

令和8年度後期分の払込用紙を9月初旬に配布予定です。
給食予約サイトの残高、注文状況に応じてご利用ください。

- 1か月分払込用 (20食分) **5,732円×4枚**
(給食費5,600円+手数料132円)
- 半年分払込用 (75食分) **21,132円×1枚**
(給食費21,000円+手数料132円)

※7月末時点でクレジット自動払い
を利用されている方、前期に配布し
た1年分 (42,132円) の払込用紙を
使用された方、クレジット都度払い
で1年分 (42,420円) 支払った方
には、払込用紙の配布はありません。

Mon

Tue

Wed

Thu

Fri

9月分の注文について

【予約シート】
7月13日(月)までに学校へ提出してください。

【予約サイト】
食べる日の**7日前**の(土・日・祝日を除く)
14:00まで変更ができます。
注文忘れのないようご注意ください。

2



- さばの塩焼き
- こぶびら
- たこメンチ
- 生揚げの生姜煮
- 根菜汁



予約締切日 8月24日(月)

3



- 豚肉の生姜焼き
- ボイルキャベツ
- 竹輪のカレー揚げ
- 五目豆
- 味噌汁



予約締切日 8月25日(火)

4



- 韓国風肉じゃが
- 白菜の炒めもの
- 揚げしゅうまい
- デザート(ワインゼリー)



予約締切日 8月26日(水)

7



- あじフライ
- 野菜炒め
- ひじきのふくめ煮
- いももち
- ごま汁



予約締切日 8月27日(木)

8



- チンジャオロースー(青椒肉絲)
- 春巻き
- ナムル



予約締切日 8月28日(金)

9



- 豚肉と生揚げの中華煮
- さつまもスティック
- 青菜のソテー
- 春雨スープ



予約締切日 8月31日(月)

10



- ポークビーンズ
- 温野菜サラダ(和風ドレッシング)
- チキンナゲット
- 冬瓜とベーコンのスープ



予約締切日 9月1日(火)

11



- さんまの蒲焼き
- ボイル白菜
- 切干大根のふくめ煮
- 中華風野菜炒め
- きこの汁



予約締切日 9月2日(水)

14



- みそカツ
- 千切りキャベツ
- 小松菜のじゃこ炒め
- こんにゃくの佃煮
- 野菜汁



予約締切日 9月3日(木)

15



- チキンチキンごぼう
- キャベツとコーンのソテー
- じゃがバター
- かきたま汁



予約締切日 9月4日(金)

16



- 白身魚の香味揚げ
- 野菜ソテー
- きんぴらごぼう
- かぼちゃのふくめ煮
- 豆腐のスープ



予約締切日 9月7日(月)

17



- なすと豚肉の大葉味噌炒め
- さばカレーぎょうざ
- 青菜と白滝の炒め煮



予約締切日 9月8日(火)

18



- 鶏肉の照り焼き
- 煮びたし
- あじ入りさんが焼き
- そうめんチャンプルー



予約締切日 9月9日(水)

21

敬老の日

22

国民の休日

23

秋分の日

24



- ハンバーグカレーソース
- ブロッコリーの塩ゆで
- フライドポテト
- 人参の甘煮
- コンソメスープ



予約締切日 9月10日(木)

25



- 天ぷら
- 小松菜の煮びたし
- ごま団子
- 里芋と豆腐の味噌汁



予約締切日 9月11日(金)

〈給食の予約について〉

- 学校行事等により給食がない日は予約ができません。
- 給食の実施日は学校・学年によって異なることがありますので、学校からの予定等をご確認ください。
- 一括予約(申し込み)をされている方も月に一度は、中学校給食システム(マークシート予約の方は予約通知書)で申込状況をご確認ください。

〈献立表のマークについて〉

献立表には、給食の内容がわかるようにマークがついています。



ごはん ※主食を記載



汁物



果物など



スプーン ※普段は箸がつかます。

28



- 親子煮
- 大学芋
- ひじきのソテー
- かぶのスープ



予約締切日 9月14日(月)

