

令和8年度 8・9月分献立表（小学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月		火	水	木	金
			8/26	8/27	8/28
 暑いときこそ しっかり食べよう！			胚芽食パン スパゲッティカレー風味 ツナと野菜のソテー 梨	豚じゃこ丼(麦ご飯) 豆乳入りみそ汁 粉ふき芋	麦ご飯 肉じゃが 焼きししゃも 小松菜のごま和え
8/31	1	2	3	4	
ビーンズシチュー (麦ご飯) アーモンドサラダ 冷凍黄桃 【行事食:野菜の日】	麦ご飯 鶏ごぼう汁 あじの塩焼き 切干大根の炒め煮 【和食の日】	米粉パン トマトスープ チキンカツ ブロッコリーとコーンのサラダ	麦ご飯 高野豆腐の煮物 筑紫野野菜の玉子焼き こんにゃくとごぼうの金平	麦ご飯 みそ汁 きびなごカリカリフライ なすの香味だれ ヨーグルト (代)ぶどうゼリー	
7	8	9	10	11	
チキンライス (麦ご飯 チキンライスの具) 野菜スープ プレーンオムレツ カットパイ	麦ご飯 カレー麻婆 ショーロンポー 中華サラダ	キャロットパン ポトフ 野菜とウインナーのソテー 冷凍みかん	麦ご飯 冬瓜と肉団子のスープ あじフライ 五目きんぴら	麦ご飯 磯煮 甘酢和え アセロラゼリー	
14	15	16	17	18	
麦ご飯 野菜スープ ハンバーグ和風ガーリックソース じゃがじゃこ	麦ご飯 夏野菜の豚汁 小いわし梅の香揚げ 茎わかめのサラダ	ワンローフパン ちゃんぽんうどん コーンシュウマイ 枝豆(筑紫野市産) 一食いちごミックスジャム 【地場産献立:枝豆】 【鉄人献立】	麦ご飯 厚揚げの中華煮 ツナときゅうりのサラダ 一食おさかなそばろ	麦ご飯 ひつつみ さばの塩焼き すき昆布の煮物 りんごタルト 【郷土料理:岩手県】	
21	22	23	24	25	
敬老の日	国民の休日	秋分の日	コロコロ野菜の肉みそ丼 (麦ご飯) わかめ汁 一食アーモンド (代)さつまいもチップス	麦ご飯 みそ汁 さんまかぼすレモン煮 里芋のそばろ煮 お月見クレープ 【行事食:十五夜】	
28	29	30	行事食・・・8月31日の野菜の日にちなんだ野菜を多く取り入れています。 和食の日・・・和食では、ごはんを左側に、汁物を右側に、おかずを奥に並べます。 地場産献立・・・筑紫野市の馬市地区で育った枝豆を使用する予定です。 鉄人献立・・・枝豆には鉄分がたくさん含まれています。 郷土料理・・・岩手県の料理です。ひつつみは水でこねた小麦粉を薄くのばし、生地を手でちぎって煮ることから「手でちぎる」の方言「ひつつまむ」が転じたと言われていました。 行事食・・・十五夜にちなんだ「里芋のそばろ煮」や「お月見クレープ」を取り入れています。		
ドライカレー (麦ご飯) フルーツヨーグルト	麦ご飯 ワンタンスープ まぐろのアーモンドがらめ 春雨の酢の物	ライ麦食パン ポークビーンズ アスパラガスのソテー オレンジ 【ファイバー献立】			

☆材料入荷の都合などにより、献立を変更することがあります。

☆牛乳は毎日あります。

☆献立表裏面の★印については、各学校に配布した資料「令和8年度学校給食で使用する物資一覧（★印表）」に詳しく記載しています。資料につきましては、各学校にお問い合わせください。

☆アレルギー代替食については、（代）で記載しています。

☆裏面のアレルギー表示の※印の表示は、その加工品に※印の食品は含まれていませんが、同じ製造工場で※印の食品を含む加工品が製造されていることを表しています。

☆学年により、主食や副食の量が違うことがあります。

☆食物アレルギーや献立内容などお尋ねになりたいことがありましたら、共同調理場へご連絡ください。

TEL923-6466