

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生：0.8倍、小5～6年生：1.1倍、中学生：1.3倍)

令和8年8・9月分 詳細献立表

美都学校給食共同調理場

●卵・卵由来成分を含む

2026年8月27日(木)

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[ご飯]		
水稻穀粒(精白米)	80 g	
[梅しそチーズ春巻き]		
鶏肉むねミンチ生	40 g	
こいくちしょうゆ	1 g	
馬鈴薯てんぷん1kg	0.8 g	
水	2 g	
サラダ油 1.5kg	0.5 g	
梅(塩漬)	1.5 g	
しそ葉	1 g	
角切チーズ8mm	6 g	
春巻きの皮(50枚入)	10 g	
大豆白絞油	5 g	
[アーモンド和え]		
キャベツ	22 g	
小松菜	20 g	
にんじん	5 g	
クッキングアーモンド(細切)500g	2 g	
こいくちしょうゆ	2 g	
[鮭のみそ汁]		
じゃがいも	20 g	
玉葱	8 g	
にんじん(一次加工)	4.5 g	
秋鮭角切り	24 g	
ねぎ	1.5 g	
大和米味噌(白)1kg	6 g	
みそ	2 g	

2026年8月28日(金)

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[ご飯]		
水稻穀粒(精白米)	80 g	
[ビビンバ丼の具]		
豚肉(ミンチ)	40 g	
にんにく	1 g	
しょうが	0.7 g	
サラダ油 1.5kg	0.6 g	
はくさい(ギムチ漬け)1/4	8 g	
細もやし	25 g	
小松菜	15 g	
しぼり豆腐	10 g	
にら	5 g	
こいくちしょうゆ	1 g	
みそ	2 g	
コチュジャン	1 g	
三温糖	0.5 g	
本味酢 1.8L	1.2 g	
JFS 純正ごま油	0.7 g	
[わかめのナムル]		
キャベツ	22 g	
乾燥若布	0.5 g	
きゅうり	15 g	
にんじん	5 g	
JFS 純正ごま油	0.5 g	
こいくちしょうゆ	2 g	
穀物酢	2 g	
三温糖	2 g	
[ビーフンスープ]		
鶏モモ(1cmこま切)生	15 g	
サラダ油 1.5kg	1 g	
玉葱	10 g	
にんじん(一次加工)	9 g	
乾燥椎茸(美都産)	0.5 g	
ビーフン(15cmカット)	4 g	
チンゲンツァイ	8 g	
中華スープ	0.8 g	
こいくちしょうゆ	1.7 g	
食塩	0.1 g	

2026年8月31日(月)

料理名／食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
牛乳	1 本
[冷やし中華めん]	
学給ラーメン(国産小麦)	100 g
JFS 純正ごま油	2 g
[冷やし中華のたれ]	
冷し中華スープ 30g	1 袋
冷し中華スープ 40g	0 袋
[冷やし中華の具(青・汁椀)]	
やさしい海の細かまぼこ黄	6 g
きゅうり	20 g
ボークハム(短冊) 500g	6 g
細もやし	25 g
にんじん	5 g
いりごま(白)1kg	2 g
[ヤンニョムチキン(2こ)]	
鶏肉ムネ切身30g生	2 個
馬鈴薯でんぷん1kg	5 g
大豆白絞油	6 g
冷凍おろしにんにく	0.6 g
本味酢 1.8L	0.5 g
コチュジャン	2.5 g
ガゴメトマトチップ デリカユース1k	3.5 g
三温糖	4.5 g
ごいくちしょうゆ	1 g
JFS 純正ごま油	1.5 g
いりごま(白)1kg	1.5 g
[切干大根のソース炒め]	
宮崎県産千切大根 1kg	3.1 g
豚肉(モモ肉小切)	12 g
キャベツ	25 g
にんじん	4 g
ねぎ	3 g
JF ウスターソース エレメント1.8L	1 g
カゴメ とんかつソース	3.5 g
三温糖	0.2 g
ごいくちしょうゆ	0.5 g
サラダ油 1.5kg	0.5 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生：0.8倍、小5～6年生：1.1倍、中学生：1.3倍)

