## 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

<b>₩</b> ₩□	0 0 2 ( 0 ( 1 ( )	0 0 2 2 7 7 1 4 1	0 日20日(士)	0 0 20 0 (4)	0 0 1 0 / 0 \	0 0 0 0 0 (44)	0 0 2 0 (-1/)	0040/±\		00000	0 0 0 0 (44)	0 0100/-1/	1
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)	<u>*</u> ئا
献 立 名	①ごはん ②マーボーどうふ ③チンゲンサイの いためもの ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②あかうおのからあけ ③やさいのおかかいたる ④みそしる ⑤ぎゅうにゅう	①パン ず ②カレーシチュー め ③やさいソテー ④ぎゅうにゅう	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やきにく ③はるさめスープ ④ぎゅうにゅう	①ごはん②さばのうめに②きりば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	①こがたバターパン ②ミートスパゲッティ ③フライビーンズ 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 いために ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②とうふとぎゅうにく ②とうふとういため ③むししゅうまい ④きゅうりのさっぱりに ⑤ぎゅうにゅう	(4)やさいいため	①ちゅうかどんぶり (ごはん) ②ししゃものからあげ ③もやしのいためもの ④ぎゅうにゅう	ばさんぶつんげつのお
食材料名	①②●□■にごしおさまでは、		① ▲ 基件やまんタ乳脂ル で も で がねじみ 乳脂ル塩し 鶏ャやまんタ乳脂ル は も も ツール ラ ら 内 コ ダ	ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう	●	水 ③ ● M R R R R R R R R R R R R R R R R R R		<ul> <li>①▲</li> <li>②★</li> <li>○★</li> <l< td=""><td><ul> <li>①▲</li> <li>● (1) (1) (2) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4</li></ul></td><td></td><td>④●豚肩肉</td><td>■にんじらくからい。 ■にんじらくいい (乾) がインサラゲン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン</td><td>(よてい) *** (よてい) *** *** *** *** *** *** *** *</td></l<></ul>	<ul> <li>①▲</li> <li>● (1) (1) (2) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4</li></ul>		④●豚肩肉	■にんじらくからい。 ■にんじらくいい (乾) がインサラゲン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン	(よてい) *** (よてい) *** *** *** *** *** *** *** *
栄養量	587 1.8	597 1.8	591 2.4	608 2.1	590 1.7	615 1.7	640 1.9	626 2.0	587 1.9	632 1.7	611 1.8	600 1.7	g g
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こくとうパン 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げんりょうごはん ②カレーうどん ③ぶたにくとやさいの こうみいため ④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キムチどうふ ③はるさめとやさいの いためもの ④ぎゅうにゅう	①リッチパン ②チキンビーンズ ③さんしょくソテー 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ひろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう	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ごはん ②こうやどうふの ごもくに ③ぶたにくとやさいの みそいため ④ぎゅうにゅう	①パン ②さけのレモンあげ ③こふきいも ④コーンスープ ⑤ぎゅうにゅう	①ビーンズカレーライス (ごはん) ②フルーツポンチ ③ぎゅうにゅう	<ul><li>(①あなごめし (ごはん)</li><li>②こめめんじる</li><li>③ぎゅうにゅう</li></ul>	①ごはん ②あげどうふの ちゅうかあんかけ ③ちゅうかスープ ④ぎゅうにゅう	ピーマン
食材料名		① ▲ 日本 は	● マー は は が は が が が が が が が が が が が が が が が	① ● □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	①◆ 対	△ナタネナウタネットした。	●	① ▲ ス)  ② ● オイ 煮)  は鶏ずりこんじのしネううん も卵腐にんこいサゆ も卵腐にんこいサゆ も卵底にんこいサゆ もが成にたた乾ケ」ととり塩 もヤまらタろみりょま乳 コーン・カーン・カーン・カーン・カーン・カーン・カーン・カーン・カーン・カーン・カ	① ▲ は、	①▲ (冷しい)  ・	■葉ねぎ節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 水 ) ③○牛乳	▲ △ ● □ ■ ● イダ のヤ ー のますんと 一 のまったり かったり かった	チンゲン菜 もやし えのきたけ ねぎ
栄養量	626 2.6	595 1.5	595 1.9	586 2.0	613 2.6	617 1.9	641 1.7	607 1.7	635 2.5	639 1.5	587 1.6	609 1.8	1
				1	1	1	1	1	1	1	1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	_

※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) http://fb.com/ ※栄養量欄の左はエネルギー(kcal)、右は食塩相当量(g)

「広島市学校給食・食育」 364882206996015

Facebook



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















