

E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ごはん ②マーボー豆腐 ③ちゅうかサラダ ④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ごますあえ 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さんしよくソテー ④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パン ②チョコレートスブレッド ③チキンピーズ ④ぶたにくとやさいのソテー 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みそしる 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ごはん ②ぶたキムチどうふ ③はるさめとやさいのいための ④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●水 ▲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 ▲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 ●木綿豆腐 ●豚もも肉 ▲さつま揚げ 糸こんにゃく □しょうが ■にんじん △ナタネサラダ油 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 ●木綿豆腐 ●豚もも肉 □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 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 こしょう ④○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) カレールウ(アレルゲン不使用) しょうゆ 清酒 食塩 こしょう 水 ③●鶏卵(液卵) ■こまつな □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 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 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 食酢 しょうゆ ③●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 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●若鶏もも肉 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③●鶏胸肉 ▲さとう ▲鶏卵はるさめ □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 ④○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 ③●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 水 ④●(冷)絹厚揚げ ▲さつまいも □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん ■にら △ごま油 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 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			
	地場産物の日 「葉ねぎ」「小松菜」																											
栄養量	620	2.0	602	1.8	598	2.6	573	1.5	586	1.8	584	1.7	599	1.6	577	2.1	643	1.6	642	2.0	583	1.9	590	2.3				
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コンスープ ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②ホイコーロー ③ちゅうかスープ ④チーズ ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②こうやどうふの ごもくに ③あまずあえ ④ぎゅうにゅう		①あなごめし ②ぶたじる ③ぎゅうにゅう		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きゅうりのしおもみ ⑤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ふくめに ③ごしきあえ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②あかうおのからあげ ③こんぶあえ ④すましじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②ミートピーズ スパゲッティ ③フレンチサラダ ④ぎゅうにゅう		①ドライカレー ②やさいソテー ③プチあげパン ④ぎゅうにゅう		①おやこどんぶり ②ひじきのいために ③チーズ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②やきにく ③わかめスープ ④ぎゅうにゅう					
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 豆板醤 □キャベツ ■にんじん □たけのこ(水煮) ■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 ■にんじん ■にら ■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 □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 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 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▲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 ■にんじん 食塩 こしょう 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 △食用米油 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 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●(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 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 ■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 □ホールコーン ■にんじん ○塩昆布佃煮 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○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 ③○キャベツ ○塩昆布佃煮 食塩 △ごま油 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) 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) ■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 □ブルーネビュレ カレールウ(アレルゲン不使用) カレー粉 食塩 こしょう 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 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 △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 □ブルーネビュレ カレールウ(アレルゲン不使用) カレー粉 食塩 こしょう 水 ②●ロースハム □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 ③▲ミニパン △食用米油 ▲グラニュー糖 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 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 ■ピーマン 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 △ごま油 水 ④○牛乳	
	地場産物の日 「ピーマン」「大根」 「葉ねぎ」																											
栄養量	608	2.5	596	1.9	580	1.7	567	1.6	625	2.7	596	1.9	587	1.5	587	1.7	585	2.0	620	1.6	587	2.1	563	1.9				

※赤 (●:たんぱく質 ○:無機質 おもに体をつくるものとなる)
 ※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のとなる)
 ※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](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](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）