令和8年8・9月分 詳細献立表

美都学校給食共同調理場
●卵・卵由来成分を含む

2026年9月1日(火)

教えて！人気メニュー（梅賀山保育園）

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[麦ご飯 80g]		
水稻穀粒(精白米)	76 g	
おおむぎ(米粒麦)	4 g	
[さわらの柚庵焼き]		
さわら 5 0 g	1 切	
さわら 6 0 g	0 切	
料理酒1.8L	1.5 g	
こいくちしょうゆ	3 g	
本味酢 1.8L	0.5 g	
ゆず果汁600mL	1.5 g	
サラダ油 1.5kg	1 g	
[磯香和え]		
小松菜	15 g	
キャベツ	25 g	
にんじん	5 g	
きゅうり	5 g	
もみのり	0.6 g	
こいくちしょうゆ	2 g	
[具だくさんみそ汁]		
豚肉(モモ肉小切)	20 g	
しょうが	0.2 g	
じゃがいも	20 g	
にんじん(一次加工)	6.5 g	
ごぼう	8 g	
玉葱	15 g	
国産大豆カット油揚げ	3 g	
ねぎ	2 g	
みそ	4 g	
大和米味噌(白)1 k g	4 g	

2026年9月2日(水)

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1	本
[麦ご飯 80g]		
水稻穀粒(精白米)	76	g
おおむぎ(米粒麦)	4	g
[鶏となすのみそ炒め]		
鶏肉(ヒ肉ﾀﾞｲｽ)2cmｶｯﾄIQF	35	g
にんにく	0.6	g
サラダ油 1.5kg	0.5	g
玉葱	18	g
にんじん	6	g
なす	30	g
インゲン500g	9	g
こいくちしょうゆ	1	g
料理酒1.8L	1	g
三温糖	0.8	g
みそ	3	g
[甘酢あえ]		
小松菜	18	g
キャベツ	15	g
にんじん	5	g
太もやし	10	g
出雲のおいしいちくわ5mm	6.5	g
うすくちしょうゆ	1.3	g
三温糖	1.5	g
穀物酢	2	g
食塩	0.1	g
[●タイビーエン]		
豚肉(モモ肉小切)	10	g
料理酒1.8L	0.5	g
サラダ油 1.5kg	0.2	g
むぎえびL(100/200)	6	g
●うずら卵水煮国産	10	g
うす切がまぼこ(真空)	6	g
にんじん(一次加工)	6	g
玉葱	10	g
キャベツ	10	g
たけのこ水煮(短冊)	8	g
ギョサヤ500g	3	g
ケンシ ばるさめS国産1kg	4	g
豚骨九州産きくらげｽﾗｲｽ	0.3	g
白湯スープ(400g)	2.5	g
うすくちしょうゆ	1	g
食塩	0.05	g
ﾊﾞｽﾞ ﾏﾄ ﾏｽｺｼｮｰ300g	0.02	g
中華スープ	0.3	g

2026年9月3日(木)

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[ご飯]		
水稻穀粒(精白米)	80 g	
[いわしのアングレーズ]		
イワシ小口切	45 g	
冷凍おろししょうが	0.7 g	
こいくちしょうゆ	0.5 g	
料理酒1.8L	1.5 g	
馬鈴薯でんぷん1kg	8 g	
大豆白絞油	4 g	
JF ウスターソース エクセレント1.8L	1.5 g	
三温糖	0.5 g	
水	5 g	
パン粉 1kg	3 g	
[みょうがの塩こんぶ和え]		
キャベツ	10 g	
きゅうり	35 g	
みょうが	6 g	
すりごま(白)	2 g	
塩っぺジャンボ50g	1 g	
こいくちしょうゆ	0.5 g	
JFS 純正ごま油	1 g	
[揚げなすのみそ汁]		
玉葱	10 g	
にんじん	8 g	
えのきたけ	6 g	
なす	25 g	
大豆白絞油	3 g	
油揚げ	2 g	
乾燥若布	0.2 g	
みそ	4 g	
大和米味噌(白)1 k g	4 g	
煮干しだし	2 g	

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生：0.8倍、小5～6年生：1.1倍、中学生：1.3倍)

