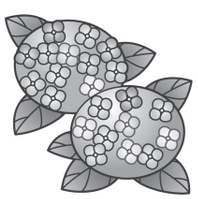
D小　令和７年６月分家庭配付献立表

※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にくみそごぼうどんぶり（ごはん） ②かきたまじる ③チーズ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②あげどりのねぎだれ ③こめめんじる ④ぎゅうにゅう	①パン ②チョコレートスプレッド ③ビーフシチュー ④ツナサラダ ⑤ぎゅうにゅう	①もちむぎごはん ②うまに ③はりはりづけ ④かみかみこんぶ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②あかうおのたつたあげ ③きゅうりのしおもみ ④げんき100ばい！ はっとうじる ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②ぶたにくのしょうがやき ③やさいいため ④もずくスープ ⑤ぎゅうにゅう	①ドライカレー（ごはん） ②ポテトサラダ ③ぎゅうにゅう	①バターパン ②とりにくとやさいのスープに ③ベーコンポテト ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②てっちゃんのみそにこみ ③やみつきカルちゃんサラダ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②さけのからあげ ③こんぶあえ ④とうふじる ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②ふくめに ③おかかあえ ④ぎゅうにゅう
食材料名	①▲ごはん ●牛もも肉 □たまねぎ □(冷)ごぼう ■にんじん ■ピーマン △ナタネサラダ油 豆板醤 ●赤みそ ●中みそ しょうゆ ▲さとう 水 ②●殺菌液卵(チルド) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■みずな かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 ▲でん粉 水 ③○角チーズ ④○牛乳	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 清酒 □粉しょうが ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 □白ねぎ しょうゆ ▲さとう みりん 水 ③▲(乾)米めん ●ちくわ □たまねぎ ■にんじん □緑豆もやし(太もやし) □えのきたけ ■みずな 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ④○牛乳 地場産物の日 「米麺」「えのきたけ」	①▲基準パン ②△チョコレートスプレッド ③●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 □トマトケチャップ ウスターソース ビーフシチューの素 水 コンソメ 食塩 こしょう　水 ④●まぐろ(スープ漬) □キャベツ □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ⑤○牛乳 地場産物の日 「たまねぎ」「きゅうり」	①▲米 ▲(乾)もち麦 △ナタネサラダ油 ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲じゃがいも 板こんにゃく ■にんじん □たけのこ(水煮) △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ③●ちくわ ○ちりめんいりこ □切干しだいこん □きゅうり 食塩 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○切昆布 ⑤○牛乳 「歯と口の健康週間」	①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) しょうゆ 清酒 □粉しょうが ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③□きゅうり 食塩 ④●若鶏胸肉 ●油揚げ ▲さつまいも □たまねぎ ■にんじん かつお節(だし用) だし昆布 ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳 学校スペシャル汁	①▲ごはん ②●豚もも肉 □粉しょうが しょうゆ 清酒 みりん ▲さとう △ナタネサラダ油 ③□キャベツ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ④●殺菌液卵(チルド) ○もずく □たまねぎ ■にんじん ■みずな 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 ●豚もも肉 ●レンズ豆(蒸し) □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 □プルーンピューレ カレールウ(アレルゲン不使用) カレー粉 食塩 こしょう 水 ②●ロースハム ▲じゃがいも □きゅうり 食塩 ■にんじん △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) 食酢 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ③○牛乳	①▲バターパン ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●大豆(水煮) □たまねぎ □キャベツ ■にんじん コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●ベーコン ▲じゃがいも △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳	①▲ごはん ②●豚もも肉 ●(冷)生揚げ ●レンズ豆(蒸し) □たまねぎ ■にんじん □キャベツ △ナタネサラダ油 □しょうが □おろしにんにく 豆板醤　しょうゆ ●赤みそ みりん ▲さとう ▲でん粉　水 ③●まぐろ(スープ漬) ○(冷)茎わかめ ■こまつな □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢　しょうゆ ▲さとう　食塩 △ごま油 ④○牛乳 生徒企画献立 地場産物の日 「小松菜」「きゅうり」	①▲ごはん ②●(冷)さけ(角切) 食塩 こしょう ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③□キャベツ ○塩昆布佃煮 食塩 ④●木綿豆腐 ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) ▲じゃがいも 板こんにゃく ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ③●ちくわ ■ほうれんそう □キャベツ ■にんじん ●かつお節(和え物用) しょうゆ ④○牛乳
栄養量	591 / 2.2	665 / 1.6	575 / 2.5	571 / 1.8	615 / 1.7	593 / 2.0	631 / 1.5	589 / 2.5	598 / 1.7	594 / 1.7	588 / 1.7

