要原料とする食品・レモン果汁・にんにく・卵たん白加水分解物・香辛料・香料
3 (木)	ごはん 牛乳 ①みそ汁 ②鶏のからあげ ③キャベツのごま和え ④ふりかけ（おかか）	①豆腐（大豆）・じゃが芋・しめじ・わかめ ＜調味料＞酒・鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ（大豆・米） ②からあげ：鶏肉・醤油（小麦・大豆）・小麦粉・水飴・ショウガ・みりん・砂糖・食塩・コーングリッツ・澱粉・大豆たん白・香辛料・食塩・菜種油・とうもろこし油 コンタミ：卵・乳成分 ③もやし・人参・キャベツ・ごま ＜調味料＞砂糖・醤油（小麦・大豆） めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節 ④おかかふりかけ：ごま・鰹節・砂糖・食塩・醤油（小麦・大豆）・小麦粉・パーム油・鶏卵加工品（卵・乳）・みりん・還元水飴・酵母エキス・大豆加工品・マーガリン（乳・大豆）・海藻カルシウム・こしあん・味噌（大豆）・海苔・乳製品・乳糖・鶏肉粉末・イースト・鶏脂・調味料・香料
4 (金)	牛乳 ①ガタタンラーメン ②白花豆コロッケ ③カップレモンゼリー	①ラーメン・豚肉・人参・白菜・インゲン・イカ なると：魚肉（すけとうだら）・澱粉・食塩・調味料（大豆・豚肉・牛肉） ＜調味料＞酒・みりん・ショウガ・にんにく・澱粉・米油・食塩・こしょう チンタンスープ：豚肉鶏肉エキス（豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜）・香味オイル（動物油脂・野菜）・食塩・鰹エキス ラーメンスープ塩：食塩・豚脂・玉葱・砂糖・菜種油・鶏エキス（小麦・大豆・豚肉）・酵母エキス（りんご）・香辛料・トマトパウダー・にんにく・たん白加水分解物（大豆）・生風味調味料（大豆・鶏肉・豚肉）・寒天・調味料 ②白花豆コロッケ：白花豆・マッシュポテト・バター（乳）・砂糖・食塩・パン粉（小麦）・小麦粉・澱粉・大豆たん白・植物油・貝カルシウム（小麦）コンタミ：卵・えび・生肉・鶏肉・豚肉・いか・鮭・ゼラチン・ごま ③国産レモンゼリー：糖類・マイヤーレモン果汁・澱粉・酸味料・香料 コンタミ：小麦・卵・乳成分