令和8年8・9月分 詳細献立表

美都学校給食共同調理場
●卵・卵由来成分を含む

2026年9月4日(金)

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[ご飯]		
水稻穀粒(精白米)	80 g	
[豚肉のしょうが焼き]		
カタ 産豚ロース(ｼｬｰﾄﾞ 無40	1 枚	
カタ 産豚ロース(ｼｬｰﾄﾞ 無60	0 枚	
料理酒1.8L	2 g	
こいくちしょうゆ	1 g	
冷凍おろししょうが	0.2 g	
サラダ油 1.5kg	0.8 g	
三温糖	1 g	
こいくちしょうゆ	2 g	
本味酢 1.8L	1 g	
馬鈴薯でんぷん1kg	0.4 g	
冷凍おろししょうが	0.4 g	
水	3 g	
[梅肉和え]		
きゅうり	30 g	
キャベツ	10 g	
にんじん	5 g	
出雲のおいしいちくわ5mm	7 g	
梅(塩漬)	1.2 g	
ﾊﾞﾂｷ花かつお 100g	0.7 g	
こいくちしょうゆ	0.8 g	
三温糖	0.6 g	
[厚揚げのまろやかみそ汁]		
玉葱	15 g	
にんじん(一次加工)	7 g	
えのきたけ	8 g	
厚揚げ	20 g	
にち	3 g	
乾燥椎茸(美都産)	0.8 g	
みそ	4 g	
大和米味噌(白)1k g	4 g	
調理用牛乳	15 g	
煮干しだし	1.5 g	

2026年9月7日(月)

料理名／食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
牛乳	1 本
[ご飯]	
水稻穀粒(精白米)	80 g
[レモンドレッシングサラダ]	
小松菜	15 g
宮崎県産千切天根 1kg	3 g
ツナ水煮フレーク	6 g
キャベツ	25 g
スーパースイートコーン	5 g
三温糖	0.8 g
穀物酢	1 g
うすくちしょうゆ	2 g
レモン果汁500mL	0.9 g
オリーブオイル1L	0.5 g
[チキンカレー]	
鶏肉ムネ(2cm角)生	35 g
サラダ油 1.5kg	0.5 g
じゃがいも	30 g
玉葱	40 g
にんじん	9 g
にんじん(一次加工)	6 g
オクラ	10 g
ハウス 給食用カレーブロックN	12 g
シェパ カレーブロック	3 g
アップルソース	6 g
カゴメトマトチャップ デリカウス1kg	5 g
JF ウスターソース エクセレント1.8L	1.5 g
[フルーツポンチ]	
春夏秋冬(あきない)だんご	18 g
フルーツパック(パイン)10パック	12 g
りんご	15 g
みかんシロップ漬け(天狗)	18 g
バナナ	10 g
三ツ矢サイダー	18 g

2026年9月8日(火)

重陽の節句献立

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[麦ご飯 80g]		
水稲穀粒(精白米)	76 g	
おおむぎ(米粒麦)	4 g	
[くりくりコロッケ]		
やきぐりコロッケ40g	1 個	
やきぐりコロッケ60g	0 個	
大豆白絞油	4 g	
[菊花和え風]		
小松菜	30 g	
えのきたけ	8 g	
細もやし	8 g	
やさしい海の細かまぼこ黄	6.5 g	
こいくちしょうゆ	1 g	
三温糖	0.3 g	
穀物酢	1 g	
[秋なすのみそそばろ煮込み]		
木綿豆腐	50 g	
豚肉(モモ肉小切)	25 g	
にんじん	8 g	
玉葱	10 g	
なす	15 g	
ねぎ	2 g	
にんにく	0.5 g	
しょうが	0.5 g	
サラダ油 1.5kg	0.5 g	
みそ	4.3 g	
こいくちしょうゆ	4 g	
三温糖	1 g	
馬鈴薯でんぷん1kg	2.5 g	

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生：0.8倍、小5～6年生：1.1倍、中学生：1.3倍)

令和8年8・9月分 詳細献立表

美都学校給食共同調理場

●卵・卵由来成分を含む

2026年9月9日(水)

