

令和7年度 8. 9月 学校給食献立表＜A＞ 吉田町

吉田榛原学校給食共同調理場(32-1750)

日	献立名	使われている食品と主なはたらき				エネルギー (Kcal)	たんぱく質(g)	欠食校 (学年欠食 は含みま せん)
		きいろ	あか	みどり	おもな調味料	小学校		
		エネルギーのもとになる食品	体をつくるもとになる食品	体の調子を整えるもとになる食品		中学校		
25 (月)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			673	中央小 住吉小 吉田中	
	しんじゅだんご	もちこめ パンこ 油	ぶたにく とりにく	ねぶかねぎ しいたけ	しょうゆ 酒 塩	33.1		
	もやしサラダ	さとう ごま油		もやし こまつな にんじん	しょうゆ す 塩 どうがらし	828		
	はっほうさい	ごま油 でんぶん	ぶたにく うずらたまご いか	たまねぎ キャベツ チンゲンサイ にんじん たけのこ しいたけ しょうが	オイスターソース しょうゆ 酒 中華スープ 塩 こしょう	39.2		
26 (火)	コーンピラフ ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ 油	ベーコン ぎゅうにゅう	たまねぎ とうもろこし にんじん ピーマン	酒 塩 コンソメ こしょう	589		
	さわらのマヨネーズやき		さわら	たまねぎ	ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう	24.3		
	いそペポテ	じゃがいも	あおのり		塩 こしょう	733		
	とうがんスープ	でんぶん	とりにく	とうがん たまねぎ にんじん チンゲンサイ えのきたけ	しょうゆ がらスープ 塩 中華スープ こしょう	29.4		
27 (水)	ミルクいりせわりパン ぎゅうにゅう	パン マーガリン さとう	ぎゅうにゅう			617		
	ドライカレー	油 こむぎこ	ぶたにく チーズ	たまねぎ ピーマン レーズン しょうが にんにく	ソース 塩 カレーこ ワイン	25.9		
	マカロニサラダ マヨネーズ	マカロニ		きゅうり にんじん とうもろこし	塩 こしょう マヨネーズ	818		
	チンゲンサイのスープ	でんぶん	ベーコン	チンゲンサイ キャベツ にんじん まいたけ	しょうゆ 酒 塩 こしょう スープストック がらスープ	32.4		
28 (木)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			598		
	あつやきたまご	さとう でんぶん 油	たまご		す しょうゆ 塩	28.0		
	なすとピーマンのみそいため	さとう 油 でんぶん	ぶたにく みそ	なす にんじん ピーマン しょうが	しょうゆ みりん	740		
	やさいのうまに	はるさめ さとう でんぶん ごま油	とりにく あつあげ	キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ ねぶかねぎ しょうが	オイスターソース しょうゆ 酒 中華スープ 塩 こしょう	33.0		
29 (金)	ちゅうかめん ぎゅうにゅう	ちゅうかめん	ぎゅうにゅう			611		
	しょうゆラーメンスープ		ぶたにく なたと わかめ	チンゲンサイ にんじん メンマ ねぶかねぎ しょうが にんにく キャベツ にんじん たまねぎ しいたけ しょうが	しょうゆラーメンスープ 塩 がらスープ こしょう 酒	25.3		
	はるまき	油 はるさめ こむぎこ さとう みずあめ でんぶん			しょうゆ 塩	777		
	こまつなのアーモンドあえ	アーモンド さとう		こまつな キャベツ もやし	しょうゆ	30.6		
1 (月)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			597		
	ビビンバ	さとう 油	ぶたにく	たけのこ しいたけ しょうが にんにく	しょうゆ 酒 トウバンジャン	27.5		
	やさいのナムル	ごま油 ごま		ほうれんそう もやし にんじん	しょうゆ	738		
