



10月 網野学校給食予定献立表

令和8年9月 日
京丹後市立 学校
網野学校給食センター

				1日(木)		2日(金)			
きょうたんごしさん しょうさい 京丹後市産の食材 きょうたんごしさん 京丹後市産コシヒカリ、あみのちようさんとうくべつさいばいまい 網野町産特別栽培米、くじょう 九条ねぎ、はくさい 白菜、みずな 水菜、こまつな 小松菜、ほうれん草、きゅうり、だいこん 大根、かぼちゃ、さつまいも、なま 生しいたけ、なし 梨、かき 柿、さかな 魚などを使用する予定です。とうふ 豆腐、おから、こんにやく、ぎゅうにゅう 牛乳なども京丹後市のせいさんしゃ 生産者さんがせいぞう 製造されたものです。じもとさん 地元産のおいしい食材を味わいましょう♪				主食 ごはん		主食 菜飯			
主菜 おからのキッシュ		主菜 竹輪の磯辺揚げ							
副菜 豚肉と野菜のソテー		副菜 たくあん和え							
副菜 コンソメスープ		副菜 豚汁							
牛乳 牛乳		牛乳 牛乳							
5日(月)		6日(火)		7日(水)		8日(木)		9日(金)	
主食 クッパ	主菜 ひじきのナムル	主食 ごはん	主菜 サバのソース煮	主食 ごはん	主菜 豆腐の中華風煮	主食 ごはん	主菜 鶏肉とレバーの甘辛がらめ	主食 栗入り赤飯	主菜 豚肉の生姜炒め
副菜 ひじきのナムル	副菜 野沢菜炒め	副菜 野沢菜炒め	副菜 豆腐団子のみそ汁	副菜 キャベツの煮びたし	副菜 キャベツの煮びたし	副菜 たくあんのカレマヨサラダ	副菜 にらの中華スープ	副菜 ゆかり和え	副菜 ふのすまし汁
デザート 米粉のチョコケーキ	デザート 米粉のチョコケーキ	デザート 豆腐団子のみそ汁	デザート 梨	デザート 梨	デザート 梨	デザート にらの中華スープ	デザート にらの中華スープ	デザート ふのすまし汁	デザート ふのすまし汁
牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳
1		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)	
世界の料理:韓国		主食 ごはん	主菜 クリスピーチキン	主食 ごはん	主菜 スイーツカレーライス	主食 ごはん	主菜 魚のごまマヨネーズ焼き	主食 ごはん	主菜 すき焼き風煮
スポーツの日		副菜 だいこん 大根とツナのサラダ	副菜 のざわないた 野沢菜炒め	副菜 ササミとキャベツのサラダ	副菜 ササミとキャベツのサラダ	副菜 きりぼしだいこん 切干大根のソース炒め	副菜 きりぼしだいこん 切干大根のソース炒め	副菜 キャベツとわかめの酢のもの	副菜 キャベツとわかめの酢のもの
スポーツの日		副菜 こめ 米粉マカロニのスープ	副菜 のざわないた 野沢菜炒め	デザート りんごゼリー	デザート りんごゼリー	副菜 とうふ 豆腐のみそ汁	副菜 とうふ 豆腐のみそ汁	副菜 きなこ豆	副菜 きなこ豆
スポーツの日		牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳
19日(月)		20日(火)		21日(水)		22日(木)		23日(金)	
主食 特別栽培米ごはん	主菜 とりにく なし 鶏肉の梨パセリソース	主食 特別栽培米ごはん	主菜 キスの甘辛がらめ	主食 さつまいもごはん	主菜 とくにべつさいばいまい (特別栽培米)	主食 特別栽培米ごはん	主菜 ハンバーグ きのこソース	主食 中華丼(特別栽培米)	主菜 中華丼(特別栽培米)
主菜 とりにく なし 鶏肉の梨パセリソース	主菜 とりにく なし 鶏肉の梨パセリソース	主菜 キスの甘辛がらめ	主菜 キスの甘辛がらめ	主菜 さつまいもごはん	主菜 とくにべつさいばいまい (特別栽培米)	主菜 特別栽培米ごはん	主菜 ハンバーグ きのこソース	主菜 中華丼(特別栽培米)	主菜 中華丼(特別栽培米)
副菜 スイートサラダ	副菜 うの花炒り煮	副菜 うの花炒り煮	副菜 うの花炒り煮	主菜 ぶたにく やさい 豚肉と野菜のみそ炒め	主菜 ぶたにく やさい 豚肉と野菜のみそ炒め	主菜 特別栽培米ごはん	主菜 ハンバーグ きのこソース	主菜 中華丼(特別栽培米)	主菜 中華丼(特別栽培米)
副菜 ジュリエンスープ	副菜 みそけんちん汁	副菜 みそけんちん汁	副菜 みそけんちん汁	副菜 あげ 揚げ大豆入りサラダ	副菜 あげ 揚げ大豆入りサラダ	主菜 特別栽培米ごはん	主菜 ハンバーグ きのこソース	主菜 中華丼(特別栽培米)	主菜 中華丼(特別栽培米)
牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳
26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)	
主食 減量わかめごはん	主菜 きのこスパゲッティ	主食 ごはん	主菜 とりにく 鶏肉のさっぱり煮	主食 麦ごはん	主菜 キスのカレー揚げ	主食 ごはん	主菜 さつまいものかき揚げ	主食 キャロットライス	主菜 キャロットライス
主菜 きのこスパゲッティ	主菜 きのこスパゲッティ	主菜 ごはん	主菜 とりにく 鶏肉のさっぱり煮	主菜 麦ごはん	主菜 キスのカレー揚げ	主菜 ごはん	主菜 さつまいものかき揚げ	主菜 キャロットライス	主菜 キャロットライス
副菜 柿のサラダ	副菜 柿のサラダ	副菜 ごしき あ 五色和え	副菜 ごしき あ 五色和え	副菜 きんぴらごぼう	副菜 きんぴらごぼう	副菜 やさいまめ 野菜豆	副菜 やさいまめ 野菜豆	副菜 ホワイトソースかけ	副菜 ホワイトソースかけ
デザート スイートポテト	デザート スイートポテト	副菜 せんだご汁	副菜 せんだご汁	副菜 こうやとうふ 高野豆腐のみそ汁	副菜 こうやとうふ 高野豆腐のみそ汁	副菜 みずな 水菜と豚肉のはりはり汁	副菜 みずな 水菜と豚肉のはりはり汁	デザート ブロッコリーのサラダ	デザート ブロッコリーのサラダ
牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳
かき 柿の日		たんご・食の日		は 歯の日		みずな 水菜と豚肉のはりはり汁		かぼちゃと豆乳のマフィン	

※白米は京丹後市産コシヒカリを使用しています。19日(月)～23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。

ハロウィン 献立