



令和8年9月分献立予定表



おいしい給食を維持しつつ
今年度から小学生は無償化、
中学生は町で一食80円を負担
して子育て世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日」

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質 (g)	
2	水	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		656	811
		なつやさいカレー	豚肉		かぼちゃ にんじん	玉ねぎ なす とうもろこし エリンギ にんにく りんご		油		
		コロッケ				玉ねぎ	じゃがいも パン粉 小麦粉	油	21.7	25.4
		きょうほう(小2中3こ)				巨峰				
3	木	くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		634	806
		ハンバーグのケチャップソースかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ	砂糖 でんぶん	油		
		ツナサラダ	ツナ			きゅうり キャベツ		ドレッシング	28.2	35.0
		ABCスープ	ベーコン		にんじん	玉ねぎ とうもろこし	マカロニ じゃがいも			
4	金	ごはん 牛乳		牛乳			米		623	787
		ちらしずしのぐ ごはんにまぜて 食べましょう	ツナ 卵		にんじん	たけのこ 干し椎茸	砂糖			
		はんぺんのおこのみあげ	はんぺん	青のり		生姜	小麦粉	油	23.6	29.2
		なすのみそしる	油揚げ 豆腐 みそ		ねぎ	ねぎ なす えのきたけ 玉ねぎ	じゃがいも			
7	月	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		653	844
		マーボー豆腐	豆腐 豚肉 みそ		ねぎ にんじん	ねぎ 玉ねぎ 生姜	砂糖 でんぶん			
		えびしゅうまい(小2中3こ)	えび たら			玉ねぎ	小麦粉 でんぶん	油	27.8	34.6
		パンサンスー	ハム			もやし きゅうり	砂糖	ごま油		
8	火	サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン		640	802
		スラッピージョー パンにはさんで 食べましょう	豚肉		にんじん	玉ねぎ	砂糖 パン粉	油		
		だいののアーモンドがらめ	大豆				砂糖	アーモンド	29.0	35.8
		パンプキンスープ	ベーコン 豆乳		にんじん かぼちゃ	玉ねぎ エリンギ				
重陽の節句献立										
9	水	わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ			米		644	815
		さばのしおこうじやき	さば				でんぶん	油		
		きっかあえ			にんじん	きくの花 切干し大根 きゅうり	砂糖		25.0	30.2
		たまふじる	鶏肉 豆腐 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ 干し椎茸	玉ふ でんぶん			
10	木	しらたまうどん 牛乳		牛乳			めん		629	760
		たまりうどんのしる ごはんにまぜて 食べましょう	鶏肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ 干し椎茸 玉ねぎ 大根				
		かきあげ			にんじん しゅんぎく	玉ねぎ ごぼう	小麦粉	油	26.3	33.8
		ぶたしやぶサラダ	豚肉		赤ピーマン	きゅうり キャベツ		ごまドレッシング		
		アーモンドこざかな(中のみ)		かたくちいわし			砂糖	アーモンド		
11	金	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		617	781
		ハッシュドポーク	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	砂糖	油		
		コールスローサラダ				とうもろこし きゅうり キャベツ		ドレッシング	21.3	25.4
		フルーツのマスカットゼリーあえ				もも パイナップル マスカット りんご	砂糖			
14	月	ごはん 牛乳		牛乳			米		661	847
		さけとあおなごはんのぐ ごはんにまぜて 食べましょう	さけ		広島菜 京菜 大根菜					
		キャベツつくねのあまだれかけ	鶏肉			キャベツ	砂糖 でんぶん	油	25.6	31.3
		ぶたじる	豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ねぎ ごぼう 玉ねぎ	じゃがいも			
		フローズンヨーグルト		牛乳			砂糖			
15	火	こがたロールパン 牛乳		牛乳			パン		684	831
		イタリアンスパゲッティ	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ エリンギ	スパゲティ	オリーブ油		
		ポロニアカツ	鶏肉				じゃがいも 米粉	油	27.0	32.6
		ポテトサラダ	ツナ			とうもろこし	じゃがいも 砂糖	ノンエッグマヨネーズ		
16	水	ごはん 牛乳		牛乳			米		651	801
		いわしのはちょうみそに	いわし みそ		ねぎ	ねぎ	砂糖			
		にくじゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖	油	28.3	32.6
		ひじきのごしきに	鶏肉	ひじき	にんじん	とうもろこし 枝豆	砂糖	油		