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とうふとぶたにくのしせんふういため ③ちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう	①こがたパインパン ②ミートビーンズスパゲッティ ③グリーンサラダ ④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ひろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう	①うずみ（ごはん） ②こいわしのからあげ ③あかじそあえ ④ぎゅうにゅう	①げんりょうごはん ②おやこうどん ③ちくわのてんぷら ④ひじきのいために ⑤ぎゅうにゅう	①わかめごはん ②ぶたじゃが ③ごまずあえ ④ぎゅうにゅう	①こくとうパン ②コーンシチュー ③ぶたレバーのからあげ ④おんやさい ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②さばのしおやき ③そくせきづけ ④みそしる ⑤ぎゅうにゅう	①チキンカレーライス（ごはん） ②フレンチサラダ ③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
食材料名	①▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん □たけのこ(水煮) ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 □しょうが □おろしにんにく 豆板醤 中華スープの素 しょうゆ ▲さとう 食塩 ▲でん粉 ③●ロースハム ▲緑豆はるさめ □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 しょうゆ ▲さとう 食塩 △ごま油 ④○牛乳	①▲パインパン ②▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●豚もも肉 ●レンズ豆(蒸し) □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 □トマトペースト ウスターソース しょうゆ コンソメ ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●ロースハム □キャベツ ■ほうれんそう 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ④○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③●さつま揚げ □切干しだいこん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう 清酒 水 ④●木綿豆腐 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■こまつな ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳 食育の日 （わ食の日）	①▲ごはん ●若鶏もも肉 ●(冷)絹厚揚げ 板こんにゃく □だいこん ■にんじん □ぶなしめじ ■葉ねぎ だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 ▲でん粉 水 ②○(冷)小いわし(唐揚げ用) △食用米油 食塩 ③□キャベツ 食塩 ■(乾)赤じそ粉 ④○牛乳 郷土(広島県)に伝わる料理	①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●若鶏胸肉 ●殺菌液卵(チルド) □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ みりん 食塩 水 ③●白ちくわ ▲小麦粉 水 △食用米油 ④●さつま揚げ つきこんにゃく ○(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 ⑤○牛乳	①▲米 △ナタネサラダ油 ○わかめごはんの素 ②●豚もも肉 ●さつま揚げ ▲じゃがいも 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □しょうが しょうゆ ▲さとう 清酒 水 ③●ちくわ □切干しだいこん □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 △半すり白いりごま ④○牛乳	①▲黒糖パン ②●若鶏胸肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん □クリームコーン □(冷)ホールコーン △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 ▲でん粉 ▲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●(冷)さば素焼き 清酒 食塩 △ナタネサラダ油 ③□キャベツ □きゅうり 食塩 しょうゆ ④●木綿豆腐 ●油揚げ ▲じゃがいも ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ■みずな 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳 今月のテーマ・食育月間 「日本型食生活について知ろう」	①▲ごはん ●若鶏もも肉 ▲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 カレールウ(アレルゲン不使用) □トマトケチャップ コンソメ 食塩 カレー粉 ガラムマサラ 水 ②●ロースハム □キャベツ □きゅうり 食塩 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●牛もも肉 清酒 しょうゆ ■ピーマン □たけのこ(水煮) △ナタネサラダ油 □おろしにんにく □しょうが しょうゆ ▲さとう 清酒 ▲でん粉 ③●豚もも肉 ▲緑豆はるさめ □たまねぎ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん ■チンゲンサイ 中華スープの素 しょうゆ 清酒 食塩 こしょう △ごま油　水 ④○牛乳 地場産物の日 「ピーマン」 「チンゲン菜」
栄養量	589 / 1.7	591 / 2.2	593 / 2.0	587 / 1.4	575 / 2.2	574 / 2.3	680 / 2.8	599 / 1.7	597 / 2.0	585 / 1.5



※こんげつのおもなじばさんぶつ（よてい）

米

牛乳

米麺

えのきたけ

たまねぎ

きゅうり

小松菜

ピーマン

チンゲン菜

※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)