

8月・9月予定 献立表

きれいに洗った「はし」と「スプーン」を忘れずにご準備ください。



令和7年8月 大分大学教育学部附属小学校

日	献立名	体をつくる	体を守る	体を動かす	その他	アレルギーたんぱく質
8/25月	白ごはん			米		560 kcal
	ポークカレー（ラッキーにんじん入り）	ぶたにく	たまねぎ,にんにく,しょうが,にんじん,りんご,トマトケチャップ,枝豆	サラダ油,ウージバウダー(さとうきび残渣),じゃがいも,カレールウ	赤ワイン,ナツメグ,水,こいくちしょうゆ,ウスターソース	19.6 g
	福神漬け		福神漬け			
	アセロラゼリー			アセロラゼリー		
26火	コッペパン			★コッペパン		533 kcal
	ハンバーグきのこソース	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ（乳・卵なし）	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,しめじだけ,干しいたけ,トマト,トマトケチャップ	サラダ油,さとう,かたくり粉	赤ワイン,水,デミグラスソース,ウスターソース	22.5 g
	コンソメスープ	ベーコン(乳・卵なし)	たまねぎ,にんじん,こまつな	じゃがいも	水,チキンガラスープ,コンソメ,白ワイン,塩,こしょう,うすくちしょうゆ	
27水	麦ごはん			米,県産押麦		592 kcal
	焼き肉丼	ぶたにく,みそ	しょうが,にんにく,たまねぎ,たけのこ,にんじん,ねぎ	サラダ油,さとう,白ごま,ごま油,かたくり粉	酒,塩,こしょう,みりん,こいくちしょうゆ,トウバンジャン	21.3 g
	フルーツ白玉(手作りシロップ)		みかん缶,黄桃,りんごシロップ漬け,種なしぶどう缶詰(デウエ)	グラニュー糖,白玉もち,カクテルゼリー(リンゴ・もも・豆乳),みかんゼリー	水	
28木	コッペパン			★コッペパン		576 kcal
	チリビーンズ	ぎゅうにく,ぶたにく,だいず	にんにく,たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,とうもろこし,トマト,トマトケチャップ,りんご,枝豆	サラダ油,金時豆 大福豆,薄力粉	赤ワイン,ナツメグ,塩,水,コンソメ,ウスターソース,チリパウダー	25.8 g
	庄内 藤原さんの梨(豊水)		梨			
29金	弁当日 					
9/1月	麦ごはん			米,県産押麦		510 kcal
	キムチそぼろ丼	ぶたにく,とうふ,みそ	しょうが,にんにく,たまねぎ,にんじん,朝鮮漬け,ねぎ	サラダ油,さとう,かたくり粉	酒,こいくちしょうゆ	21.7 g
	とうがんのスープ	ベーコン(乳・卵なし)	たまねぎ,干しいたけ,きくらげ,にんじん,とうもろこし,とうがん	かたくり粉	水,チキンガラスープ,酒,中華あじ,塩,こしょう,うすくちしょうゆ	
2火	減量コッペパン			★コッペパン		565 kcal
	大豆入リスバゲッティミートソース	ぶたにく,だいず,★チーズ	にんにく,たまねぎ,にんじん,トマトビュレ,トマトケチャップ,枝豆	オリーブ油,スバゲティ	赤ワイン,塩,こしょう,コンソメ,ウスターソース,デミグラスソース	29.5 g
	コーンサラダ	ロースハム(乳・卵なし)	キャベツ,きゅうり,にんじん,たまねぎ,とうもろこし	サラダ油,さとう	白ワイン,穀物酢,塩,こしょう,こいくちしょうゆ	
3水	ゆかりごはん		ゆかり	米		518 kcal
	サンマの生姜煮	サンマの生姜煮(魚)				20.6 g
	ナスと豆腐のみそ汁	だしかつお節,油揚げ,とうふ,みそ,わかめ	たまねぎ,にんじん,えのきだけ,なす,キャベツ,ねぎ		水	
4木	コッペパン			★コッペパン		534 kcal
	サバのから揚げかわりソース	サバ(魚)	にんにく	かたくり粉,小麦粉,サラダ油,さとう	ウスターソース,カレー粉,穀物酢,こいくちしょうゆ,水	23.9 g
	秋味ミネストローネ	ベーコン(乳・卵なし),だいず	たまねぎ,にんじん,しょうが,にんにく,トマト,トマトビュレ,トマトケチャップ,れんこん,ほうれんそう	オリーブ油,金時豆 大福豆,さとう,さつまいも	赤ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩	
5金	弁当日 					
8月	白ごはん			米		519 kcal
	肉豆腐	ぶたにく,とうふ	たまねぎ,干しいたけ,切干大根,にんじん,えのきだけ,ねぎ,こまつな	サラダ油,こんにゃく,さとう	酒,水,みりん,こいくちしょうゆ	23.3 g
	シチンとたくあんの炒めもの	まぐろ油漬け	だいこん漬け	サラダ油,さとう,白ごま	酒,みりん	
9火	コッペパン			★コッペパン		535 kcal
	豚肉としいたけのトマト煮	ぶたにく	にんにく,たまねぎ,にんじん,干しいたけ,生しいたけ,キャベツ,トマト,トマトビュレ,トマトケチャップ	サラダ油,さとう	赤ワイン,塩,こしょう,水,チキンガラスープ,コンソメ,ウスターソース	23.5 g
