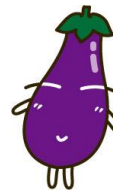




2025年 8月

各学校によって給食実施日は異なります。行事予定表等でご確認ください。



日	曜日	献立名	主 な 材 料						エネルギー kcal		家庭で とりだい 食品	調味料・加工品等 に含まれている アレルギー食材
			主に体をつくる（赤）		主に体の調子を整える（緑）		主にエネルギーになる（黄）		たんぱく質g			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	脂質g			
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも類・砂糖	種実類 油脂類	食塩相当量g			
									中学校	小学校		
25	月	白ご飯 シューマイ 中華和え★ マーボーなす	牛乳 シューマイ 豆腐 豚肉 赤みそ	牛乳	 こまつな にんじん にんじん にら	 きゅうり たまねぎ なす 干しいたけ しょうが にんにく	米 砂糖 砂糖 でんぷん	 ごま ごま油 油	709 27.2 21.7 2.6	570 22.0 17.5 1.9	魚介類	
26	火	豚丼 肉団子のケチャップあんかけ こまつナサラダ★ フローズンヨーグルト★	牛乳 豚肉 肉団子のケチャップあんかけ まぐろ水煮	牛乳 ヨーグルト	にんじん 葉ねぎ こまつな にんじん	たまねぎ ごぼう キャベツ 	米 麦 しらたき 砂糖 でんぷん 砂糖	油 油	723 26.5 20.7 2.4	623 23.3 19.0 2.0	たまご	【フローズン ヨーグルト】 （乳）
27	水	白ご飯 鶏の照り焼き 塩昆布和え かぼちゃのみそ汁 冷凍みかん★	牛乳  鶏肉 塩昆布 油揚げ 麦みそ	牛乳 塩昆布	 にんじん かぼちゃ 葉ねぎ	にんにく しょうが キャベツ きゅうり たまねぎ えのきだけ 冷凍みかん 	米 砂糖		700 30.8 20.5 2.4	564 25.5 18.0 2.0	いも類	
28	木	白ご飯 いわしのしょうが煮★ マヨネーズ和え そうめん汁	牛乳 いわしのしょうが煮 ロースハム 鶏肉 豆腐 油揚げ	牛乳 	にんじん にんじん 葉ねぎ	 キャベツ きゅうり たまねぎ 干しいたけ	米 砂糖 そうめん	ノンエッグマヨネーズ	719 28.8 25.8 2.7	624 25.4 23.7 2.4	緑黄色 野菜	
29	金	白ご飯 豚肉のスタミナ揚げ ささみときゅうりの和え物 豆腐のスープ	牛乳  豚肉 とりささみ水煮 ベーコン 豆腐	牛乳 	 にんじん にんじん こまつな	にんにく しょうが キャベツ きゅうり たまねぎ エリンギ とうもろこし	米 砂糖 でんぷん 砂糖	油	702 30.8 21.1 1.8	579 26.0 18.3 1.1	海藻類	

◎ご飯の量

通常（記載なし）200g、＜中＞160g
※8月はご飯の量を通常より20g減らし、上記の量にしています。

※食材の都合等で変更する場合があります。ご了承ください。
※「★」についてはアレルギー対応があります。太字はアレルギー対応食材です。
※県産食材は、「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JA山口県、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。