



日	曜	給食がない学校	行事 など	献 立 名		使 用 す る 材 料				栄 養 価			
				主食	おかず	 赤色の食品 (血や肉になる)	 緑色の食品 (体の調子を整える)	 黄色の食品 (糖や力になる)	エネルギー kcal	たんぱく質 g			
8/26	水			始業式（給食なし）									
27	木			背割り コッペパン	ロングウインナー チリドックビーンズ ABCスープ ぶどうゼリー	 ベーコン ウインナー いんげん豆 ひよこ豆 大豆 ぶた肉	玉ねぎ にんじん キャベツ コーン パセリ セロリー にんにく トマト ぶどう	パン マカロニ 油 砂糖	815	32.5			
28	金			利府町産米 ごはん	チーズはんぺんフライ 利府わかめのチョレギ風サラダ パイタンスープ	 とり肉 なると チーズ はんぺん わかめ のり	にんじん もやし ししいたけ 小松菜 しょうが キャベツ きゅうり	ごはん 春雨 ごま油 油 ドレッシング パン粉 コーンフラワー でんぷん	750	24.7			
31	月			利府町産米 ごはん	夏野菜カレー 海藻サラダ 冷凍パイ	 ぶた肉 わかめ 昆布 とさかのり 笹かまぼこ	玉ねぎ にんじん かぼちゃ なす にんにく トマト りんご きゅうり もやし パイン	ごはん じゃがいも 油 カレールウ ドレッシング 砂糖	804	26.3			
9/1	火			ミルクパン	かぼちゃひき肉フライ ブロッコリーとツナのサラダ ミネストローネ	 ウインナー ぶた肉 ツナ	玉ねぎ にんじん キャベツ トマト パセリ かぼちゃ きゅうり ブロッコリー カリフラワー	パン じゃがいも マカロニ パン粉 でんぷん 小麦粉 油 ドレッシング	839	26.9			
2	水	利府中3年 しら中		利府町産米 ごはん	照り焼きとりつくね ほうれん草のごま和え せんべい汁	 とり肉 ひじき ちくわ	大根 にんじん ごぼう ねぎ しいたけ 玉ねぎ ほうれん草 もやし	ごはん かやきせんべい パン粉 でんぷん 砂糖 ごま	747	30.4			
3	木	利府中		ココアパン	クリームスバグティ グリーンサラダ オレソジ	 ベーコン スキムミルク チーズ とり肉	玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ きゅうり パプリカ オレソジ	パン スバグティ ホワイトルウ 油 ドレッシング	788	28.6			
4	金	利府中 2・3年		利府町産米 ごはん	厚焼き卵 ぶた肉とごぼうのしぐれ煮 さつま汁	 ぶた肉 油揚げ 豆腐 みそ 卵	にんじん 大根 ねぎ さやいんげん ごぼう しょうが	ごはん さつまいも 油 砂糖	851	31.5			
7	月	しら中	 はしを 上手に 使う日	利府町産米 ごはん	ソースチキンカツ こんにゃくのおかか煮 利府わかめのみそ汁	 わかめ 豆腐 みそ とり肉 大豆 かつお節	ねぎ レモン にんじん だれのこ さやいんげん	ごはん じゃがいも パン粉 油 小麦粉 砂糖	815	33.2			
8	火	しら中		減塩 ソフトパン	カレーうどん 野菜かき揚げ 小松菜の磯香和え	 ぶた肉 なると ツナ のり	玉ねぎ にんじん ししいたけ ねぎ ごぼう しゅんぎく 小松菜 もやし	パン うどん カレールウ 小麦粉 油	756	28.7			
9	水			利府町産米 ごはん	いわしのしょうが煮 れんこんのきんぴら 旬野菜のみそ汁	 油揚げ 豆腐 みそ いわし ぶた肉	玉ねぎ なす ねぎ しょうが にんじん れんこん ごぼう 枝豆	ごはん じゃがいも 砂糖 油 ごま	858	34.4			
10	木			コッペパン	とろ〜りハンバーグ ブロッコリーサラダ スイートポテトポスタージュ	 とり肉 チーズ ぶた肉 大豆	玉ねぎ パセリ ブロッコリー きゅうり コーン	パン さつまいも じゃがいも ホワイトルウ バター 油 砂糖 でんぷん ドレッシング	828	35.1			
11	金		21日は 敬老の日	利府町産米 ごはん	ジャージャン豆腐 肉しゅうまい（3個） もやしとささみの中華和え	 生揚げ ぶた肉 みそ とり肉 大豆	だれのこ ししいたけ にんじん 玉ねぎ なら しょうが にんにく もやし きゅうり	ごはん ごま油 砂糖 でんぷん 春雨 ドレッシング 小麦粉	874	37.9			
14	月	利府中	まごわやさいい こんだて	利府町産米 ごはん	さばのごまだれかけ ひじきと大豆の炒り煮 みそけんちん汁	 豆腐 みそ さば ひじき 大豆 さつま揚げ	大根 にんじん ごぼう ねぎ れんこん 枝豆	ごはん じゃがいも 油 ごま油 砂糖 ごま でんぷん 油	818	32.0			
15	火			ミルクパン	塩野菜ラーメン 甘酢あんかけ肉団子（3個） フルーツのゼリー和え	 ぶた肉 なると 大豆	もやし キャベツ にんじん コーン ねぎ 玉ねぎ パイン りんご みかん	パン 中華めん パン粉 でんぷん 砂糖 油 ピーチゼリー	733	29.0			
16	水		 食育の日	利府町産米 ごはん	さんまのかば焼き とり肉ときのこの煮物 おくすかけ	 とり肉 さんま 生揚げ	にんじん ねぎ ししいたけ ごぼう だれのこ しめじ さやいんげん	ごはん 里いも 蕎麦 うーめん でんぷん 油 砂糖	821	32.6			
17	木		25日は 十五夜 （しょうごや）	背割り コッペパン	スラッピージョー （ひき肉のケチャップ炒め） コーンサラダ ポトフ 角チーズ	 ウインナー とり肉 ぶた肉 レンズ豆 ハム チーズ	玉ねぎ 大根 にんじん パセリ ピーマン にんにく トマト コーン 枝豆 きゅうり	パン じゃがいも 油 砂糖 パン粉 ドレッシング	780	37.1			
18	金		お月見 ごんだて	利府町産米 ごはん	うさぎのハンバーグオニオンソース じゃがいもの肉みそ和え お月見汁	 とり肉 ぶた肉 大豆 みそ	大根 にんじん ししいたけ ごぼう ねぎ 玉ねぎ にんにく 枝豆 しょうが	ごはん 白玉もち 砂糖 でんぷん 油 じゃがいも	868	34.8			
21	月		よくかんで ゆっくり 食べよう	敬老の日									
22	火			国民の休日									
23	水			秋分の日									
24	木			コッペパン	チキンナゲット（2個） キャベツとツナのレモンサラダ コーンチャウダー	 とり肉 大豆 ツナ	玉ねぎ にんじん コーン キャベツ きゅうり パプリカ	パン じゃがいも 油 でんぷん ホワイトルウ 砂糖 小麦粉 ドレッシング	760	32.6			
25	金		新入生 応援メニュー	利府町産米 ごはん	ガルパンソーカレー とんかつ 利府梨	 とり肉 ひよこ豆 ぶた肉 大豆	玉ねぎ にんじん にんにく りんご 梨	ごはん じゃがいも 油 カレールウ パン粉 でんぷん	864	32.7			
28	月			振替休業日									
29	火			振替休業日									
30	水			利府町産米 ごはん	とり肉のレモンソース 米粉めんの和え物 肉団子入り中華スープ	 とり肉 大豆 ハム	玉ねぎ にんじん 白菜 ししいたけ ねぎ しょうが レモン きゅうり きくらげ	ごはん パン粉 でんぷん 砂糖 春雨 ごま油 小麦粉 油 米粉めん ごま	772	31.4			

