

A小 令和7年8・9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	8月26日(火)	8月27日(水)	8月28日(木)	8月29日(金)	9月1日(月)	9月2日(火)	9月3日(水)	9月4日(木)	9月5日(金)	9月8日(月)	9月9日(火)	9月10日(水)												
献立名	①ハヤシライス (ごはん) ②ジャーマンポテト ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②マーボー豆腐 ③チンゲンサイの いためもの ④ぎゅうにゅう	①パン ②カレシチュー ③やさいソテー ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②あかうおのからあげ ③やさいのおかかいため ④みそしる ⑤ぎゅうにゅう	①ふわふわどんぶり (ごはん) ②ひじきのいために ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②とうふとぎゅうにく のしせんふういため ③むししゅうまい ④きゅうりのさっぱり ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②さばのうめに ③きりぼしだいこんの いために ④かきたまじる ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②とりにくとやさいの スープに ③スパイシーレバー ④なし ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②のり佃煮 ③若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) ▲じゃがいも 板こんにやく ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ④●豚肩肉 □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 ⑤●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ⑥●牛乳	①ごはん ②とりにくのピリカラ あげ ③キャベツのソテー ④わかめスープ ⑤ぎゅうにゅう	①ピーズカレーライス (ごはん) ②ブルソボンチ ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②にくじゃが ③たまごとやさいの いためもの ④チーズ ⑤ぎゅうにゅう												
食材料名	①▲ごはん ●牛肩肉 赤ワイン □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく ハヤシルウ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ②●ベーコン ▲じゃがいも □たまねぎ △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 こしょう ③○牛乳	①▲ごはん ②●豚肩肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが □おろしにんにく 豆板醤 ●赤みそ しょうゆ ▲さとう ▲コンスターチ 水 ③●牛肩肉 ■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 しょうゆ 食塩 こしょう ④○牛乳	①▲基準パン ②●牛肩肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 ○牛乳 ○脱脂粉乳 カレールウ(アレルギー不使用) 食塩 こしょう 水 ③●若鶏もも肉 □キャベツ □(冷)ホールコーン ■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●(冷)赤魚(角切) 食塩 こしょう ▲コンスターチ △食用米油 □キャベツ ③○キャベツ ■こまつな ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 豆腐 ●かつお節(和え物用) ④●木綿豆腐 ●油揚げ ○(乾)わかめ ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ 水 白みそ 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ●豚もも肉 ●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん □たけのこ(水煮) □(乾)しいたけ ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 □しょうが しょうゆ 豆腐 ▲さとう 清酒 みりん 食塩 ▲コンスターチ 水 ②●若鶏もも肉 ●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 ③○牛乳	①▲ごはん ②●牛もも肉 ●絞豆腐 □たまねぎ ■にんじん □たけのこ(水煮) ■チンゲンサイ △ごま油 □しょうが □おろしにんにく 水 ③●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ④●牛乳	①▲ごはん ②●(冷)さば素焼き □しょうが しょうゆ ▲さとう 清酒 □ねり梅 水 ③●豚肩肉 □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●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲黒糖パン ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 □たまねぎ □キャベツ ■にんじん コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●(冷)豚レバー □レモン果汁 カレー粉 チリパウダー □ガーリックパウダー □パプリカ ▲コンスターチ △食用米油 ④○なし 食塩 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②○のり佃煮 ③●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) ▲じゃがいも 板こんにやく ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ④●豚肩肉 □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 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ▲コンスターチ △食用米油 △食用米油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ③○キャベツ △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④●豚もも肉 □(乾)わかめ □たまねぎ □だいこん ■にんじん ■葉ねぎ 中華スープの素 しょうゆ 清酒 食塩 △ごま油 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ●豚肩肉 赤ワイン ●大豆(水煮) ●レンズ豆(蒸し) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう 清酒 水 ③●若鶏もも肉 ●鶏卵 △ナタネサラダ油 □キャベツ ■こまつな △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ④○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●牛肩肉 ●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 ▲さとう 清酒 水 ③●若鶏もも肉 ●鶏卵 △ナタネサラダ油 □キャベツ ■こまつな △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ④○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○牛乳												
栄養量	608	2.1	587	1.8	591	2.4	597	1.8	595	1.9	632	1.7	615	1.7	626	2.6	611	1.8	641	1.7	639	1.5	640	1.9
実施日	9月11日(木)	9月12日(金)	9月16日(火)	9月17日(水)	9月18日(木)	9月19日(金)	9月22日(月)	9月24日(水)	9月25日(木)	9月26日(金)	9月29日(月)	9月30日(火)												