人気メニューリレー（益田養護学校）

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[麦ご飯 80g]		
水稻穀粒(精白米)	76 g	
おおむぎ(米粒麦)	4 g	
[さばのコチュジャン焼き]		
サバ切身5 0 g	1 個	
サバ切身6 0 g	0 個	
冷凍おろししょうが	0.6 g	
冷凍おろしにんにく	0.6 g	
みそ	2 g	
コチュジャン	0.8 g	
料理酒1.8L	1.2 g	
三温糖	0.7 g	
こいくちしょうゆ	1 g	
本味酢 1.8L	0.5 g	
JFS 純正ごま油	0.5 g	
いりゴマ (白)	1 g	
[●パンサンスー]		
カシ はるさめS国産1kg	4 g	
チキンハム(短冊) 500g	6 g	
きゅうり	4 g	
にんじん	5 g	
キャベツ	15 g	
錦糸卵(真空) 5 0 0 g	6 g	
三温糖	0.7 g	
JFS 純正ごま油	0.3 g	
穀物酢	2 g	
うすくちしょうゆ	0.8 g	
食塩	0.2 g	
[冬瓜のスープ]		
とうがん	20 g	
玉葱	12 g	
オクラ	6 g	
厚揚げ	12 g	
乾燥若布	0.2 g	
中華スープ	1 g	
うすくちしょうゆ	2 g	
ハウス マト ラスコジョ-300g	0.02 g	

2026年9月10日(木)

全国味めぐり献立（宮崎県）

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[ご飯]		
水稻穀粒(精白米)	80 g	
[チキン南蛮]		
鶏肉ムネ切身50g生	1 個	
鶏肉ムネ切身60g生	0 個	
ハウス マスタード300g	0.02 g	
料理酒1.8L	1.6 g	
馬鈴薯でんぷん1kg	5 g	
大豆白絞油	5 g	
こいくちしょうゆ	2 g	
本味酢 1.8L	2 g	
穀物酢	1.8 g	
三温糖	1 g	
水	3 g	
ブランドソースタルソース500g	6 g	
[きゅうりのしそ和え]		
キャベツ	30 g	
きゅうり	15 g	
にんじん	5 g	
しそ葉	0.8 g	
食塩	0.2 g	
こいくちしょうゆ	1 g	
[ざぶ汁]		
かぼちゃ	20 g	
にんじん	5 g	
ごぼう	8 g	
木綿豆腐	15 g	
乾燥椎茸(美都産)	0.6 g	
ざつまあげ(玉ねぎ) 40 g	6 g	
ねぎ	2 g	
だしパック(かつお)	3 g	
こいくちしょうゆ	2 g	
食塩	0.4 g	
料理酒1.8L	2 g	
三温糖	0.8 g	

2026年9月11日(金)

料理名／食品名	一人分量	単位
〔牛乳〕		
牛乳	1 本	
〔ご飯〕		
水稻穀粒(精白米)	80 g	
〔赤魚の西京焼き〕		
あかうお 50 g	1 切	
あかうお 60 g	0 切	
料理酒1.8L	2 g	
大和米味噌(白)1 k g	4 g	
こいくちしょうゆ	1 g	
本味噌 1.8L	1 g	
〔そうめんうりのごま酢和え〕		
そうめんかぼちゃ	35 g	
にんじん	5 g	
きゅうり	12 g	
チキンハム(短冊) 500g	6 g	
すりごま(白)	2 g	
穀物酢	2 g	
三温糖	0.8 g	
うすくちしょうゆ	2 g	
〔ねぎ塩肉じゃが(汁椀)〕		
豚肉(モモ肉小切)	25 g	
じゃがいも	70 g	
玉葱	40 g	
白ねぎ	12 g	
にんじん	20 g	
糸こんにゃく(白)	12 g	
サラダ油 1.5kg	0.5 g	
中華スープ	0.6 g	
食塩	0.5 g	
冷凍おろしにんにく	0.6 g	
黒ごしょう	0.03 g	

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生：0.8倍、小5～6年生：1.1倍、中学生：1.3倍)

令和8年8・9月分 詳細献立表

美都学校給食共同調理場

●卵・卵由来成分を含む

2026年9月14日(月)