	だんごじる	じゃがいも でんぶん	とりにく みそ	だいごん ごぼう にんじん ねぶかねぎ	さばだし にぼしだし 塩	32.6		
～細江小学校リクエスト給食～韓国風で、普段なかなか給食に登場しないメニューを考えてくれました。								
2 (火)	キムチチャーハン ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ ごま油	ぶたにく ぎゅうにゅう	たけのこ にんじん にら キムチ	酒 しょうゆ 塩 中華スープ こしょう	634		
	とりにくのからあげ	でんぶん 油	とりにく	しょうが にんにく	酒 塩 こしょう	26.1		
	きゅうりとだいごんのひたひた かつおぶし	さとう ごま油	かつおぶし	きゅうり だいごん	しょうゆ す どうがらし	769		
	はるさめスープ	はるさめ でんぶん	ウインナー	たまねぎ にんじん チンゲンサイ しょうが	しょうゆ 塩 スープストック がらスープ こしょう	29.8		
3 (水)	バーガーパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう			602		
	ハンバーグ	さとう じゃがいも でんぶん 油	とりにく ぶたにく	たまねぎ	ケチャップ ソース ワイン 塩	26.9		
	やさいサラダ あおじそドレッシング			キャベツ きゅうり パプリカ	塩 こしょう ドレッシング	794		
	こまつなのクリームスープ	油	とりにく ぎゅうにゅう ベーコン チーズ	たまねぎ こまつな にんじん とうもろこし エリンギ	ホワイトルウ 塩 こしょう スープストック がらスープ ワイン	34.4		
～ふるさと給食の日「よし吉ランチ」～ 吉田漁港で水揚げされたしらすを干してつくる「ちりめんじゃこ」を使っています。								
4 (木)	さくらごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		しょうゆ 酒 塩	591		
	しらすとだいずのかきあげ	こむぎこ でんぶん 油	しらすぼし だいず	たまねぎ にんじん はねぎ	塩 よし吉 	23.5		
	ごまあえ	さとう ごま		ほうれんそう キャベツ もやし	しょうゆ みりん 	733		
	かきたまじる	でんぶん	たまご とりにく とうふ	たまねぎ にんじん こまつな しいたけ	しょうゆ 塩 かつおだし こんぶだし	27.5		
5 (金)	マーガリンパン ぎゅうにゅう	パン マーガリン	ぎゅうにゅう			636		
	あじナゲット	さとう 油 でんぶん こむぎこ	あじ いとよりだい きんときだい すけそうだら	たまねぎ	しょうゆ 塩 ポークエキス	23.5		
	ごぼうサラダ ごまドレッシング	さとう		ごぼう きゅうり にんじん	しょうゆ みりん ドレッシング	883		
	ミネストローネスープ	じゃがいも	とりにく だいず	キャベツ たまねぎ にんじん セロリー トマト にんにく	ケチャップ コンソメ 塩 こしょう ワイン	30.3		
8 (月)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			622		
	いかのたつたあげ	でんぶん 油	いか	しょうが	しょうゆ 酒 みりん	30.2		
	やさいのたくあんあえ	ごま		キャベツ きゅうり たくあん しょうが	塩	771		
	いりどうふ	油 さとう	とうふ とりにく たまご なた	にんじん たけのこ はねぎ しいたけ しょうが	しょうゆ 和風だし	36.1		
9 (火)	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			589		
	やきぎょうざ	でんぶん さとう こむぎこ 油	ぶたにく とりにく	キャベツ たまねぎ にら しょうが	しょうゆ 塩	21.5		
	やさいのからしあえ	さとう		キャベツ こまつな もやし	しょうゆ みりん マスタード	747		
	にくじゃが	じゃがいも さとう 油	ぶたにく	たまねぎ にんじん こんにゃく えだまめ	しょうゆ 酒	25.8		

