



日	曜日	主食	副食	メニュー	小学生 エネルギー (kcal)	中学生	き	あか	みどり	
							主に熱や力になるもの	主に血や肉になるもの	主に体の調子をととのえるもの	
8	月	新形式・始業式								
9	火	麦ごはん	こうやどうふの卵とじ 菜の花のごまあえ		547	691	ごはん むぎ油 ごま さとう	牛乳 とり肉 たまご 凍り豆腐 かまぼこ	にんじん ごぼう こんにやく たまねぎ いんげん 菜の花 こまつな コーン	
10	水	小中合同入学式								
11	木	赤はん	キャベツのミンチカツ 五目豆腐汁 お祝いクレープ(いちご)		640	764	ごはん ごま油 クレープ	牛乳 あずき とり肉 ぶた肉 とうふ 油揚げ わかめ	たまねぎ にんじん キャベツ エノキ だいこん ねぎ	
12	金	少なめ ゆかりごはん	焼きビーフン さつまいものオレンジに		543	671	ごはん ビーフン ごま油 さつまいも さとう	牛乳 ぶた肉 イカ ちくわ	ゆかり粉 キャベツ たまねぎ にんじん しいたけ みかん	
15	月	麦ごはん	八宝菜 おとうふシュウマイ		627	765	ごはん むぎ さとう 油 かたくりこ	牛乳 ぶた肉 イカ かまぼこ とうふ すり身	にんじん たまねぎ キャベツ たけのこ きくらげ えだまめ	
16	火	麦ごはん	ぶた肉のやながわに マカロニサラダ		606	769	ごはん むぎ 油 さとう かたくりこ マカロニ 苜蓿豆 マヨネーズ	牛乳 ぶた肉 たまご ハム	たまねぎ にんじん ごぼう しいたけ ねぎ きゅうり	
17	水	麦ごはん	アジフライ やせうま汁		583	713	ごはん むぎ 油 やせうま じゃがいも みそ	牛乳 アジ とり肉	しいたけ ごぼう にんじん はくさい しょうが ねぎ	
18	木	麦ごはん	ハンバーグのきのこあんかけ ポタージュスープ		582	709	ごはん むぎ 油 さとう じゃがいも	牛乳 とうふ 豆乳 とり肉 ベーコン	たまねぎ しいたけ エノキ にんじん コーン パセリ	
19	金	小中合同歓迎遠足								
22	月	麦ごはん	厚揚げのそぼろあんかけ 春やさいの味噌汁		551	690	ごはん むぎ 油 さとう かたくりこ じゃがいも	牛乳 厚揚げ とり肉 油あげ みそ	にんじん たまねぎ しいたけ ねぎ えだまめ キャベツ たけのこ エノキ	
23	火	麦ごはん	肉じゃが きゅうりとしらすの酢のもの		531	670	ごはん むぎ 油 じゃがいも さとう	牛乳 きゅうり肉 ちくわ わかめ しらす干し	にんじん たまねぎ いんげん こんにやく きゅうり	
24	水	麦ごはん	しろみさかなのタルタルソースかけ のっぺい汁		612	776	ごはん むぎ 油 じゃがいも さといも かたくりこ	牛乳 ホキ 油揚げ タルタルソース とり肉	ブロッコリー だいこん にんじん ごぼう エノキ ねぎ	
25	木	歓迎遠足予備日								
26	金	麦ごはん	ポークカレー フルーツポンチ		659	840	ごはん むぎ 油 じゃがいも カレールウ 苔仁豆腐	牛乳 ぶた肉	たまねぎ にんじん えだまめ にんにく みかん パイン もも	
29	月	昭和の日								
30	火	少なめ 麦ごはん	きつねうどん いわしのかんろに		596	729	ごはん むぎ うどん さとう	牛乳 油あげ とり肉 かまぼこ いわし	しいたけ にんじん ねぎ	
平均栄養価					590	732	*都合により、材料や献立の一部を変更する場合があります。ご了承ください。 *小学生は中学年の量を基準としています。			

★今月の日産食材
こめ ひたさん
お米(日産ひのひかり)
しいたけ・たけのこ・エノキ
もやし・きくらげ

「かみかみメニューの日」
このマークがついている日は
かみこたえのあるメニューです。
よく噛んで食べましょう!

11日(木) 入学お祝いメニュー
日本では昔から赤い色には邪気(悪いもの)を追い払う力があると
言われてきました。おめでたい日に食べる日本の伝統的な料理です。

18日(木) 地場産給食の日「しいたけ」
ハンバーグのきのこあんかけに入っているしいたけは、津江
地区でとれたものです。しいたけは、平すことで、太陽の光
をあびて栄養価がアップします。

保護者の方へ
毎朝、献立表を配布します。
ご家庭での食事作りの参考にするなど、ご利用ください。
給食に關して、ご不明な点や、意見などありましたら調理
場までご連絡ください。 TEL 54-3160

日田市HPにて
こんだてひょうの
献立表を掲載
しています。
是非、ご覧ください。