29



- ハヤシライス
- かぼちゃコロッケ
- 白菜の華風漬け
- デザート(いちごヨーグルト)



予約締切日 9月15日(火)

30



- さばの味噌煮
- ボイル小松菜
- ゴーヤと豚肉の甘辛炒め
- 揚げ野菜の生姜醤油和え
- 五目汁



予約締切日 9月16日(水)

献立の詳細について

アレルギー食品(28品目)について記載した
献立食品調査票は、裏面に記載しています。

給食の材料については、
二次元コードから
献立情報をご覧いただくか、
教育委員会に
お問い合わせください。



〈 献立食品調査表 〉

日付	献立・料理名	アレルギー
2 (水)	①さばの塩焼き	さば
	①こぶひら	ゴマ
	②たこメンチ	小麦 / 大豆
	③生揚げの生姜煮	大豆
	根菜汁	鶏肉
エネルギー 821 kcal たんぱく質 36.6 g 脂質 29.2 g 塩分相当 2.3 g		
3 (木)	①豚肉の生姜焼き	豚肉
	①ポイルキャベツ	
	②竹輪のカレー揚げ	小麦
	③五目豆	大豆
	味噌汁	
エネルギー 890 kcal たんぱく質 38.1 g 脂質 25.9 g 塩分相当 3.2 g		
4 (金)	①韓国風肉じゃが	大豆 / 豚肉
	②白菜の炒めもの	大豆
	③揚げしゅうまい	小麦 / 豚肉
	デザート (ワインゼリー)	
エネルギー 856 kcal たんぱく質 29.2 g 脂質 23.9 g 塩分相当 2.1 g		
7 (月)	①あじフライ	小麦
	①野菜炒め	
	②ひじきのふくめ煮	大豆
	③いももち	乳
	ごま汁	大豆 / ゴマ
エネルギー 819 kcal たんぱく質 29.2 g 脂質 24.6 g 塩分相当 2.4 g		
8 (火)	①チンジャオロース (青椒肉絲)	小麦 / 豚肉
	②春巻き	小麦 / 大豆 / 豚肉
	③ナムル	ゴマ
エネルギー 851 kcal たんぱく質 28.6 g 脂質 31.6 g 塩分相当 2.0 g		
9 (水)	①豚肉と生揚げの中華煮	卵 / 大豆 / 豚肉
	②さつまいもスティック	小麦
	③青菜のソテー	卵 / 乳 / 大豆 / 豚肉 / ゼラチン
	春雨スープ	
エネルギー 928 kcal たんぱく質 33.6 g 脂質 30.4 g 塩分相当 2.8 g		
10 (木)	①ポークビーンズ	大豆 / 豚肉
	②温野菜サラダ (和風ドレッシング)	鶏肉 / 豚肉 / りんご
	③チキンナゲット	小麦 / 大豆 / 鶏肉 / 豚肉
	冬瓜とベーコンのスープ	卵 / 乳 / 大豆 / 豚肉 / ゼラチン
エネルギー 872 kcal たんぱく質 32.7 g 脂質 29.1 g 塩分相当 2.9 g		
11 (金)	①さんまの蒲焼き	小麦
	①ポイル白菜	
	②切干大根のふくめ煮	大豆
	③中華風野菜炒め	豚肉
	きのこ汁	大豆
エネルギー 803 kcal たんぱく質 29.4 g 脂質 28.3 g 塩分相当 2.5 g		
14 (月)	①みそカツ	小麦 / 卵 / 大豆 / 豚肉 / ゴマ
	①千切りキャベツ	
	②小松菜のじゃこ炒め	
	③こんにゃくの佃煮	
	野菜汁	大豆
エネルギー 779 kcal たんぱく質 27.8 g 脂質 19.8 g 塩分相当 3.3 g		