保幼小中連携献立

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[ご飯]		
水稻穀粒(精白米)	80 g	
[鶏肉の麴焼き]		
鶏肉モモ切身50g生	1 個	
鶏肉モモ切身60g生	0 個	
ケ-オ-塩麴 1.2kg	4 g	
[カラフルじゃこピーマン]		
青ピーマン	10 g	
パプリカ	9 g	
太もやし	15 g	
糸こんにゃく(白)	15 g	
ちりめん	2 g	
にんじん	6 g	
JFS 純正ごま油	0.5 g	
いりごま(白)1kg	1 g	
こいくちしょうゆ	2.2 g	
三温糖	0.5 g	
[沢煮椀]		
玉葱	10 g	
豚肉(モモ肉小切)	23 g	
乾燥椎茸(美都産)	0.5 g	
ねぎ	2 g	
ごぼう	10 g	
にんじん	5 g	
えのきたけ	8 g	
食塩	0.3 g	
こいくちしょうゆ	2.5 g	
料理酒1.8L	1 g	
ハウス マーラシヨ-300g	0.02 g	
だしパック(かつお)	3 g	

2026年9月15日(火)

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1	本
[麦ご飯 80g]		
水稲穀粒(精白米)	76	g
おおむぎ(米粒麦)	4	g
[カレイのからあげ]		
生干カレイ50g	1	個
生干カレイ60g	0	個
馬鈴薯でんぷん1kg	5	g
大豆白絞油	5	g
[ネバネバ和え]		
オクラ	10	g
キャベツ	23	g
モロヘイヤカット	10	g
スーパースイートコーン	6	g
ひきわり納豆(冷)300g	8	g
ハコ花かつお100g	0.6	g
こいくちしょうゆ	2	g
[かぼちゃのみそ汁]		
玉葱	12	g
にんじん	8	g
えのきたけ	8	g
かぼちゃ	20	g
国産大豆かつ油揚げ	3	g
ねぎ	2	g
みそ	4	g
天和米味噌(白)1kg	4	g
煮干しだし	1.3	g

2026年9月16日(水)

益田の食育の日献立

料理名／食品名	一人分量	単位
〔牛乳〕		
牛乳	1 本	
〔とうもろこしご飯〕		
水稲穀粒(精白米)	72 g	
スーパースイートコーン	12 g	
食塩	0.7 g	
調理用バター200 g	2.5 g	
〔豚肉とピーマンのごまソース炒め〕		
豚肉（モモ肉小切）	45 g	
にんにく	0.4 g	
玉葱	25 g	
パプリカ	10 g	
青ピーマン	10 g	
サラダ油 1.5kg	0.5 g	
食塩	0.3 g	
三温糖	1.5 g	
うすくちしょうゆ	1.5 g	
穀物酢	0.8 g	
すりごま（白）	3 g	
豆板醤	0.1 g	
〔●とたまスｰﾌﾟ〕		
カットベーコンIQF500g	6 g	
サラダ油 1.5kg	0.5 g	
玉葱	30 g	
トマト	15 g	
●たまご	10 g	
馬鈴薯でんぷん1kg	0.6 g	
小松菜	8 g	
理研 コンソメ 500g	1.1 g	
うすくちしょうゆ	2 g	
ハウス マスターコンショ-300g	0.02 g	
〔二十世紀梨〕		
二十世紀梨 L	0.25 個	

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生：0.8倍、小5～6年生：1.1倍、中学生：1.3倍)

令和8年8・9月分 詳細献立表

美都学校給食共同調理場

●卵・卵由来成分を含む

2026年9月17日(木)