	ポテトカルボナーラ	ベーコン(乳・卵なし),★牛乳,★生クリーム,★チーズ	にんにく	じゃがいも,サラダ油,★バター	白ワイン,塩,こしょう	
10水	麦ごはん			米,県産押麦		510 kcal
	広島県の郷土料理「呉の肉じゃが」	ぎゅうにく	たまねぎ	ごま油,糸こんにゃく,じゃがいも,さとう	酒,水,みりん,こいくちしょうゆ	18.9 g
	手作りキューちゃん漬け		きゅうり,しょうが,とうがらし(乾)	黒砂糖	こいくちしょうゆ,みりん,穀物酢	
11木	コッペパン			★コッペパン		583 kcal
	カナダの料理「フーティン風」	★チーズ		北海道産皮付きポテト,サラダ油,★有塩バター,薄力粉	バルサミコ酢,ウスターソース,赤ワイン,コンソメ,水	22.9 g
	サケのクリームスープ	サケ(魚),★牛乳,豆乳	たまねぎ,にんじん,キャベツ,枝豆	サラダ油,さつまいも,★バシマルソース,★バター	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう	
12金	弁当日 					
16火	コッペパン			★コッペパン		546 kcal
	秋野菜のポトフ	ウィンナー(乳・卵なし)	たまねぎ,にんじん,しめじだけ,キャベツ,枝豆	じゃがいも,さつまいも,くり	水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう,うすくちしょうゆ	20.8 g
	ささみとチーズのコールスローサラダ	とりにくささみ,★チーズ	とうもろこし,にんじん,キャベツ,きゅうり	★コールスロードレッシング	塩,こしょう	
17水	さつまいもごはん			米,さつまいも	塩,清酒(純米酒)	567 kcal
	ブリのねぎソースがけ	ぶり	しょうが,ねぎ	米粉,サラダ油,さとう	こいくちしょうゆ,酒,水	24.4 g
	秋野菜のみそ汁	だしかつお節,油揚げ,とうふ,みそ,わかめ	たまねぎ,にんじん,ほんしめじ,生しいたけ,なす,ねぎ		水	
18木	コッペパン			★コッペパン		587 kcal
	県産鶏のかぼすソース	とりにく	かぼす	サラダ油,さとう,かたくり粉	こいくちしょうゆ,水	26.4 g
	アルファベットマカロニスープ	ベーコン(乳・卵なし)	たまねぎ,にんじん,しょうが,にんにく,キャベツ,枝豆	オリーブ油,さとう,アルファベットマカロニ	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう	
19金	弁当日 					
22月	減量わかめごはん	わかめごはんのもと		米		582 kcal
	千草焼	★千草焼(卵・チーズ)				27.0 g
	きつねうどん	あぶらあげ,だしこんぶ,だしかつお節,とりにく	干しいたけ,にんじん,ねぎ,ほうれんそう	さとう,うどん	水,みりん,こいくちしょうゆ,うすくちしょうゆ	
24水	麦ごはん			米,県産押麦		612 kcal
	ドライカレー	ぎゅうにく,ぶたにく	たまねぎ,にんにく,にんじん,ミルポア(玉ねぎ,にんじん),とうもろこし,トマトケチャップ,ピーマン	サラダ油,ウージバウダー(さとうきび残渣),カレールウ,★ドライカレーペースト	赤ワイン,塩,カレー粉,コンソメ,ウスターソース,水	23.7 g
	切干大根とツナのサラダ	まぐろ油漬け	切干大根,にんじん,きゅうり,もやし	さとう,ごま油,白ごま	こいくちしょうゆ,穀物酢	
	元氣ヨーグルト	★ヨーグルト				
25木	コッペパン			★コッペパン		549 kcal
	揚げぎょうざ			鉄腕(ひじき入り)ギョーザ(乳・卵なし),サラダ油		25.0 g
	豆乳入り麻辣湯	ぶたにく,豆乳	にんじん,しょうが,きくらげ,たけのこ,しめじだけ,キャベツ,もやし,ねぎ,こまつな	ごま油,はるさめ	酒,塩,こしょう,水,中華あじ,うすくちしょうゆ,ラー油,粉さんしょう	
26金	弁当日 					
29月	麦ごはん			米,県産押麦		525 kcal
	ピピンパ	ぎゅうにく,みそ,★ふんわりたまごそば(卵)	しょうが,にんにく,朝鮮漬け,にんじん,もやし,ほうれんそう	ごま油,さとう,白ごま	酒,トウバンジャン,みりん,デンメンジャン,こいくちしょうゆ	19.5 g
	わかめスープ	ベーコン(乳・卵なし),わかめ	たまねぎ,きくらげ,にんじん,とうもろこし,たけのこ,ねぎ	白ごま,ごま油	水,チキンガラスープ,中華あじ,こしょう,うすくちしょうゆ	
30火	減量コッペパン			★コッペパン		579 kcal
	きのこの和風スバゲティ	とりにく,ウィンナー(乳・卵なし)	にんにく,たまねぎ,干しいたけ,しめじだけ,エリンギ,にんじん,ねぎ	サラダ油,★バター,スバゲティ	白ワイン,塩,こしょう,水,コンソメ,うすくちしょうゆ	23.7 g
	キャベツとハムのマリネ	ロースハム(乳・卵なし)	キャベツ,きゅうり,レモン	さとう,オリーブ油	酒,りんご酢,バジル(粉),塩,うすくちしょうゆ,こしょう	