月平均栄養価 エネルギー：807Kcal たんぱく質：31.6g 脂質：25.2g 塩分：3.0g

・都合により、献立内容を変更することがあります。ご了承ください。
・食物アレルギーなど健康上の理由で飲用牛乳を停止する場合は、代替飲料の麦茶を提供します。(別途申請が必要です。)
・予定献立表には、主な使用食品を記載しています。※アレルギー表示ではありません。
・予定献立表は、利府町ホームページにも掲載しています。
・普段の食事で不足しがちな「カルシウム」「鉄」「食物繊維」などは、成長期に欠かせない大切な栄養素です。家庭の食事においても積極的に摂取するよう心がけましょう。

利府町学校給食予定献立表

8月
9月

今月の給食目標
季節の食べ物について知ろう

長い夏休みが明け、2学期がスタートします。
これから秋を迎えます。「食欲の秋」「収穫の秋」「味覚の秋」と
いわれるように、おいしい食べ物がたくさんとれます。
海・山・里の「旬」の味覚を楽しみましょう。

9月7日(月)
はしを上手に使う日
〜つまむ〜

2本のはしで、野菜や肉、こんにゃくなどを
つまむことができますか？
この機会に、はしの持ち方や
使い方を練習してみましょう。

9月16日(水) 食育の日メニュー
「秋の食材たっぷり献立」

秋においしい「さといも」「さんま」「きのこ」
などの旬の食べ物が入っています。
また「おくすかけ」は、お彼岸などに食べられる
宮城県の郷土料理です。
よく味わっていただきます。

今月の地場産品

米・生わかめ・玉ねぎ・梨は、新鮮でおいしい
利府町産を使用する予定です。