



令和8年度 8・9月予定献立表

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。
家庭・学級においても毎日確認してください。

食品群	体内ではたらく
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をどとのえる



恩納村学校給食センター
TEL 966-8515
FAX 982-3868

	月	火	水	木	金
こ ん だ て	8月31日 牛乳 麦ごはん 夏野菜カレー ゆでたまご 手作りシークアサーゼリー和え 2学期始業式	1日 牛乳 麦ごはん 豚汁 ちくわの磯辺揚げ 人参とパパイアのイリチー くだもの(ネーブル予定)	2日 牛乳 黒糖パン ラビオリスープ ホキのカラフル焼き キャベツとコーンのソテー	3日 牛乳 クープジュシー アーサ入りゆし豆腐みそ汁 さばのゴーヤーあんかけ ミニトマト	4日 牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 焼きぎょうざ ナムル
あか	牛乳 鶏肉 白いんげん豆ペースト たまご	牛乳 豚肉 赤みそ 白みそ 竹輪 青のり粉 ツナ	牛乳 鶏肉 ホキ 粉チーズ ウィンナー	牛乳 豚肉 チキアギ 刻み昆布 さば ゆし豆腐 アーサ 赤みそ 白みそ	牛乳 絹ごし豆腐 豚ひき肉 刻み大豆 赤みそ ぎょうざ
き	米 麦 ジャが芋 小麦粉 こめ油 グラニュー糖	米 麦 ジャが芋 ごま油 小麦粉 かたくり粉 揚げ油 こめ油	黒糖パン ジャが芋 ラビオリ エッグケアマヨネーズ 乳不使用マーガリン	米 麦 ラード こめ油 三温糖 かたくり粉	米 麦 こめ油 ごま油 すりごま 三温糖
みどり	人参 玉ねぎ かぼちゃ なす コーン ピーマン ヘちま トマト バイン缶 シークアサー果汁 みかん缶	大根 人参 ごぼう こんにゃく しいたけ ねぎ パパイア もやし にら ネーブル	玉ねぎ 人参 冬瓜 トマト ピーマン キャベツ しめじ コーン	しいたけ ごぼう 人参 ねぎ ゴーヤー きゅうり ミニトマト	玉ねぎ 人参 にら たけのこ しいたけ きくらげ もやし 小松菜
こ ん だ て	7日 牛乳 麦ごはん 貝だくさんみそ汁 麩タシヤー 五目厚焼たまご 手作りふりかけ	8日 牛乳 麦ごはん もずく丼 シカムドゥチ 手作りチキアギ クルザーター	9日 牛乳 チャーハン あさりと卵の中華スープ 甘酢肉団子 くだもの(ネーブル予定)	10日 牛乳 スパゲティナポリタン 焼きコロッケ シークアサーサラダ チーズ	11日 牛乳 玄米ごはん 肉じゃが 赤魚のごまみそかけ くだもの(ネーブル予定)
あか	牛乳 豆腐 赤みそ 白みそ 豚肉 ツナ 五目卵焼き 青のり粉 しらす 糸けすり	牛乳 もずく 豚ひき肉 牛ひき肉 豚肉 白かまぼこ 魚すり身 ひじき	牛乳 ハム あさり 絹ごし豆腐 たまご 甘酢肉団子	牛乳 ベーコン ウィンナー チーズ	牛乳 豚肉 赤魚 赤みそ 白みそ
き	米 麦 ジャが芋 しつ麩 こめ油 白ごま 三温糖	米 麦 三温糖 こめ油 かたくり粉 揚げ油 ひとつくち黒糖	米 麦 こめ油 ごま油 かたくり粉	スパゲティ 三温糖 こめ油 焼きコロッケ オリーブ油	米 玄米 ジャが芋 三温糖 こめ油 ねりごま すりごま かたくり粉
みどり	玉ねぎ えのき 人参 ねぎ にら キャベツ もやし	人参 玉ねぎ 小松菜 コーン 冬瓜 しいたけ こんにゃく にら ごぼう	玉ねぎ 人参 たけのこ 白菜 ねぎ グリーンピース しいたけ ネーブル	人参 玉ねぎ ピーマン しめじ キャベツ トマトソース 大根 ブロッコリー きゅうり コーン シークアサー果汁	人参 玉ねぎ いんげん 糸こんにゃく ネーブル
