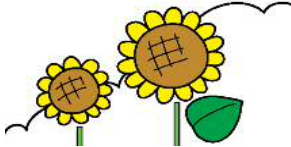
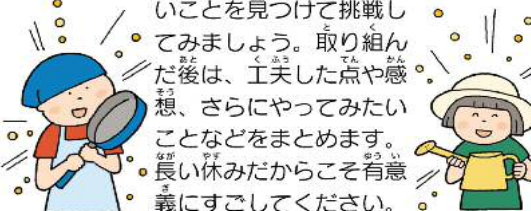


給食予定献立表

令和8年8月

福崎町給食共同調理センター

	3日（月）			4日（火）			5日（水）			6日（木）			7日（金）			10日（月）		
	かぼちゃのみそ汁 いわしのおかか煮 きやべつのごま和え のりふりかけ			コッペパン コーンスープ 鶏肉のレモン焼き ツナマヨ和え			夏野菜カレー だいこん 大根サラダ ぶどうゼリー			コッペパン レタススープ だいず 大豆とごぼうのミンチカツ ポテトサラダ			マーボーなす 野菜入り肉しゅうまい もやしのナムル			豆腐とわかめのみそ汁 そぼろ丼 かぼちゃひき肉フライ		
	アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質		
	△ かぼちゃ △ たまねぎ △ にんじん △ 青ねぎ ○ とうふ ○ みそ けずりぶし			□ コッペパン △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも △ クリームコーン ○ とうにゅう □ クリームポタージュール △ パセリ コンソメ しおこしょう			△ たまねぎ △ にんじん △ かぼちゃ □ じゃがいも △ なす △ トマト △ りんご □ キッズカレールー ○ とりにく △ しょうが △ にんにく しおこしょう □ サラダあぶら とりがらスープ			□ コッペパン △ レタス △ たまねぎ △ にんじん ○ とうふ △ えのきだけ ○ わかめ コンソメ しおこしょう しょうゆ			△ たまねぎ △ にんじん △ なす △ 白ねぎ △ たけのこ ○ とりにく △ しょうが/にんにく □ サラダあぶら ○ とうふ ○ みそ □ さとう しょうゆ みりん とりがらスープ □ でんぶん □ ごまあぶら しおこしょう			○ とうふ ○ わかめ △ たまねぎ △ にんじん △ 青ねぎ ○ みそ けずりぶし		
こんだて	△ きやべつ △ こまつな △ にんじん □ ごま □ さとう しょうゆ みりん			○ とりにく △ レモンかじゅう □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゅ			△ だいこん △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし □ イタリアンドレッシング □ ぶどうゼリー			○ だいずとごぼうの ミンチカツ □ だいずあぶら ウスターソース とんかつソース トマトケチャップ □ さとう □ じゃがいも △ にんじん △ えだまめ □ ごまドレッシング			○ やさいいり にくしゅうまい △ もやし △ きゅうり △ にんじん □ さとう しょうゆ こめず			△ ごぼう △ にんじん △ いんげん ○ とりにく △ しょうが □ サラダあぶら しょうゆ みりん りょうりしゅ □ さとう かつおだし		
	○ のりふりかけ			△ きやべつ △ きゅうり △ とうもろこし ○ まぐろあぶらづけ □ ノンエッグマヨネーズ												△ かぼちゃひきにくフライ □ だいずあぶら		

