

D中 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ペーコンポテト ③牛乳		①リッチパン ②ツナカレーの ポテトカップ焼き ③オニオンスープ ④温野菜 ⑤牛乳		①ごはん ②肉じゃが ③ごま酢あえ ④ぶどうゼリー ⑤牛乳		①ごはん ②麻婆豆腐 ③中華サラダ ④牛乳		①ふわふわ丼 ②おかかあえ ③牛乳		①減量ごはん ②カレーうどん ③三色ソテー ④牛乳		①パン ②チョコレートブレッド ③チキンピーンズ ④豚肉と野菜のソテー ⑤牛乳		①ごはん ②さばの照り焼き ③きゅうりの赤じそあえ ④かき卵汁 ⑤牛乳		①ごはん ②のり佃煮 ③ユーリンチー ④はるさめスープ ⑤牛乳		①もち麦ごはん ②ホキのから揚げ ③切干し大根の炒め煮 ④河内っ子 栄養まんてん汁 ⑤味付小魚 ⑥牛乳		①牛丼 ②ししゃものから揚げ ③おひたし ④牛乳		①セルフハンバーガー ②コンスープ ③牛乳			
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 水 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)(ノンオイル) 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▲ぶどうゼリー ⑤○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 ■にんじん ■にら △ごま油 □おろしにんにく □しょうが 豆腐板 ●赤みそ しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 ▲でん粉 ▲さとう 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 □しょうが 清酒 ●鶏卵(液卵) □たまねぎ ■にんじん □おろしにんにく しょうゆ 清酒 食塩 水 ▲さとう みりん 食塩 ▲でん粉 ▲さとう 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 ■葉ねぎ △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 ③●ポークウインナー ■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▲ごはん 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 ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 煮干し(だし用) 清酒 食塩 こしょう ③○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 □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 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○のり佃煮 ③●若鶏もも肉 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 □白ねぎ □しょうが □おろしにんにく 食酢 しょうゆ ▲さとう ④●若鶏胸肉 ▲さつま揚げ ■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 ⑤○牛乳		①▲米 ▲(乾)もち麦 △ナタネサラダ油 水 ②●(冷)ホキ(角切) 食塩 ▲さとう ▲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 ○(乾)わかめ □だいこん □緑豆もやし(太もやし) 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○味付小魚 ⑥○牛乳		①▲ごはん ●牛もも肉 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しょうゆ ▲さとう 水 □キャベツ ②○(冷)子持ちししゃも ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③■ほうれんそう □キャベツ ■にんじん しょうゆ ④○牛乳		①▲基準パン ●(冷)ハンバーグ △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 水 □キャベツ ②●若鶏胸肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ○(冷)ホールコーン ○牛乳 ○脱脂粉乳 クリームポタージュの素 水 コンソメ 食塩 こしょう 水 ③○牛乳	
	7872.6		7423.5		7291.9		7282.3		7452.3		7092.1		7462.8		7482.0		7902.3		7222.8		7502.4		7263.0			
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ごはん ②豚キムチ豆腐 ③春雨と野菜の炒め物 ④牛乳		①ごはん ②ホイコーロー ③中華スープ ④チーズ ⑤牛乳		①ごはん ②高野豆腐の五目煮 ③甘酢あえ ④牛乳		①黒糖パン ②鶏肉と野菜のスープ煮 ③スパイシーレバー ④きゅうりの塩もみ ⑤牛乳		①あなごめし ②豚汁 ③牛乳		①ごはん ②ホキの南部揚げ ③きんぴら ④ひろしまっこ汁 ⑤牛乳		①ごはん ②含め煮 ③五色あえ ④牛乳		①ごはん ②赤魚のから揚げ ③昆布あえ ④すまし汁 ⑤牛乳		①ドライカレー (カレー風味ごはん) ②レモンあえ ③プチ揚げパン ④牛乳		①小型バターパン ②ミートピーンズ スパゲッティ ③フレンチサラダ ④牛乳		①親子丼 ②ひじきの炒め煮 ③チーズ ④牛乳		①ごはん ②焼肉 ③わかめスープ ④食育ミックス ⑤牛乳			
食材料名	①▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 糸こんにゃく □白菜キムチ □たまねぎ ■にんじん □(冷)ごぼう △ごま油 □おろしにんにく コチュジャン 中華スープの素 しょうゆ 清酒 水 ③●牛もも肉 ▲緑豆はるさめ ▲緑豆もやし(太もやし) ■こまつな ■にんじん ■(乾)きくらげ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく しょうゆ ▲さとう 食塩 ④○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 甜面醬(ごま不使用) △ごま油 □おろしにんにく 豆腐板 □キャベツ □キャベツ ■にんじん ■ピーマン しょうゆ 清酒 こしょう ▲でん粉 ③●若鶏胸肉 □たまねぎ ▲緑豆もやし(太もやし) ■にんじん ■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 水 ④○角チーズ ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) 板こんにゃく □だいこん ■にんじん □たけのこ(水煮) □(乾)しいたけ △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ③●ちくわ □キャベツ □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう 食塩 ④○牛乳		①▲黒糖パン ②●若鶏胸肉 ●うずら卵 ▲じゃがいも □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 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ④□きゅうり ⑤○牛乳		①▲ごはん ●(冷)あなご照り焼き ●鶏卵(液卵) 食塩 △ナタネサラダ油 ②●豚もも肉 ▲じゃがいも ▲板こんにゃく □だいこん ■にんじん □まいたけ ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ③○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ●小麦粉 △黒いりごま 食塩 水 ③●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 食塩 水 ④▲じゃがいも ○(乾)わかめ □たまねぎ □ぶなしめじ ■にんじん ■みずな ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 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 食塩 水 ③○ちりめんいりこ □きゅうり 食塩 水 ④●若鶏胸肉 ▲さつま揚げ ■にんじん ○塩昆布佃煮 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 水 ⑤○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 □キャベツ ③□キャベツ 食塩 ■塩昆布佃煮 ④▲ごはん △ごま油 ▲でん粉 ■にんじん □えのきたけ ■みずな かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳		①▲米 カレー粉 △ナタネサラダ油 水 ●豚もも肉 ●レンズ豆(蒸し) □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 □ブルーベリー カレーウ(アレルギー不使用) カレー粉 食塩 こしょう 水 ②□キャベツ □レモン果汁 ▲さとう 食塩 ③▲ミニパン △食用米油 ▲グラニュー糖 ④○牛乳		①▲バターパン ②▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●牛もも肉 ●ひよこ豆(水煮) ●レンズ豆(蒸し) □たまねぎ □キャベツ ■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 □トマトペースト ウスターソース コンソメ しょうゆ ▲さとう 食塩 水 ③●ロースハム □キャベツ □きゅうり 食塩 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ④○牛乳		①▲ごはん ●若鶏胸肉 ●鶏卵(液卵) □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 ▲さとう みりん 食塩 水 ②●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 ③○角チーズ ④○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 しょうゆ ▲さとう みりん 清酒 食塩 こしょう 水 ③○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 しょうゆ ▲さとう みりん 清酒 食塩 こしょう 水 ③○牛乳	
	7152.9		7272.4		7072.2		7953.5		7212.0		7392.4		7151.9		7102.1		7631.9		7232.5		7362.5		7042.6			

※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)

※今月の主な
地場産物(予定)