こ ん だ て	14日 牛乳 カラフルピラフ ミネストローネ ほうれん草オムレツ くだもの(りんご予定)	15日 牛乳 もちきびごはん 冬瓜のそぼろ煮 ちくわの紅葉焼き ひじきの佃煮	16日 牛乳 あんかけ焼きそば (中華めん・野菜あん) 手作りしゅうまい フルーツ杏仁	17日 牛乳 麦ごはん 恩納のみそ汁 県産まぐろのから揚げ 小松菜の和え物 食育の日	18日 牛乳 黒米ごはん 中身汁 千切りいりちー 抹茶入りちんすこう トーカチ祝い
あか	牛乳 ベーコン 鶏肉 オムレツ 白いんげん豆	牛乳 豚ひき肉 厚揚げ ちくわ ひじき 糸けすり	牛乳 豚肉 豚ひき肉	牛乳 豚肉 もずく 赤みそ 白みそ まぐろ ツナ	牛乳 豚中身 豚肉 刻み昆布 白かまぼこ
き	米 乳不使用マーガリン マカロニ ジャが芋 三温糖	米 もちきび 三温糖 こめ油 エッグケアマヨネーズ 白ごま 水あめ かたくり粉	中華めん こめ油 ごま油 三温糖 かたくり粉 しゅうまい皮 杏仁豆腐	米 麦 三温糖 はちみつ 小麦粉 かたくり粉 揚げ油 すりごま ねりごま ごま油	米 黒米 三温糖 こめ油 小麦粉 ラード
みどり	人参 玉ねぎ ピーマン コーン あお豆 キャベツ セロリ トマト りんご	冬瓜 人参 玉ねぎ 小松菜 しいたけ こんにゃく 裏ごし人参	白菜 人参 玉ねぎ パクチョイ たけのこ しいたけ きくらげ キャベツ みかん缶 バイン缶 グリンピース フルーツカクテル 黄桃缶	冬瓜 ねぎ 小松菜 きゅうり もやし 人参 ヘちま	しいたけ こんにゃく ねぎ 人参 切干大根
こ ん だ て	21日 	22日 	23日 	24日(木) 牛乳 麦ごはん ハヤシライス 麩と鶏肉のナゲット 彩りナッツサラダ	25日(金) 牛乳 秋の香りごはん かきたまみそ汁 さばの塩焼き(シークアサー添え) お月見だんご
あか				牛乳 豚肉 豚レバー 麩と鶏肉ナゲット 白いんげん豆ペースト	牛乳 鶏肉 油揚げ 豆腐 たまご 赤みそ 白みそ さば
き				米 麦 ジャが芋 三温糖 こめ油 乳不使用マーガリン アーモンド オリーブ油 小麦粉	米 麦 さつまいも こめ油 お月見団子
みどり				玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ ピーマン ブロッコリー コーン 赤ピーマン トマトダイス	人参 しめじ 玉ねぎ 大根 にら シークアサー
こ ん だ て	28日 牛乳 麦ごはん ビーフンスープ 赤魚のチョリム チンジャオロースー	29日 牛乳 わかめごはん じゃが芋と鶏肉の煮つけ きびなごの甘がらめ くだもの(ネーブル予定)	30日 牛乳 コッペパン 冬瓜のポトフ チリコンカン 南国ヨーグルト	 9月18日(金)は、旧暦の8月8日にあたり今年88歳になる人の生年祝いの日です。 米寿 といい沖縄では「 トーカチ 」と呼ばれています。 名前の由来は、米寿祝いの際にお米を山のように盛り、「斗掻き」と呼ばれる竹を刺したものを飾って長寿を祝います。その斗掻きから「トーカチ」と呼ばれるようになりました。 	
あか	牛乳 鶏肉 赤魚 豚肉	牛乳 わかめ 豚肉 厚揚げ きびなご	牛乳 ウィンナー 金時豆 豚ひき肉 豚レバー 刻み大豆 ヨーグルト		
き	米 麦 ビーフン かたくり粉 ごま油 三温糖	米 麦 ジャが芋 三温糖 こめ油 小麦粉 かたくり粉 揚げ油 白ごま 水あめ	コッペパン ジャが芋 こめ油 カラフルもち はちみつ		
みどり	コーン きくらげ しいたけ 白菜 人参 小松菜 玉ねぎ ピーマン たけのこ	人参 小松菜 しいたけ こんにゃく ネーブル	人参 冬瓜 玉ねぎ キャベツ パナナ にんにくの芽 バイン缶 マンゴー缶 ドラゴンフルーツ ナタデココ		