

F 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ごはん ②白身魚の甘辛揚げ ③もやしのソテー ④じゃがいものそぼろ煮 ⑤おかかあえ ⑥パイン(シロップ漬け) ⑦牛乳	①ごはん ②ハンバーグおろしソースかけ ③温野菜 ④ポテトサラダ ⑤チンゲン菜のソテー ⑥オレンジ ⑦牛乳	①パン ②りんごジャム ③白身魚のごまチーズ焼き ④ナポリタン ⑤フレンチサラダ ⑥大豆のカレー揚げ ⑦牛乳	①ごはん ②鶏肉のみそ焼き ③フライドポテト ④にんじんの卵とじ ⑤ブロッコリーサラダ ⑥マスカット角ゼリー ⑦牛乳	①ごはん ②赤魚のケチャップソース ③シーザーサラダ ④ちくわのカレー揚げ ⑤手作りふりかけ ⑥牛乳	①ごはん ②豚しゃぶのおろしソースかけ ③かぼちゃの煮物 ④ちくわのカレー揚げ ⑤パイン(シロップ漬け) ⑥牛乳	①ごはん ②白身魚の香味揚げ ③粉ふきいも ④筑前煮 ⑤ごまあえ ⑥みかん(シロップ漬け) ⑦牛乳	①ごはん ②鶏肉のカレー揚げ ③枝豆 ④せんちゃん焼きそば ⑤卵サラダ ⑥さつまいものレモン煮 ⑦牛乳	①ごはん ②さけの南ばん漬け ③高野豆腐の五目煮 ④小松菜のソテー ⑤りんご ⑥牛乳	①ごはん ②照り焼きチキン ③赤じそあえ ④キャベツのさっぱりサラダ ⑤コーンポテト ⑥ひじき佃煮 ⑦牛乳	①コロッケカレー(玄米ごはん) ②りっちゃんのサラダ ③フルーツミックス ④ひよこ豆のおおき揚げ ⑤牛乳	①ごはん ②白身魚のチリソースかけ ③生揚げの中華煮 ④きゅうりのかわり漬け ⑤りんご ⑥牛乳	
食材料名	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(角切) □しょうが 清酒 ▲でん粉 △食用米油 しょうゆ ▲さとう みりん 七味唐辛子 ③□緑豆もやし(太もやし) □ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④●若鶏胸肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 ●中みそ ▲さとう しょうゆ 清酒 水 ⑤■(冷)ほうれんそう □キャベツ ■にんじん ●かつお節(和え物用) しょうゆ ▲さとう 食塩 ⑥□パイン(シロップ漬け) ⑦○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)ハンバーグ △ナタネサラダ油 □だいこん うすくちしょうゆ ▲さとう 食酢 □レモン果汁 ■(乾)青じそ粉 だし昆布 かつお節(だし用) 水 ③□キャベツ ④●まぐろ(スープ漬) ▲じゃがいも □きゅうり 食塩 ■にんじん ■(乾)赤じそ粉 ④●まぐろ(スープ漬) ○ちりめんいりこ □キャベツ 食塩 ⑤▲じゃがいも □ホールコーン 食塩 こしょう ⑥□オレンジ ⑦○牛乳	①▲基準パン ②●りんごジャム ③●(冷)ホキ(切身) 清酒 食塩 □たまねぎ □(乾)パセリ ○粉チーズ △半すり白いりごま △マヨネーズ調味料(ノンエッグ) うすくちしょうゆ 清酒 △ナタネサラダ油 食塩 ④▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●ペーコン ●たまねぎ ■ピーマン ■エリンギ △ナタネサラダ油 △トマトケチャップ □トマトペースト ウスターソース 食塩 こしょう ⑤●かに風味かまぼこ □キャベツ 食塩 □きゅうり 食塩 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑥▲大豆(水煮) ▲でん粉 △食用米油 食塩 カレー粉 こしょう ⑦○牛乳	①▲ごはん ②●若鶏もも肉(角切) 塩こうじ しょうゆ みりん ●赤みそ ▲でん粉 △ナタネサラダ油 ③▲(冷)フライドポテト △食用米油 食塩 ④●(冷)鶏卵(液卵) ○脱脂粉乳 ●凍り豆腐(細切) ■にんじん うすくちしょうゆ ▲さとう みりん 食塩 だし昆布 かつお節(だし用) 水 ⑤●まぐろ(スープ漬) ■(冷)ブロッコリー △マヨネーズ調味料(ノンエッグ) うすくちしょうゆ △半すり白いりごま ⑥▲(冷)ぶどうゼリー ⑦○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) □しょうが しょうゆ ▲でん粉 △食用米油 □たまねぎ ■(冷)赤ピーマン △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ しょうゆ ウスターソース ▲さとう ③●ペーコン △ナタネサラダ油 □キャベツ 食塩 □きゅうり 食塩 ■にんじん □ホールコーン △シーザードレッシング ④▲じゃがいも ○(乾)あおさ 食塩 こしょう ⑤○ちりめんいりこ ●かつお節(和え物用) △白いりごま ○きざみ焼のり しょうゆ みりん 食塩 ⑥○牛乳	①▲ごはん ②●豚もも肉 清酒 ■みずな ■にんじん □緑豆もやし(太もやし) □だいこん □おろしにんにく うすくちしょうゆ ▲さとう 食酢 だし昆布 かつお節(だし用) 水 ③●若鶏胸肉 ■かぼちゃ □たまねぎ □(冷)えだまめ △ナタネサラダ油 ▲さとう しょうゆ ④●白ちくわ ●小麦粉 ●(冷)鶏卵(液卵) カレー粉 食塩 水 △食用米油 ⑤□パイン(シロップ漬け) ⑥○牛乳 地場産物の日 「みずな」「もやし」	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) 清酒 食塩 ▲でん粉 △食用米油 ■葉ねぎ □しょうが □キャベツ △食用米油 食酢 しょうゆ ③▲じゃがいも ▲さとう 板こんにやく □(冷)れんこん ■にんじん □(乾)しいたけ △ナタネサラダ油 ▲さとう みりん 食塩 水 ④●ちくわ ■こまつな □キャベツ □ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑤●(冷)鶏卵(液卵) ○脱脂粉乳 食塩 △ナタネサラダ油 ■(冷)ブロッコリー ■にんじん △マヨネーズ調味料(ノンエッグ) こしょう ⑥▲さつまいも □レモン果汁 ▲さとう 食塩 水 ⑦○牛乳	①▲バターパン ②●若鶏胸肉 しょうゆ 清酒 △ごま油 ▲でん粉 △食用米油 □ガーリックパウダー こしょう △食用米油 ③□(冷)えだまめ 食塩 ④▲中華めん(ゆで) ●豚もも肉 □キャベツ ■にんじん □切干しだいこん ○(乾)あおさ △ごま油 ○お好みソース ウスターソース 煮干粉 食塩 こしょう ⑤●(冷)鶏卵(液卵) ○脱脂粉乳 食塩 △ナタネサラダ油 ■(冷)ブロッコリー ■にんじん △マヨネーズ調味料(ノンエッグ) こしょう ⑥▲さつまいも □レモン果汁 ▲さとう 食塩 水 ⑦○牛乳 地場産物の日 「だいこん」「こまつな」	①▲ごはん ②●(冷)さけ(切身) しょうゆ 清酒 ▲でん粉 △食用米油 □たまねぎ ■赤ピーマン □黄ピーマン 食酢 しょうゆ ③●若鶏もも肉 ●凍り豆腐(ダイス) □だいこん ■にんじん ■(乾)しいたけ □(乾)しいたけ ▲さとう みりん 食塩 ■こまつな ■にんじん ④●ちくわ ■こまつな □キャベツ □ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑤□りんご 食塩 ⑥○牛乳 地場産物の日 「だいこん」「こまつな」	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 清酒 □しょうが △ナタネサラダ油 □白ねぎ ▲さとう みりん □おろしにんにく 水 ③▲でん粉 ③●緑豆もやし(太もやし) ■(乾)赤じそ粉 食塩 ④●まぐろ(スープ漬) ○ちりめんいりこ □キャベツ 食塩 ⑤▲じゃがいも □ホールコーン 食塩 こしょう ⑥○ひじき佃煮 ⑦○牛乳 地場産物の日 「えのきたけ」「ねぎ」「だいこん」	①▲玄米ごはん レトルトカレー ▲(冷)ビーフコロッケ △食用米油 ②●ロースハム □キャベツ □きゅうり 食塩 □ホールコーン ■にんじん 中華スープの素 清酒 水 ▲でん粉 ③●豚もも肉 ▲さとう 食塩 中華スープの素 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 ③○黄桃(シロップ漬け) ▲(冷)レモンゼリー ④●ひよこ豆(水煮) ▲でん粉 △食用米油 食塩 ○(乾)あおさ ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(角切) 清酒 食塩 こしょう ▲でん粉 △食用米油 □たまねぎ △ナタネサラダ油 □豆板醤 □トマトケチャップ しょうゆ ▲さとう 食塩 ③●豚もも肉 ▲さとう 食塩 中華スープの素 清酒 水 ▲でん粉 ③●(冷)絹厚揚げ ▲緑豆はるさめ □たまねぎ ■にんじん ■(乾)きくらげ △ごま油 しょうゆ 清酒 中華スープの素 食塩 こしょう 水 ④●ちくわ ■チンゲンサイ ■にんじん □(乾)きくらげ △ごま油 しょうゆ 食塩 こしょう ⑥▲(冷)レモンゼリー ⑦○牛乳	①▲ごはん ②白身魚のチリソースかけ ③生揚げの中華煮 ④きゅうりのかわり漬け ⑤りんご ⑥牛乳
栄養量	720 2.3	720 2.0	771 3.4	843 2.4	752 2.2	763 2.4	717 2.2	908 3.5	746 2.3	754 2.3	861 2.5	758 2.6	
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黒糖パン ②豆腐ハンバーグ ③温野菜 ④ツナスパゲッティ ⑤かぼちゃサラダ ⑥レバーのから揚げ ⑦牛乳	①ごはん ②お好み揚げ ③がんす ④かわりきんぴら ⑤ひじきの炒め煮 ⑥みかん(シロップ漬け) ⑦牛乳	①ごはん ②鶏肉のレモン揚げ ③赤じそあえ ④かわりきんぴら ⑤カレーあえ ⑥マカロニきなこと ⑦牛乳	①ごはん ②さばの煮付け ③かき揚げ ④鶏ささみと きゅうりのあえ物 ⑤りんご ⑥牛乳	①リッチパン ②豚肉のカレー炒め ③グラタン ④鉄ちゃんサラダ ⑤マスカット角ゼリー ⑥牛乳	①赤じそ麦ごはん ②白身魚の南部揚げ ③肉じゃが ④おひたし ⑤なし ⑥牛乳	①ごはん ②チキン南ばん ③温野菜 ④ウィンナーと大豆のトマトチーズ煮 ⑤スクランブルエッグ ⑥ひじき佃煮 ⑦牛乳	①ごはん ②さけのマスタード焼き ③グリーンポテト ④生揚げのカレー炒め ⑤ごまあえ ⑥パイン(シロップ漬け) ⑦牛乳 ⑧牛乳調味液	①パン ②チョコレートスプレッド ③オムレツハンパンスライスかけ ④マカロニサラダ ