

A小 令和7年6月分家庭配付献立表

※給食実施日は、各学校で異なりますので、学校からの便り等で確認してください。
※食材料名は、その料理に入っているすべての食材を掲載しています。

広島市教育委員会

実施日	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		16日(月)							
献立名	①ドライカレー (ごはん) ②ポテトドレッシング サラダ ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②あかうおのたつたあげ ③いりうのはな ④みそじる ⑤ぎゅうにゅう		①げんまいごはん ②うまに ③はりはりづけ ④ぎゅうにゅう		①パン ②ビーフシチュー ③やさいソテー ④ぎゅうにゅう		①げんりょうごはん ②きつねうどん ③かきあげ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②さけのからあげ ③だいのすいそに ④こめめんじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②ぶたじゃが ③にじゃあ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②なまあげのちゅうかに ③はるさめとやさいの スープに ④ジャーマンポテト ④ぎゅうにゅう		①シナモンパン ②とりにくとやさいの スープに ③ジャーマンポテト ④ぎゅうにゅう		①せんちゃんそぼろごはん (ごはん) ②かきたまじる ③れいとうみかん ④ぎゅうにゅう		①ひろしまカレー(ビーフ) (ごはん) ②さんしよくソテー ③ぎゅうにゅう							
食材料名	①▲ごはん ●牛もも肉 ●レンズ豆(蒸し) ●ひよこ豆(水煮) □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく □トマトケチャップ ウスターソース □ブルービューレ カレー粉 食塩 こしょう ②●ロースハム ▲じゃがいも □きゅうり 食塩 ■にんじん □たまねぎ 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ③○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) □しょうが しょうゆ 清酒 ▲コーンスターチ △食用米油 □おろしにんにく ③●(冷)おから ▲油揚げ □たまねぎ ■にんじん □(乾)しいたけ ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 清酒 しょうゆ ▲さとう 食塩 △半すり白いりごま 水 ④▲じゃがいも ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ■こまつな 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲玄米ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲じゃがいも 板こんにやく ■にんじん □ごぼう △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ③○ちりめんいりこ ○(冷)茎わかめ □きゅうり 食塩 ■にんじん □切干しだいこん しょうゆ 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○牛乳		①▲基準パン ②●牛もも肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく 赤ワイン コンソメ ▲小麦粉 △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ お好みソース □トマトペースト ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●豚肩肉 □キャベツ ■こまつな ■緑豆もやし(太もやし) ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳		①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●若鶏胸肉 ●油揚げ しょうゆ ▲さとう みりん 水 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ③●ちくわ ●レンズ豆(蒸し) ●ひよこ豆(水煮) □たまねぎ ■にんじん ■にんじん □えのきたけ ■こまつな かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さけ(角切) 食塩 こしょう ▲コーンスターチ △食用米油 ●大豆(水煮) ○(乾)芽ひじき ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ④▲(乾)米めん ●ちくわ ■こまつな ■にんじん □えのきたけ ■こまつな かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳		郷土(広島県)に 伝わる料理		郷土産物の日 「米麺」「えのきたけ」 「こまつな」		郷土(広島県)に 伝わる料理		郷土産物の日 「だいこん」「こまつな」		郷土産物の日 「だいこん」「こまつな」		郷土産物の日 「だいこん」「こまつな」		郷土産物の日 「だいこん」「こまつな」		郷土産物の日 「だいこん」「こまつな」	
	栄養量	592	1.6	601	1.9	604	1.5	591	2.4	670	1.9	620	1.8	598	1.7	637	1.6	611	2.3	609	1.8	620	1.9					
実施日	17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		23日(月)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)		30日(月)									
献立名	①ごはん ②のりつくだに ③ひやししゃぶしゃぶ ④もずくスープ ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②ホキのてんぷら ③きりぼしだいこんの いために ④ひろしまこじる ⑤ぎゅうにゅう		①パン ②コーンシチュー ③レバーのからあげ ④おんやさい ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②とうふとぶたにくの しせんふういために ③ちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう		①おやごどんぶり (ごはん) ②こいわしのからあげ ③そくせきづけ ④とうふじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②さばのうめに ③こいわしのからあげ ④とうふじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②あげどうふのそぼろ あんかけ ③あかだし ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②こがたバターパン ③ミートビーンズ スパゲッティ ④グリーンサラダ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②チンジャオロースー ③はるさめスープ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②ふくめに ③やさしいため ④ぎゅうにゅう									
食材料名	①▲ごはん ②○のり佃煮 ③●豚肩ロース肉 清酒 食塩 □たまねぎ □きゅうり ■にんじん □しょうが しょうゆ 食酢 □レモン果汁 ▲さとう 食塩 ④●鶏卵 ○もずく □たまねぎ ■にんじん 中華スープの素 清酒 しょうゆ 食塩 こしょう △ごま油 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③●若鶏胸肉 □切干しだいこん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 清酒 ▲さとう 水 ④●油揚げ ▲じゃがいも □たまねぎ □なす ■にんじん □えのきたけ ■こまつな ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲基準パン ②●若鶏もも肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん □(冷)ホールコーン □クリームコーン △ナタネサラダ油 クリームポタージュの素 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●(冷)豚レバー ▲コーンスターチ △食用米油 ④□キャベツ 食塩 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●豚肩肉 ●絞豆腐 □しょうが □たまねぎ ■にんじん ■にんじん ▲さとう 水 □しょうが □おろしにんにく 豆板醤 しょうゆ 清酒 オイスターソース ▲コーンスターチ 食塩 ③●(冷)かまぼこ ▲緑豆はるさめ □きゅうり □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん だし昆布 ▲さとう △ごま油 食塩 ④○牛乳		郷土産物の日 「たまねぎ」 「チンゲンサイ」 「きゅうり」「もやし」		郷土産物の日 「鶏卵」「たまねぎ」 「葉ねぎ」「小いわし」 「こまつな」		郷土産物の日 「たまねぎ」 「葉ねぎ」 「小いわし」 「こまつな」		郷土産物の日 「たまねぎ」 「葉ねぎ」 「小いわし」 「こまつな」		郷土産物の日 「たまねぎ」 「葉ねぎ」 「小いわし」 「こまつな」		郷土産物の日 「たまねぎ」 「葉ねぎ」 「小いわし」 「こまつな」		郷土産物の日 「たまねぎ」 「葉ねぎ」 「小いわし」 「こまつな」		郷土産物の日 「たまねぎ」 「葉ねぎ」 「小いわし」 「こまつな」					
	栄養量	593	2.0	596	1.9	656	2.7	606	1.8	607	1.8	585	1.6	626	2.1	596	2.2	586	1.6	609	1.6							

※赤(●:たんぱく質 ○:無機質 おもに体をつくるもとになる)
※黄(▲:炭水化物 △:脂質 おもにエネルギーのもとになる)
※緑(■:カロテン □:ビタミンC おもに体の調子を整えるもとになる)
※栄養量欄の左はエネルギー(kcal)、右は食塩相当量(g)

Facebook
「広島市学校給食・食育」
<http://fb.com/364882206996015>



広島市ホームページ
「学校給食の献立」
<https://www.city.hiroshima.lg.jp/education/kyouiku-suishin/1026031/1009060.html>



広島市公式
LINE
アカウント



今月の給食費納期限
【第1期】30日(月)