- ・7品目(そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ)のアレルギー食品には★を表示しています。
- ・材料などの都合により献立を変更する場合があります。
- ・給食がある日は必ず、飲用牛乳がつきます。

お知らせ

給食ひとくちメモ 8月・9月号

令和7年8月1日（金）

担当：栄養教諭 後藤

1. 献立について

- ・夏の疲れと暑さで食欲の落ちている子どもたちが少しでも食べることができるように、食欲増進効果が期待されるカレー粉等の香辛料や疲労回復に効果のある酢を使った料理を多く取り入れていきます。
- ・さっぱりと食べられる冷たい和え物やデザートを取り入れていきます。食中毒が発生しやすい時期でもあるため、衛生管理には十分に気をつけていきます。
- ・秋の味覚が楽しめるよう「さつまいも」や「きのこ」等を多く取り入れていきます。

2. 世界の料理・日本の郷土料理について

世界の料理は、カナダの『プーティン風』を提供します。『プーティン』は、フライドポテトの上にチーズカード（フレッシュチーズのかけら）とグレイビーソース（肉汁ベースの濃厚なソース）をたっぷりとかけて作るカナダ発祥の料理です。給食ではグレイビーソース風の味わいをバルサミコ酢やウスターソース、コンソメなどの調味料で表現し、チーズガードをシュレッドチーズに変更し、ソースに混ぜ合わせることで大量調理でも作りやすくしています。

日本の郷土料理は広島県の『呉の肉じゃが』を提供します。『呉の肉じゃが』は、牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・糸こんにゃくを使ったシンプルな肉じゃがで、ごま油で炒め、にんじんが入っていないのが特徴です。肉じゃがのルーツは旧日本海軍の艦上食だといわれていることから、軍港の町だった呉は長年「肉じゃが発祥の地」をアピールしており、学校給食にもよく登場します。

【日本の郷土料理と世界の料理実施一覧】

提供月	国	世界の料理	都道府県	日本の郷土料理
令和7年 1月	韓国	ビビンバ トックスープ	熊本県	太平燕
2月	ポルトガル	ガルドベルデ	福岡県	がめ煮（筑前煮）
3月	ロシア	ウハー	佐賀県	シシリアンライス
4月	ドイツ	カルトッフェルズuppe	長崎県	ヒカド
5月	中国	麻婆豆腐	熊本県	だご汁
6月	ベルギー	チキンの ワートルゾーイ	大分県	鶏めし
7月	フランス	ラタトゥイユ	山口県	チキンチキンごぼう
8月・9月	カナダ	プーティン風	広島県	呉の肉じゃが