

D小 令和7年7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	1日(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)		7日(月)		8日(火)		9日(水)	
献立名	①たにんどんぶり ②ししゃものからあげ ③あかじそあえ ④ぎゅうにゅう		①パン ②タンドリーチキン ③レモンあえ ④クリームスープ ⑤ぎゅうにゅう		①げんりょうごはん ②おきなわそば ③とうふチャンプルー ④アイスクリーム ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②にくどうふ ③はりはりづけ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②あかうおのからあげ ③ひじきのいために ④そうめんじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②ぶたじゃが ③わふうサラダ ④ぎゅうにゅう		①こくとうパン ②さけのマヨやき ③コーンソテー ④やさいスープ ⑤ぎゅうにゅう	
食材料名	①▲ごはん ●牛もも肉 ●殺菌(液卵) □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しょうゆ ▲さとう 清酒 食塩 水 ②○(冷)子持ちししゃも ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③□キャベツ 食塩 ■(乾)赤じそ粉 ④○牛乳		①▲基準パン ②●若鶏もも肉 しょうゆ みりん 食塩 カレー粉 □おろしにんにく 水 △ナタネサラダ油 ③□キャベツ □レモン果汁 ▲さとう 食塩 ④●豚もも肉 ■にんじん □たまねぎ □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 ○牛乳 ○脱脂粉乳 クリームポタージュの素 コンソメ 食塩 こしょう 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②▲中華めん(ゆで) △ナタネサラダ油 ●豚もも肉 ●かまぼこ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ かつお節(だし用) 中華スープの素 しょうゆ 清酒 食塩 水 ③●殺菌(液卵) △ナタネサラダ油 ●木綿豆腐 □キャベツ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ●かつお節(和え物用) ④○アイスクリーム ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●牛もも肉 ●木綿豆腐 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん □(冷)ごぼう □まいたけ ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 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 ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) 食塩 こしょう ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③●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 ④▲手延そうめん ●ちくわ □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 食塩 みりん 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●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 しょうゆ □しょうが しょうゆ ▲さとう 水 ③●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 しょうゆ ▲さとう 食塩 こしょう △半すり白いりごま ④○牛乳		①▲黒糖パン ②●(冷)さけ(角切) △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) 食塩 △ナタネサラダ油 ③□(冷)ホールコーン ■(冷)赤ピーマン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④●若鶏胸肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■こまつな コンソメ 食塩 こしょう 水 ⑤○牛乳	
	行事食「七夕」 地場産物の日 「じゃがいも」「こまつな」													
栄養量	603	2.0	595	2.4	613	1.5	596	1.7	597	1.8	580	1.4	554	2.3
実施日	10日(木)		11日(金)		14日(月)		15日(火)		16日(水)		17日(木)		18日(金)	
献立名	①たこめし ②みんなニコニコいつかいち ひがしっこじる ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②マーボーどうふ ③チンゲンサイのちゅうかいため ④ぎゅうにゅう		①なつやさいカレーライス ②フルーツポンチ ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②うまに 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バターパン ②チキンピーンズ ③たまごとやさいのソテー ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②ぶたキムチいため ③サンズータン ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②ホキのてんぷら ③きんぴら ④ひろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう	
食材料名	①▲米 しょうゆ 清酒 水 ●(冷)たこ 清酒 ●かまぼこ ●油揚げ □ごぼう ■にんじん しょうゆ ▲さとう 水 ②●豚もも肉 ▲さつまいも ○(乾)わかめ □たまねぎ □なす かつお節(だし用) だし昆布 ●中みそ ●白みそ 水 ③○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■にら △ごま油 □おろしにんにく □しょうが 豆板醤 ●赤みそ しょうゆ ▲さとう ▲でん粉 水 ③●若鶏胸肉 ■チンゲンサイ □緑豆もやし(太もやし) □キャベツ ■にんじん △ナタネサラダ油 中華スープの素 しょうゆ 食塩 ▲さとう ④○牛乳		①▲ごはん ●若鶏胸肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■かぼちゃ □なす □(冷)えだまめ △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□パイン(シロップ漬) □みかん(シロップ漬) ▲(冷)レモンゼリー シロップ ③○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏胸肉 ●うずら卵 ●(冷)生揚げ 板こんにゃく ▲じゃがいも ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 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 ⑤○牛乳		①▲バターパン ②●若鶏胸肉 ●白いんげん豆(水煮) ▲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 ▲さとう コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●豚もも肉 ●殺菌(液卵) △ナタネサラダ油 ■こまつな □キャベツ ■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●豚もも肉 □白菜キムチ □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく しょうゆ 食塩 ③●ベーコン ●殺菌(液卵) □キャベツ ■にんじん ■チンゲンサイ □しょうが 中華スープの素 清酒 食塩 水 ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ●さつま揚げ □(冷)ごぼう ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん ④●木綿豆腐 □たまねぎ ▲じゃがいも □なす ■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	
	郷土(広島県)に 伝わる料理		地場産物の日 「もやし」「キャベツ」		教科関連献立 2年生生活科 「めざせ野さい作り名人」		地場産物の日 「なす」「レモン」		今月のテーマ 「夏バテ予防の食事 について知ろう」		地場産物の日 「キャベツ」「チンゲンサイ」		食育の日 (わ食の日)	
栄養量	541	2.4	570	1.7	606	1.7	691	1.9	592	2.3	565	2.1	604	2.0

※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2期] 31日(木)

※こんげつのおもな
じばさんぶつ(よてい)