11日（火）		12日（水）		もちむぎ給食		13日（木）		14日（金）		17日（月）		18日（火）				
こんだて	山の日 		ひ 冷やしもちむぎ麵 めん 麵つゆ ちくわの磯辺揚げ にんじんシリシリ				お盆休みのため、給食はありません。		けんちん汁 豚ごぼう炒め おかか和え		アレルギー物質		アレルギー物質			
			☐ もちむぎめん めんつゆ ☐ ちくわのいそべあげ ☐ だいずあぶら ☐ にんじん ☐ とうもろこし ☐ まぐろあぶらづけ ☐ とりがらスープ ☐ しょうゆ ☐ しおこしょう ☐ サラダあぶら ☐ りょうりしゅ		麦 大麦 麦 鯖 豆 麦 豆 豆 豆 鶏 麦 豆				△ だいこん △ にんじん △ 白ねぎ ○ あぶらあげ □ さといも ○ とうふ けずりぶし しょうゆ みりん しお ○ ぶたにく △ しょうが りょうりしゅ □ サラダあぶら △ たまねぎ △ ごぼう △ こんにやく □ さとう しょうゆ みりん かつおだし △ きゅうり △ もやし △ にんじん ○ かつおぶし □ さとう しょうゆ みりん		豆 豆 麦 豆 豚 麦 豆		△ コッペパン □ マカロニ △ きやべつ △ にんじん △ ブロッコリー ○ とうふ コンソメ しょうゆ しおこしょう △ たまねぎ △ にんじん ○ とりにく □ サラダあぶら しおこしょう りょうりしゅ ○ だいず トマトケチャップ △ トマトピューレ □ さとう とりがらスープ しょうゆ □ コーンスターチ □ ポテトカップグラタン （コーン）		麦 麦 麦 豆 鶏 豚 麦 豆 鶏 豆 鶏 麦 豆 豆	
こんだてざいりょう	一緒に食べるっていいね 						やってみよう とうもろこしの皮むき  とうもろこしの旬は夏で、皮やひげがついたままで売られています。子どもたちでも簡単に皮をむくことができるので、一緒にやってみてはいかがでしょうか。皮むきの後は、ぜひ皮やひげ、粒（実）を観察してみてください。色やにおい、触った感じなどを確かめてみましょう。 食の体験を広げよう！ 夏休みを利用して、さまざまなことを体験してみませんか？ 野菜の栽培・観察をする、家族の食事をつくる、地域の行事食を調べるなど、これまでに学んだことを生かして、やってみたいこと、調べたいことを見つけて挑戦してみましょう。取り組み後は、工夫した点や感想、さらにやってみたいことなどをまとめます。長い休みだからこそ有意義にすごしてください。 									

○赤の食品・・体をつくるもの（たんぱくしつ ・むきしつ） □黄の食品・・熱や力のもとになるもの（たんすいかぶつ・しぼう） △緑の食品・・体の調子をととのえるもの（ビタミン）

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵：たまご 乳：乳 麦：小麦 蕎：そば ピ：落花生 It：えび 蟹：かに ア：アーモンド 鮑：あわび 飴：いか ら：いくら ル：オレンジ

ｶ：カシューナッツ キ：キウイフルーツ 牛：牛肉 <：くるみ ゴ：ごま 鮭：さけ 鯖：さば 豆：大豆 鶏：鶏肉 バ：バナナ 豚：豚肉 マ：マカダミアナッツ 珥：もも 芋：やまいも り：りんご ゼ：ゼラチン

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 大麦：大麦・もち麦

	19日（水）		20日（木）		21日（金）		24日（月）		25日（火）		26日（水）	
	そうめん汁 さばのみそ煮 小松菜のごま和え		コッペパン じゃがいものポタージュ てりやきチキン コールスローサラダ		高野豆腐のみそ汁 白身魚のレモン揚げ かぼちゃサラダ		オクラとわかめのスープ 中華そばろ コーンしゅうまい		コッペパン かぼちゃのポタージュ ハンバーグのケチャップソース フレンチサラダ		なすのみそ汁 鶏肉のスタミナ焼き ほうれん草のごま和え	
	アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	
	□ そうめん △ だいこん △ にんじん △ オクラ ○ とうふ △ えのきだけ けずりぶし だしこんぶ しょうゆ みりん しお		□ コッペパン △ たまねぎ △ にんじん □ じゃがいも △ パセリ □ クリームポターージュウ ○ とうにゅう コンソメ しおこしょう		△ たまねぎ △ にんじん △ 青ねぎ △ えのきだけ ○ こうやどうふ ○ とうふ ○ みそ けずりぶし ○ ほき □ でんぶん □ だいずあぶら △ レモンかじゅう □ さとう しょうゆ みりん		○ わかめ △ たまねぎ △ にんじん △ えのきだけ △ オクラ ○ とうふ チキンピヨン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう		□ コッペパン △ たまねぎ △ にんじん △ かぼちゃ △ パセリ □ クリームポターージュウ ○ とうにゅう コンソメ しおこしょう		△ なす □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん ○ あぶらあげ ○ とうふ △ 青ねぎ けずりぶし ○ みそ	
	○ さばのみそに △ こまつな △ もやし △ にんじん □ さとう しょうゆ みりん □ ごま		□ さとう しょうゆ みりん りょうりしゅ □ コーンスターチ △ きやべつ △ にんじん △ とうもろこし △ ブロッコリー □ フレンチドレッシング		△ かぼちゃ △ きゅうり △ とうもろこし △ えだまめ △ ごぼう □ ノンエッグマヨネーズ □ さとう しょうゆ		○ とりにく □ サラダあぶら △ しょうが △ にんにく △ たけのこ △ にんじん △ いんげん □ さとう しょうゆ りょうりしゅ オイスターソース とりがらスープ ○ コーンしゅうまい		○ とりぶたハンバーグ トマトケチャップ とんかつソース □ さとう みりん △ きやべつ △ きゅうり △ とうもろこし □ フレンチドレッシング		△ しょうが △ にんにく □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゅ □ ごまあぶら △ ほうれんそう △ はくさい △ にんじん □ さとう しょうゆ みりん □ ごま	

