

D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 ②ベーコンポテト ③ぎゅうにゅう		①リッチパン ②ツナカレーの ポテトカップやき ③オニオンスープ ④おんやさい ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②にくじゃが ③ごまずあえ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②マーボーどうふ ③ちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう		①ふわふわどんぶり ②おかかあえ ③ぎゅうにゅう		①げんりょうごはん ②カレーうどん ③さんしょくソテー ④ぎゅうにゅう		①パン ②チョコレートブレッド ③チキンピーズ ④たにくとやさいの ソテー ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②さばのてりやき ③きゅうりのあかじそ あえ ④かきたまじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②ユーリンチー ③はるさめスープ ④ぎゅうにゅう		①もちむぎごはん ②ホキのからあげ ③きりぼしだいこんの いために ④こうちっこえいよう まんてんじる ⑤ぎゅうにゅう		①ぎゅうどん ②ししゃものからあげ ③おひたし ④ぎゅうにゅう		①セルフハンバーガー ②コンスープ ③ぎゅうにゅう	
食材料名	①▲ごはん ●牛もも肉 □たまねぎ ■にんじん □ぶなしめじ △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 ▲さとう 食塩 こしょう ②●ベーコン ▲じゃがいも 食塩 こしょう ③○牛乳		①▲リッチパン ②▲(冷)じゃがいもカップ ●まぐろ(スープ漬) □ホールコーン ■(冷)赤ピーマン △マヨネーズ(調味料)(ノンエッグ) カレー粉 △ナタネサラダ油 ③●ベーコン □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 こしょう 水 ④■(冷)ブロッコリー 食塩 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●牛もも肉 ●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 しょうゆ ▲さとう 清酒 水 ③○ちりめんいりこ □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▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 ●大豆フレーク □たまねぎ □しょうが 清酒 ●鶏卵(液卵) □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 みりん 食塩 ▲でん粉 水 ③●まぐろ(スープ漬) ▲緑豆はるさめ □(乾)きくらげ □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▲ごはん ●木綿豆腐 ●豚もも肉 △ナタネサラダ油 □たまねぎ □しょうが 清酒 ●鶏卵(液卵) □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 ▲でん粉 水 ②●ちくわ ■こまつな □キャベツ ■にんじん ●かつお節(和え物用) しょうゆ ③○牛乳		①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●牛もも肉 □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 煮干し(だし用) カレーウ(アレルギー不使用) しょうゆ 清酒 食塩 こしょう 水 ③●ボークウインナー ■こまつな □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳		①▲基準パン ②△チョコレートブレッド ③●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 煮干し(だし用) カレーウ(アレルギー不使用) しょうゆ 清酒 食塩 こしょう 水 ④●豚もも肉 □キャベツ ■こまつな ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さば素焼き △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん ▲でん粉 水 ③□きゅうり 食塩 ■(乾)赤じそ粉 ④●鶏卵(液卵) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■みずな だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 ▲でん粉 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 □たまねぎ □しょうが □おろしにんにく 食酢 しょうゆ ▲さとう ③●若鶏胸肉 ▲緑豆はるさめ ■にんじん □(乾)きくらげ ■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		①▲米 ▲(乾)もち麦 △ナタネサラダ油 水 ②●(冷)ホキ(角切) 食塩 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 □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●若鶏胸肉 ▲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					

※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)

※
ごはん
げつ
のおも
な
じ
ば
さん
ぶ
つ
(よ
て
い)