献立名	①パン ②さけのレモンあげ ③こぶきいも ④コーンスープ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②キムチ豆腐 ③はるさめとやさいの いためもの ④ぎゅうにゅう	①おやこどんぶり (ごはん) ②ひじきとピーマンの いためもの ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②やきにく ③はるさめスープ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②ミートスパゲッティ ③フライピーズ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②ホキのなんぶあげ ③きんぴら ④ひろしまこじる ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②(冷)ホキ(切身) ●小麦粉 △黒いりごま 食塩 水 ③●若鶏もも肉 △食用米油 □キャベツ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 清酒 ▲さとう みりん ④▲さつまいも ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ ○ちりめんいりこ ●中みそ 水 白みそ 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●牛肩肉 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 カレー粉 煮干し(だし用) カレールウ(アレルギー不使用) しょうゆ 清酒 食塩 こしょう 水 ③●豚もも肉 △ナタネサラダ油 しょうゆ 清酒 食塩 水 ④○なし 食塩 ⑤○牛乳	①▲ごはん ●(冷)あなご照り焼き ②▲うどん(ゆで) ●牛肩肉 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 白いりごま ③●(乾)米めん ●若鶏もも肉 □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 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ▲大豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■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●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 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) 板こんにやく ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが □おろしにんにく コンソメ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 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) 板こんにやく ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが □おろしにんにく コンソメ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 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) 板こんにやく ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが □おろしにんにく コンソメ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 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) 板こんにやく ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが □おろしにんにく コンソメ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ⑤○牛乳										
食材料名	①▲基準パン ②●(冷)さけ(角切) 白ワイン ▲コンスターチ △食用米油 しょうゆ ▲さとう みりん □レモン果汁 食塩 こしょう ③▲じゃがいも 食塩 こしょう ④●若鶏胸肉 □たまねぎ ■にんじん □(冷)ホールコーン □クリームコーン 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 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●豚肩肉 ●絞豆腐 糸こんにやく □たまねぎ □白菜キムチ ■にんじん ■にら △ごま油 □おろしにんにく しょうゆ 清酒 コチュジャン 水 ③●牛肩肉 ▲緑豆はるさめ ▲緑豆もやし(太もやし) ■こまつな ■にんじん △ごま油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 清酒 食塩 こしょう ④○牛乳	①▲ごはん ●若鶏もも肉 ●鶏卵 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 ▲さとう 食塩 水 ②●豚肩肉 ○(乾)芽ひじき ●ピーマン ■にんじん △ごま油 ▲さとう みりん 水 ③○牛乳	①▲ごはん ②●豚肩肉 ●鶏卵 △ナタネサラダ油 □しょうが みりん ▲さとう 清酒 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ 水 白みそ 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲バターパン ②▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●豚肩肉 □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 デミグラスソース □トマトケチャップ ウスターソース 食塩 こしょう 水 ③●大豆 ▲コンスターチ ▲金時豆(水煮) ▲コンスターチ △食用米油 ▲さとう 食塩 水 ④○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ●小麦粉 △黒いりごま 食塩 水 ③●若鶏もも肉 △食用米油 □キャベツ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 清酒 ▲さとう みりん ④▲さつまいも ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ ○ちりめんいりこ ●中みそ 水 白みそ 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●牛肩肉 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 カレー粉 煮干し(だし用) カレールウ(アレルギー不使用) しょうゆ 清酒 食塩 こしょう 水 ③●豚もも肉 △ナタネサラダ油 しょうゆ 清酒 食塩 水 ④○なし 食塩 ⑤○牛乳	①▲ごはん ●(冷)あなご照り焼き ②▲うどん(ゆで) ●牛肩肉 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 白いりごま ③●(乾)米めん ●若鶏もも肉 □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 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ▲大豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■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●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 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) 板こんにやく ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが □おろしにんにく コンソメ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 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) 板こんにやく ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが □おろしにんにく コンソメ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 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) 板こんにやく ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが □おろしにんにく コンソメ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ⑤○牛乳												
栄養量	635	2.5	586	2.0	587	1.9	590	1.7	626	2.0	617	1.9	595	1.5	587	1.6	613	2.6	609	1.8	607	1.7	600	1.7

※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3期]9月1日(月)
[第4期]9月30日(火)

※こんげつのおもな
じばさんぶつ(よてい)

米

牛乳

鶏卵

米

ピーマン

チンゲン菜

もやし

えのきたけ

ねぎ