



9月 網野学校給食予定献立表

令和8年8月 日
京丹後市立 学校
網野学校給食センター

がつついたち がつき はし がっこう はし まえ せいかつしゅうかん みなお がつき がくしゅう うんどう げんき
9月1日から2学期が始まります。学校が始まる前に生活習慣を見直し、2学期も、学習・運動ともに元気にがんばれるようにしましょう！

1日(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)	
主食	げんりょう 減量ごはん	主食	なつやさい 夏野菜のカレーライス(麦)	主食	ごはん	主食	ごはん
主食	ひ 冷やしうどん	主菜	キャベツとコーンのサラダ	主菜	しろみざかな なつやさい 白身魚の夏野菜ソース焼き	主菜	なつやさい こめこ 夏野菜の米粉かき揚げ
主菜	ひじき いり ごもくいた 五目炒め	デザート	メロンソーダゼリー	副菜	やさい 野菜のソテー	副菜	キャベツときゅうりのゆかり和え
副菜	むげん 無限きゅうり	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	副菜	コンソメスープ	副菜	ぶたにく レタスのみそ汁
牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳		カレー皿・スプーン	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
7日(月)		8日(火)		9日(水)		10日(木)	
主食	キムチチャーハン	主食	ごはん	主食	ごはん	主食	ごはん
主菜	じゃがいもとベーコンの炒め物	主菜	あげサバのピリ辛ソースかけ	主菜	まんがんじ 万願寺となすのミートグラタン	主菜	あげ鶏のオニオンソース
副菜	ワンタンスープ	副菜	なつやさい 夏野菜のごま和え	副菜	きのこのソテー	副菜	なし 梨のサラダ
副菜	れいとう 冷凍みかん	デザート	あつあ 厚揚げのみそ汁	副菜	ベーコンのスープ	副菜	かきたまスープ
牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
14日(月)		15日(火)		16日(水)		17日(木)	
主食	しんまいげんりょう 新米減量ごはん(特別栽培米)	主食	しんまい 新米ごはん(特別栽培米)	主食	しんまい 新米ゆかりごはん(特別栽培米)	主食	しんまい 新米ごはん(特別栽培米)
主菜	にく 肉まん	主菜	チキンアドボ	主菜	ポークビーンズ	主菜	キスの南蛮漬
副菜	チャプチェ	副菜	フィリピン風ポトフ	主菜	フレンチサラダ	副菜	いもづるの煮つけ
副菜	わかめスープ	副菜	パインのサラダ	副菜	なし 梨	副菜	なす入り豚汁
牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	副菜	なし 梨	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
21日(月)		22日(火)		23日(水)		24日(木)	
敬老の日		国民の休日		秋分の日		主食	ごはん
						主菜	ツナチーズ春巻き
						副菜	こんぶいた 昆布炒め
						副菜	とうがん 冬瓜のうすくず汁
						牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
28日(月)		29日(火)		30日(水)		9月前半はまだ夏が旬の食材が出回りますが、後半になってくると徐々に秋に旬を迎える食材へと変わっていきます。 9月も残暑が厳しくなりそうですが、旬の食材をいただいて、この暑さを乗り切りましょう！	
主食	ごはん	主食	ごはん	主食	ごはん		
主菜	にく 肉じゃが	主菜	キス石垣フライ	主菜	カレー豆腐		
副菜	もやしのポン酢炒め	副菜	いそ 磯ひじき和え	副菜	こんにやくのつるつる炒め		
副菜	うずら豆の煮物	副菜	さつまいものみそ汁	副菜	とうにゅう 豆乳プリン		
牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳	9月も残暑が厳しくなりそうですが、旬の食材をいただいて、この暑さを乗り切りましょう！	

※白米は京丹後市産コシヒカリを使用しています。14日(月)～18日(金)は網野町産の特別栽培米をいただきます。

※食材や天候などの都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。