※ 物資の都合により献立が変更になる場合があります。

※ 加工食品については十分な表記ができない場合があります。詳細な内容が必要な場合は、学校を通して共同調理場にお問い合わせください。

食物アレルギー関連の留意点

・・・小魚(しらす)や海藻類(海藻、青のり)には、エビなどが混入する場合があります。

★★★ 「吉田榛原学校給食共同調理場」のホームページに、給食レシピが載っていますのでご利用ください。 ★★★



令和7年度 8. 9月 学校給食献立表<A> 吉田町

吉田榛原学校給食共同調理場(32-1750)

日	献立名	使われている食品と主なはたらき				エネルギー (Kcal) たんぱく質(g)	欠食校 (学年欠食 は含みま せん)
		きいろ	あか	みどり	おもな調味料		
		エネルギーのもとになる食品	体をつくるもとになる食品	体の調子を整えるもとになる食品		小学校 中学校	
(水)	10 ミルクパン ギゆうにゆう	パン マーガリン さとう	ギゆうにゆう			617	
	さわらのレモンじょうゆあえ	でんぶん 油 さとう	さわら	たまねぎ レモン	しょうゆ	27.2	
	コールスローサラダ			キャベツ きゅうり パプリカ	塩 こしょう ドレッシング	822	
	コールスロードレッシング		ぶたにく	たまねぎ チンゲンサイ	コンソメ しょうゆ 塩	34.2	
(木)	ごはん ギゆうにゆう	こめ	ギゆうにゆう			605	
	ぶたにくのかりんあげ	でんぶん 油 さとう ごま	ぶたにく だいず	しょうが	酒 しょうゆ みりん	27.4	
	コーンときゅうりのすのもの	さとう	わかめ	きゅうり とうもろこし しょうが	しょうゆ す 塩	748	
	みそけんちんじる	さといも ごま油	とうふ とりにく みそ	だいこん にんじん ごぼう	にぼしだし さばだし	32.3	
(金)	12 げんまいパン ギゆうにゆう	パン げんまい さとう	ギゆうにゆう			582	
	にくだんごのあんかけ	さとう でんぶん 油	とりにく ぶたにく	たまねぎ しょうが にんにく	しょうゆ みりん す 塩	21.3	
	さつまいもサラダ マヨネーズ	さつまいも		きゅうり とうもろこし	塩 こしょう マヨネーズ	786	
	わかめスープ	ビーフン	とりにく わかめ	キャベツ にんじん たまねぎ	中華スープ オイスターソース 塩	27.9	
～行事食：長寿献立～敬老の日にちなんで「ま・ご・は・や・さ・し・い」の頭文字から始まる体に良い食材を取り入れました。							
(火)	16 ごはん ギゆうにゆう	こめ	ギゆうにゆう			593	
	いわしのごまみそに	さとう ごま	いわし みそ	しょうが		26.7	
	だいずのいそに	さとう 油	だいず ひじき ちくわ	にんじん こんにゃく さやいんげん	しょうゆ みりん		
	いものこじる	さといも	ぶたにく あぶらあげ	だいこん にんじん ごぼう	しょうゆ 酒 みりん 塩	730	
(水)	17 しょうパン いちごジャム	パン みずあめ さとう	ギゆうにゆう	いちご		592	
	とりにくのはーぷやき	オリーブオイル	とりにく	にんにく	塩 こしょう オレガノ	27.4	
	ほうれんそうサラダ	油 さとう		ほうれんそう キャベツ とうもろこし	しょうゆ す	724	
	トマトスープ	でんぶん	ウインナー たまご	トマト たまねぎ チンゲンサイ	スープストック がらスープ	32.5	
(木)	18 わかめごはん ギゆうにゆう	こめ おおむぎ さとう 油	わかめ ギゆうにゆう		塩	582	
	とうふステーキそぼろあんかけ	さとう でんぶん 油	とりにく とうにゆう	しょうが	しょうゆ 酒	23.4	
