



今月の生産者さん

間本さん…米・キャベツ

小柳さん…金時人参・さつまいも・ほうれんそう

献立表の数値・数量は原則小学校中学年1人当たりの値です。
低学年…約10%減 高学年…約10%増
中学生…約30%増になります。

※献立および献立表について※

都合により、献立もしくは食材を変更する場合があります。変更

した場合は学校へ連絡いたします。給食では毎日、牛乳ができます。

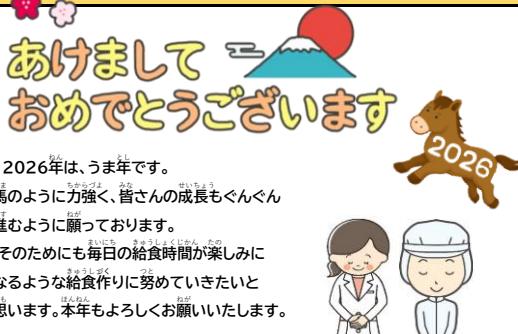
また、メニューに応じて箸もしくはスプーンがつきます。



★★★★★どこもコモロ対策として、月に数回ビタミンD強化献立を取り入れています。カルシウムだけでなく、ビタミンDも意識して摂取し、強い骨作りを心がけましょう。★★★★★

本町の学校給食では、かつらぎ町の農家さんが作ってくれた玄米を「金芽米加工」して使用しています。また、金芽米米粉を使用したパンを提供いたします。

「人参」と表記がある日は、「西洋人参」もしくは「金時人参」のどちらかを使用します。



2026年は、うま年です。

馬のように力強く、皆さんのが成長もぐんぐん

進むように願っております。

そのためにも毎日の食事時間に楽しみに

なるような給食作りに努めさせていただい

思います。本年もよろしくお願ひいたします。

12

成人の日



13(ビタミンD強化献立)

●ごはん

604/761

●ぶりのきんざんじみぞマヨやき

ぶり

こしょう(混合)

50

☆金時豆苗そ

0.03

タヌキマヨソース

5

大根

10

☆白玉

1.2

●おひたし

ほうれん草

30

☆濃口醤油

1.5

ブリマヨ(味噌)

10

米酢

0.5

細切りかまぼこ

3

上白糖

1.2

●コンソメスープ

しいたけ(味噌)

1

じめじ(ほぐしめじ)

1.8

じめじ(ほぐし・カット)

30

☆コンソメ(顆粒)

5

青ねぎ

0.02

☆うめびしお

1

1ふくろ

●ぶりのきんざんじみぞマヨやき

ぶり

こしょう(味噌)

50

☆金時豆苗

0.03

タヌキマヨソース

5

大根

10

☆白玉

0.01

●おひたし

ほうれん草

30

☆濃口醤油

1.5

ブリマヨ(味噌)

10

米酢

0.5

細切りかまぼこ

3

上白糖

1.8

●コンソメスープ

しいたけ(味噌)

1

じめじ(ほぐしめじ)

1.8

じめじ(ほぐし・カット)

30

☆コンソメ(顆粒)

5

青ねぎ

0.02

☆うめびしお

1

1ふくろ

●ぶりのきんざんじみぞマヨやき

ぶり

こしょう(味噌)

50

☆金時豆苗

0.03

タヌキマヨソース

5

大根

10

☆白玉

0.01

●おひたし

ほうれん草

30

☆濃口醤油

1.5

ブリマヨ(味噌)

10

米酢

0.5

細切りかまぼこ

3

上白糖

1.8

●コンソメスープ

しいたけ(味噌)

1

じめじ(ほぐしめじ)

1.8

じめじ(ほぐし・カット)

30

☆コンソメ(顆粒)

5

青ねぎ

0.02

☆うめびしお

1

1ふくろ

●ぶりのきんざんじみぞマヨやき

ぶり

こしょう(味噌)

50

☆金時豆苗

0.03

タヌキマヨソース

5

大根

10

☆白玉

0.01

●おひたし

ほうれん草

30

☆濃口醤油

1.5

ブリマヨ(味噌)

10

米酢

0.5

細切りかまぼこ

3

上白糖

1.8

●コンソメスープ

しいたけ(味噌)

1

じめじ(ほぐしめじ)

1.8

じめじ(ほぐし・カット)

30

☆コンソメ(顆粒)

5

青ねぎ

0.02

☆うめびしお

1

1ふくろ

●ぶりのきんざんじみぞマヨやき

ぶり

こしょう(味噌)

50

☆金時豆苗

0.03

タヌキマヨソース

5

大根

10

☆白玉

0.01

●おひたし

ほうれん草

30

☆濃口醤油

1.5

ブリマヨ(味噌)

10

米酢

0.5

細切りかまぼこ

3

上白糖

1.8

●コンソメスープ

しいたけ(味噌)

1

じめじ(ほぐしめじ)

1.8

じめじ(ほぐし・カット)

30

☆コンソメ(顆粒)

5

青ねぎ

0.02

☆うめびしお

1

1ふくろ

●ぶりのきんざんじみぞマヨやき

ぶり

こしょう(味噌)

50

☆金時豆苗

0.03

タヌキマヨソース

5

大根

10

☆白玉

0.01

●おひたし

ほうれん草

30

☆濃口醤油

1.5

ブリマヨ(味噌)

10

米酢

0.5

細切りかまぼこ

3

上白糖

1.8

●コンソメスープ

しいたけ(味噌)

1

じめじ(ほぐしめじ)

1.8

じめじ(ほぐし・カット)

30

☆コンソメ(顆粒)

5

青ねぎ

0.02

☆うめびしお

1

1ふくろ

●ぶりのきんざんじみぞマヨやき

ぶり

こしょう(味噌)

50

☆金時豆苗

0.03

タヌキマヨソース

5

大根

10

☆白玉

0.01

●おひたし

ほうれん草

30

☆濃口醤油

1.5

ブリマヨ(味噌)

10

米酢

0.5

細切りかまぼこ

3

上白糖

1.8

●コンソメスープ

しいたけ(味噌)

1

じめじ(ほぐしめじ)

1.8

じめじ(ほぐし・カット)

30

☆コンソメ(顆粒)

5

青ねぎ

0.02

☆うめびしお

1

1ふくろ

●ぶりのきんざんじみぞマヨやき

ぶり

こしょう(味噌)

50

☆金時豆苗

0.03

タヌキマヨソース

5

大根

10

☆白玉