

EG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ごはん ②麻婆豆腐 ③中華サラダ ④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チョコレートスプレッド ③チキンピーズ ④豚肉と野菜のソテー ⑤牛乳	①ごはん ②のり佃煮 ③ユウリンチー ④はるさめスープ ⑤牛乳	①ごはん ②ホキのから揚げ ③切干大根の炒め煮 ④みそ汁 ⑤牛乳	①牛丼 ②ししゃものから揚げ ③おひたし ④牛乳	①ごはん ②豚キムチ豆腐 ③春雨と野菜の炒め物 ④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●ペーコン ▲じゃがいも 食塩 こしょう ③○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 ■にんじん ■にんじん △ごま油 □おろしにんにく □しょうが 豆腐醬 ●赤みそ しょうゆ ▲さとう ▲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▲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○ペーコン □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 ●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) ■にんじん □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ▲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 ■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 水 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●(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●かまぼこ ●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▲基準パン ②△チョコレートスプレッド 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 食酢 しょうゆ ▲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○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 ▲緑豆はるさめ □たまねぎ ■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▲ごはん ②●(冷)ホキ(角切) 食塩 こしょう ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 □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 水 ④●(冷)絹厚揚げ ▲さつまいも □たまねぎ ■にんじん ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●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 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●ほうれんそう □キャベツ ■にんじん しょうゆ ④○牛乳	①▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 □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 水 ③●牛もも肉 ▲緑豆はるさめ □キャベツ ■にんじん しょうゆ ④○牛乳
栄養量	7872.6	7282.3	7423.5	7291.9	7452.3	7092.1	7482.0	7462.8	7902.3	7812.5	7502.4	7152.9
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セルフハンバーガー ②コーンスープ ③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あなごめし ②豚汁 ③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小型バターパン ②ミートピーズ スパゲッティ ③フレンチサラダ ④牛乳	①ドライカレー ②野菜ソテー ③みかんゼリー 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▲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	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 豆腐醬 □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 △ごま油 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 ■にんじん ■にんじん △たけのこ(水煮) □(乾)しいたけ △ナタネサラダ油 ▲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 水 ④○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 □キャベツ ■にんじん コンソメ 食塩 こしょう 水 ▲さとう みりん 食塩 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 食塩 ⑤○牛乳	①▲黒糖パン ●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 食塩 ⑤○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 ■(乾)赤じそ粉 ④●かまぼこ ●鶏卵(液卵) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん □おろしにんにく 食酢 しょうゆ ▲さとう みりん 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 □おろしにんにく □キャベツ □塩昆布佃煮 食塩 △ごま油 ▲さとう みりん 食塩 水 ④●若鶏胸肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■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▲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 ■にんじん ■にんじん ■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 ④●ローズハム □キャベツ □緑豆もやし(太もやし) □ホールコーン ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう 水 ③▲みかんゼリー ④○牛乳	①▲ごはん ●豚もも肉 ●レンズ豆(蒸し) □たまねぎ ■にんじん ■にんじん ■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●ローズハム □キャベツ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう 水 ③○角チーズ ④○牛乳	①▲ごはん ②●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 清酒 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 水 ③●若鶏胸肉 ○(乾)わかめ □だいこん □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 中華スープの素 しょうゆ 清酒 食塩 こしょう 水 △ごま油 ④●食育ミックス ⑤○牛乳
栄養量	7263.0	7272.4	7072.2	7212.0	7953.5	7392.4	7151.9	7102.1	7232.5	7842.0	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)