	えだまめサラダ マヨネーズ			キャベツ きゅうり えだまめ	マヨネーズ	732	
	つみれじる	じゃがいも	いわしつみれ みそ	だいこん ごぼう にんじん	さばだし にぼしだし	27.7	
(金)	19 こくとういりせわりパン ギゆうにゆう	パン こくとう	ギゆうにゆう			594	
	トマトポークチャップ	オリーブオイル さとう	ぶたにく	たまねぎ エリンギ ピーマン	ケチャップ ソース 塩 酒	26.9	
	くきわかめサラダ ナムルドレッシング	でんぶん		トマト にんにく	スープストック こしょう		
	とうにゆういりポターージュ	ごま	くきわかめ	キャベツ きゅうり	ドレッシング	779	
(月)	22 ごはん ギゆうにゆう	こめ	ギゆうにゆう			637	
	くろはんぺんフライ	パンこ こむぎこ でんぶん 油	くろはんぺん		塩 こしょう	25.2	
	やさいのレモンじょうゆあえ	さとう		きゅうり ほうれんそう もやし レモン	しょうゆ みりん		
	マーボーはるさめ	はるさめ ごま油	ぶたにく みそ	たまねぎ キャベツ にんじん	しょうゆ オイスターソース	775	
(水)	24 マーガリンパン ギゆうにゆう	パン マーガリン	ギゆうにゆう			592	吉田中
	トマトオムレツ	でんぶん さとう 油	たまご	たまねぎ トマト	ケチャップ 塩 す	23.4	
	きのこスパゲッティ	スパゲッティ オリーブオイル	ベーコン	たまねぎ エリンギ まいたけ	コンソメ 塩 こしょう	806	
	やさいとにくだんごのスープ	油 でんぶん	とりにく ぶたにく	キャベツ たまねぎ にんじん	しょうゆ 酒 中華スープ	29.2	
(木)	25 ふきよせおこわ ギゆうにゆう	こめ もちごめ くり さとう	とりにく ギゆうにゆう	にんじん しめじ しいたけ	しょうゆ 酒 塩	617	吉田中
	メンチカツ	さとう でんぶん パンこ	ぶたにく	たまねぎ	塩 こしょう ナツメグ	24.3	
	いそかあえ	こむぎこ 油	のり	キャベツ ほうれんそう もやし	しょうゆ	769	
	すましじる	でんぶん	とうふ なた	ほうれんそう にんじん	しょうゆ 塩 かつおだし	29.0	
～ふるさと給食の日「チャーフィンランチ」～ 牧之原市産の茶を使って竹輪のお茶揚げを作りました。							吉田中
(金)	26 うどん ギゆうにゆう	うどん	ギゆうにゆう			647	
	カレーなんばんつゆ	油 でんぶん	とりにく かまぼこ	たまねぎ にんじん ねぶかねぎ	カレーウ かつおだし 塩	31.3	
	ちくわのおちやあげ	こむぎこ でんぶん 油	ちくわ	しょうが にんにく	カレーこ しょうゆ みりん	819	
(月)	29 ごはん ギゆうにゆう	こめ	ギゆうにゆう			575	
	さばのてりやき		さば		しょうゆ みりん	28.6	
	ゆかりあえ	さとう		キャベツ きゅうり あかじそ	塩	710	
	さわにわん		ぶたにく とうふ	にんじん たけのこ ごぼう	しょうゆ 酒 塩 こしょう	33.6	
～日本味めぐり給食の日(甲信越地方)～山梨県の郷土料理「ほうとう」と、長野県や山梨県が名産の「巨峰」を取り入れました。							
(火)	30 ごはん ギゆうにゆう	こめ	ギゆうにゆう			590	
	さんまのうめ	さとう でんぶん	さんま	うめ	しょうゆ みりん 塩	25.8	
	しおこんぶのそくせきづけ	さとう	こんぶ	キャベツ きゅうり	塩 しょうゆ		
	かぼちゃのほうとう	ほうとう	とりにく あぶらあげ みそ	ほうきい かぼちゃ にんじん	しょうゆ 和風だし	709	
	ぶどう			たまねぎ ごぼう	かつおだし	28.8	