27日（木）

コッペパン

ウインナーのスープ煮

スラッピージョー

マカロニサラダ

アレルギー物質

28日（金）

じゃがいものそぼろ煮

まぐろカツ

きゅうりの酢のもの

アレルギー物質

31日（月）

わかめスープ

ミートボールの甘酢煮

もちむぎ麺サラダ

アレルギー物質

こんだて

○コッペパン

△レタス/にんじん

□じゃがいも

△かぼちゃ

○ポークウインナー

△パセリ

コンソメ

しょうゆ

しおこしょう

豚

鶏

麦

豆

○ぶたにく

○ぎゅうにく

しおこしょう

りょうりしゅ

□サラダあぶら

△たまねぎ/にんじん

○だいず

△トマト

トマトケチャップ

ウスターソース

□さとう

しおこしょう

コンソメ

□コーンスターチ

麦

豆

鶏

豚

△きゅうり/にんじん

△とうもろこし

○まぐろあぶらづけ

□ノンエッグマヨネーズ

豆

○じゃがいも

△たまねぎ

△にんじん

△いんげん

○あつあげ

△こんにゃく

○とりにく

□サラダあぶら

△しょうが

けずりぶし

□さとう

しょうゆ

みりん

麦

豆

○まぐろカツ

□だいずあぶら

△きゅうり

△もやし

○わかめ

□さとう

しょうゆ

こめず

麦

豆

○わかめ

△たまねぎ

△にんじん

△チンゲンサイ

△もやし

○とうふ

チキンピュン

しょうゆ

しおこしょう

とりがらスープ

鶏

麦

豆

○ミートボール

□だいずあぶら

△たまねぎ

△にんじん

△ピーマン

△たけのこ

□さとう

こめず

しょうゆ

トマトケチャップ

□サラダあぶら

麦

豆

□もちむぎめん

△きやべつ

△きゅうり

△にんじん

□イタリアンドレッシング

豆

家庭での食中毒予防のポイント

食中毒は、家庭の食事で発生する危険性もあります。日頃から食中毒予防を心がけましょう。

①食品の購入

肉、魚、野菜などは、新鮮なものを選び、表示のある食品は、消費期限などを確認しましょう。購入後は、寄り道せずに帰りましょう。

②家庭での保存

冷蔵や冷凍が必要な食品は、帰宅後すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。冷蔵庫で細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきりましょう。

③下準備

手は石けんで洗い、生の肉や魚と生で食べる食品は、包丁やまな板を使いわけましょう。生の肉、魚、卵を扱った後も手を洗いましょう。

④調理

石けんで手洗いをし、加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。調理を中断する時は、料理を室温に放置せずに、冷蔵庫に入れましょう。

⑤食事

清潔な手で、清潔な器具を使って、清潔な食器に盛りつけましょう。食べる前は石けんでしっかりと手洗いをしましょう。

⑥残った食品

残った食品は、小分けにして保存します。保存した食品はなるべく早めに食べるようにして、温め直す時は十分に加熱しましょう。

今月の福岡町産野菜

たまねぎ じゃがも なす オクラ きやべつ

給食の主な材料について、使用予定の産地を福岡町ホームページで公開しています。こちら合わせてご覧ください。