令和8年9月分献立予定表



おいしい給食を維持しつつ
今年度から小学生は無償化、
中学生は町で一食80円を負担
して子育て世帯を応援します。

毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」

日付	曜日	こ ん だ て め い	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質(g)	
17	木	ごはん 牛乳		牛乳			米		634	801
		にくだんごのてりやき (小4～6こ 中7～8こ)	豚肉 鶏肉		玉ねぎ	でんぶん 砂糖	油			
		ちぐさあえ	ツナ		小松菜	もやし とうもろこし	砂糖		26.0	31.6
		とうがんじる	鶏肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ねぎ とうがん えのきたけ 干し椎茸	でんぶん			
18	金	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		651	849
		あげぎょうざ(小2こ中3こ)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ にんにく	パン粉 小麦粉	油		
		チンジャオロースー	豚肉		ピーマン 赤ピーマン	たけのこ にんにく	砂糖 でんぶん	油	26.1	32.6
		ワンタンスープ	ベーコン		にんじん ねぎ	ねぎ たけのこ 玉ねぎ とうもろこし	ワンタン皮			
24	木	ちゅうかめん 牛乳		牛乳			めん		640	751
		とんこつラーメンスープ	豚肉		にんじん ねぎ	ねぎ もやし 玉ねぎ たけのこ 干し椎茸 とうもろこし				
		しろみざかなのすぶたふう	たら		にんじん ピーマン	玉ねぎ	砂糖 でんぶん	油	30.5	35.8
		きりぼしだいこんのちゅうかあえ	ツナ		にんじん	切干し大根 キャベツ	砂糖	ごま油		
お月見献立										
25	金	ごはん 牛乳		牛乳			米		673	825
		さといもコロッケ	鶏肉				さといも パン粉 小麦粉	油		
		たくあんあえ				大根 キャベツ	砂糖		23.9	28.4
		かきたまじる	鶏肉 卵 豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	でんぶん			
		つきみだんご					米粉 砂糖 でんぶん			
28	月	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		616	780
		すきやきふうに	豚肉 かまぼこ 焼き豆腐		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ はくさい こんにゃく	砂糖	油		
		ごもくきんぴら	鶏肉 さつま揚げ		にんじん	ごぼう 枝豆	砂糖	油	28.8	34.9
		おくらのおかかあえ	ツナ かつお節		オクラ にんじん	キャベツ	砂糖			
29	火	ミルクロールパン 牛乳		牛乳			パン		644	821
		やきソーセージ(小1年1本 2年～2本)	ソーセージ					油		
		ラタトゥイユ	豚肉		にんじん トマト パプリカ	にんにく 玉ねぎ ズッキーニ 黄ピーマン なす エリンギ	砂糖	オリーブ油	27.5	34.2
		ツナとマカロニのサラダ	ツナ			きゅうり キャベツ とうもろこし	マカロニ 砂糖	オリーブ油 ドレッシング		
30	水	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		668	837
		はるまき	豚肉		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	小麦粉	油		
		トッポギいりブルコギ	豚肉		にんじん	生姜 玉ねぎ にんにく	米粉 でんぶん 砂糖	油	22.7	27.7
		ビーフンじる	ベーコン		にんじん ねぎ	ねぎ キャベツ もやし 干し椎茸	ビーフン			

※加工食品の食材は、主な原料を表記しています。 ※物資の都合により、献立を変更する場合があります。

給食予定 18回

給食だより

新給食センターがオープンします！

新しい給食センターでの調理が始まります。最新の衛生管理基準に対応した設備を整え、衛生面に十分配慮しながら給食を作ります。

武豊町子どもたちが、給食を楽しみにしてもらえるように、給食センター一同、安心安全でおいしい給食を届けます。



食器が新しくなります！

新しい給食センターのスタートに合わせて、給食の食器も新しくなります。
これまでのトレイと食器が一体型になった形から、食器とトレイが別々の形になります。
新しい食器をきっかけに、「食器を持って食べる」「姿勢よく食べる」など、食事のマナーも大切にしながら、楽しく給食を食べましょう。



9月に使う地元産の食材

〈武豊町〉 みそ
〈知多半島〉 小松菜 なす 巨峰
〈愛知県〉 米 牛乳 豚肉 黄ピーマン
赤ピーマン 玉ねぎ ねぎ
冬瓜 おくら



夏休み中に、熊本県で大きな地震がありました。もしもの時に備え、食料などは備蓄をしていますか。非難する場所は決めていますか。災害は突然起こります。食料品の備蓄をしたり、家族の決り事などを確認したりしましょう。