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[ご飯]		
水稻穀粒(精白米)	80 g	
[たらのチリソース]		
助宗タラ角切(2cm角)	56 g	
ハウス マト ラスコジョー300g	0.02 g	
料理酒1.8L	2 g	
馬鈴薯でんぷん1kg	6 g	
大豆白絞油	5.6 g	
白ねぎ	3 g	
冷凍おろししょうが	0.6 g	
冷凍おろしにんにく	0.6 g	
豆板醤	0.03 g	
JFS 純正ごま油	0.3 g	
三温糖	1.2 g	
カゴメトマトケチャップ デリカース1k	5 g	
こいくちしょうゆ	0.5 g	
料理酒1.8L	0.5 g	
水	1 g	
[アーモンドマヨ和え]		
クッキングアーモンド(タイス)500g	3.5 g	
キャベツ	30 g	
小松菜	15 g	
QPickupケア(ノンイック マヨネーズ)	6.5 g	
こいくちしょうゆ	0.8 g	
[オクラと厚揚げのすまし汁]		
玉葱	13 g	
にんじん	8 g	
えのきたけ	8 g	
オクラ	8 g	
厚揚げ	15 g	
乾燥若布	0.3 g	
うすくちしょうゆ	2.5 g	
食塩	0.3 g	
だしパック(かつお)	3 g	

2026年9月18日(金)

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1	本
[ご飯]		
水稻穀粒(精白米)	80	g
[さごしの香草パン粉焼き]		
さごし切身50 g	1	個
さごし切身60 g	0	個
こいくちしょうゆ	1.5	g
食塩	0.2	g
冷凍おろしにんにく	0.5	g
冷凍おろししょうが	0.5	g
SB パセリ(乾)	0.1	g
バジル(粉)	0.15	g
白ワイン	1.5	g
オリーブオイル1L	1	g
パン粉 1kg	2	g
グラスメイト500 g	1	g
小判型クックバー	1	枚
[梅ドレサラダ]		
小松菜	25	g
キャベツ	20	g
チキンハム(短冊) 500g	6	g
梅(塩漬)	1	g
三温糖	0.8	g
サラダ油 1.5kg	0.6	g
うすくちしょうゆ	0.8	g
穀物酢	1	g
[ミートボールと野菜のスープ]		
ホーク&ハンミートボールSS	20	g
玉葱	10	g
にんじん	5	g
じゃがいも	20	g
チンゲンツァイ	8	g
ぶなしめじ	5	g
理研 コンソメ 500g	1	g
食塩	0.1	g
うすくちしょうゆ	1	g

2026年9月24日(木)

料理名／食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
牛乳	1 本
[ご飯]	
水稲穀粒(精白米)	80 g
[豚キムチ]	
豚肉(モモ肉小切)	45 g
しょうが	0.5 g
サラダ油 1.5kg	1 g
にんじん	8 g
はくさい(キムチ漬け)11kg	8 g
キャベツ	15 g
太もやし	20 g
HA 焼肉の外(醤油)1.6kg	5.5 g
にら	3 g
[こんにゃくのナムル]	
突きこんにゃく	18 g
チキンハム(短冊) 500g	6 g
小松菜	23 g
にんじん	5 g
こいくちしょうゆ	1 g
JFS 純正ごま油	1 g
食塩	0.1 g
[えびだんごスープ]	
やよい えび団子	30 g
にんじん	8 g
玉葱	10 g
乾燥若布	0.5 g
がけ九州産きくらげスライス	0.3 g
食塩	0.2 g
ハウス マトラスコジョー300g	0.02 g
中華スープ	0.5 g
こいくちしょうゆ	1 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生：0.8倍、小5～6年生：1.1倍、中学生：1.3倍)

令和8年8・9月分 詳細献立表

美都学校給食共同調理場
●卵・卵由来成分を含む

2026年9月25日(金)

お月見献立

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[ご飯]		
水稻穀粒(精白米)	80 g	
[さんまの甘露煮]		
さんま甘露煮(真空)40g	1 個	
さんま甘露煮(真空)50g	0 個	
小判型クックバー	1 枚	
[のりチーズ和え]		
小松菜	20 g	
キャベツ	20 g	
にんじん	5 g	
星型チーズ(白)	6 g	
もみのり	0.6 g	
ごいくちしょうゆ	1 g	
[ぎつまいものみそ汁]		
ぎつまいも	25 g	
玉葱	13 g	
にんじん	8 g	
板こんにゃく(真砂)	8 g	
乾燥椎茸(美都産)	0.5 g	
ねぎ	2 g	
煮干しだし	2 g	
みそ	4 g	
大和米味噌(白)1 k g	4 g	
[みたらしかぼちゃだんご]		
おじゃがもちボール(かぼち	20 g	
三温糖	3 g	
ごいくちしょうゆ	1.2 g	
本味酢 1.8L	0.5 g	
水	1.5 g	
馬鈴薯でんぷん1kg	0.5 g	

2026年9月28日(月)

料理名／食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
牛乳	1 本
[ロールパン]	
THすこやかロール40g	1 個
[ポテトコロッケ]	
国産豚肉コロッケ(鉄・Ca)40g	1 個
国産豚肉コロッケ(鉄・Ca)60g	0 個
大豆白絞油	4 g
[いかのゆずマリネ]	
赤いか鹿子短冊 1 × 4 cm	12 g
芽ひじき 1 k g	0.8 g
赤たまねぎ	6 g
きゅうり	28 g
三温糖	0.8 g
穀物酢	0.8 g
ゆず果汁600mL	0.8 g
ハウス マドラスコショ-300g	0.02 g
食塩	0.3 g
サラダ油 1.5kg	0.8 g
[夏野菜のボロネーゼ]	
ハコ スパゲティパルーバー1.6mm	30 g
食塩	0.1 g
豚肉 (ミンチ)	30 g
レクションワイン(赤)1.8L	1 g
にんにく	0.7 g
オリーブオイル1L	1 g
インゲン500 g	5 g
玉葱	30 g
かぼちゃ	15 g
パプリカ	5 g
なす	10 g
クラスメイト500 g	1.5 g
イタリア畑あらくつぶしたトマト	5 g
カメトマトキャップ デリカユース1k	13 g
JF ウスターソース エクセレント1.8L	2 g
理研 コンソメ 500g	0.5 g
三温糖	0.5 g
食塩	0.3 g
ハウス マドラスコショ-300g	0.03 g

2026年9月29日(火)

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1 本	
[麦ご飯 80g]		
水稻穀粒(精白米)	76 g	
おおむぎ(米粒麦)	4 g	
[和風ハンバーグ]		
ポーク&洋葱ハンバーグ 50 g NEW	1 個	
ポーク&洋葱ハンバーグ 60 g NEW	0 個	
大根おろし	10 g	
本味酢 1.8L	1.5 g	
こいくちしょうゆ	2 g	
ゆず果汁600mL	1 g	
しそ葉	0.5 g	
馬鈴薯てんぷん1kg	0.3 g	
[納豆サラダ]		
チキンハム(短冊) 500g	6 g	
ひきわり納豆(冷) 300g	8 g	
小松菜	15 g	
キャベツ	18 g	
にんじん	5 g	
こいくちしょうゆ	0.8 g	
QPIック ケア(ノンエック マヨネーズ)	6 g	
[みょうが入りみそ汁]		
じゃがいも	20 g	
にんじん	8 g	
みょうが	5 g	
木綿豆腐	15 g	
乾燥若布	0.3 g	
みそ	4 g	
大和米味噌(白)1 k g	4 g	
煮干しだし	1.2 g	

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生：0.8倍、小5～6年生：1.1倍、中学生：1.3倍)

令和8年8・9月分 詳細献立表

美都学校給食共同調理場

●卵・卵由来成分を含む

2026年9月30日(水)

教えて！人気メニュー（明星保育園）

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1本
[麦ご飯 80g]	
水稻穀粒(精白米)	76 g
おおむぎ(米粒麦)	4 g
[あご野焼きの磯辺揚げ（小2個、中3個）]	
あご入野焼き 約20g×40個	40 g
薄力粉	4 g
あおのり	0.12 g
大豆白絞油	5 g
水	4 g
[ゆかり和え]	
キャベツ	30 g
小松菜	15 g
にんじん	5 g
しそご飯の素(国産赤しそ)	0.25 g
食塩	0.1 g
[●親子煮]	
鶏肉(筋肉ﾀｲﾌﾟ)2cmｶｯﾄIQF	30 g
玉葱	35 g
にんじん	10 g
ぎつまあげ(玉ねぎ) 40 g	8 g
●たまご	25 g
ねぎ	2 g
だしﾊﾞｯｸ(かつお)	3 g
料理酒1.8L	1 g
三温糖	1.2 g
こいくちしょうゆ	4 g
サラダ油 1.5kg	0.6 g