

E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たこめし ②ぶたじる ③あじつけこぎかな ④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	
食材料名	①▲ごはん ●(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 ▲じゃがいも 板こんにやく ■にんじん □緑豆もやし(太もやし) □白ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ③○味付小魚 ④○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 ■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▲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●牛もも肉 ●木綿豆腐 糸こんにやく □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 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 つきこんにやく ○(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●豚もも肉 ●さつま揚げ ▲じゃがいも 糸こんにやく □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 清酒 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▲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	
	郷土(広島県)に 伝わる料理								行事食「七夕」					
栄養量	546	2.1	613	1.5	595	2.4	596	1.7	597	1.8	580	1.4	603	2.0
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		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ごはん ②ぶたキムチいため ③サンスータン ④ぎゅうにゅう		①バターパン ②チキンピーズ 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▲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		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 ▲さとう 食塩 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 板こんにやく ▲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▲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▲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 水 ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③●牛もも肉 ●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	
	地場産物の日 「じゃがいも」「こまつな」		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	554	2.3	570	1.7	606	1.7	691	1.9	565	2.1	592	2.3	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)