日付	献立・料理名	アレルギー
15 (火)	①チキンチキンごぼう	小麦 / 鶏肉
	②キャベツとコーンのソテー	
	③じゃがバター	乳
	かきたま汁	卵
エネルギー 843 kcal たんぱく質 29.8 g 脂質 25.6 g 塩分相当 2.5 g		
16 (水)	①白身魚の香味揚げ	小麦
	①野菜ソテー	卵 / 乳 / 大豆 / 豚肉 / ゼラチン
	②きんぴらごぼう	ゴマ
	③かぼちゃのふくめ煮	
	豆腐のスープ	大豆 / 豚肉
エネルギー 801 kcal たんぱく質 31.6 g 脂質 20.5 g 塩分相当 2.5 g		
17 (木)	①なすと豚肉の大葉味噌炒め	豚肉
	②さばカレーぎょうざ	小麦 / さば / 大豆 / 豚肉
	③青菜と白滝の炒め煮	大豆
エネルギー 831 kcal たんぱく質 35.5 g 脂質 31.6 g 塩分相当 1.5 g		
18 (金)	①鶏肉の照り焼き	鶏肉
	①煮びたし	大豆
	②あじ入りが焼き	大豆 / 豚肉
	③そうめんチャンプルー	小麦 / 大豆
エネルギー 800 kcal たんぱく質 33.7 g 脂質 28.1 g 塩分相当 2.3 g		
24 (木)	①ハンバーグカレーソース	小麦 / 乳 / 大豆 / 鶏肉 / 豚肉 / りんご / バナナ
	①ブロッコリーの塩ゆで	
	②フライドポテト	
	③人参の甘煮	
	コンソメスープ	鶏肉
エネルギー 855 kcal たんぱく質 27.9 g 脂質 25.4 g 塩分相当 2.2 g		
25 (金)	①天ぷら	小麦 / えび
	②小松菜の煮びたし	大豆
	③ごま団子	ゴマ
	里芋と豆腐の味噌汁	大豆
エネルギー 887 kcal たんぱく質 25.5 g 脂質 24.6 g 塩分相当 2.5 g		
28 (月)	①親子煮	小麦 / 卵 / 鶏肉
	②大学芋	ゴマ
	③ひじきのソテー	卵 / 乳 / 大豆 / 豚肉 / ゼラチン
	かぶのスープ	
エネルギー 847 kcal たんぱく質 28.6 g 脂質 22.2 g 塩分相当 2.4 g		
29 (火)	①ハヤシライス	小麦 / 乳 / 大豆 / 豚肉 / りんご
	②かぼちゃコロッケ	小麦 / 乳 / 大豆
	③白菜の華風漬け	
	デザート (いちごヨーグルト)	乳
エネルギー 873 kcal たんぱく質 26.7 g 脂質 23.2 g 塩分相当 2.5 g		
30 (水)	①さばの味噌煮	さば
	①ポイル小松菜	
	②ゴーヤと豚肉の甘辛炒め	豚肉
	③揚げ野菜の生姜醤油和え	
	五目汁	大豆
エネルギー 767 kcal たんぱく質 34.0 g 脂質 25.6 g 塩分相当 2.6 g		

- ※ 学校行事や材料などの関係で、献立が変わることがあります。
- ※ 献立の中で「ごはん」と「麦ごはん」については省略しています。
- ※ 全てのおかずを同一の調理場で調理しています。
- ※ コンタミネーション (材料とは異なったものが微量混入すること) の可能性があることをご了承ください。
- ※ 揚げ油については何回か使い回しているため、他の食材の成分が流出している場合がありますのでご了承ください。
- ※ 調味料 (しょうゆ、みそ、ごま油及びだしの素など) に使われている材料については表示をしておりません。
- ※ 栄養素量については、牛乳を含んだ数値を掲載しています。



料理名についている番号は、
ランチボックスに入る位置です。

表示対象品目

● 特定原材料

小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ

● 特定原材料に準ずるもの

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも
やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、カシューナッツ、ゴマ、アーモンド、マカダミアナッツ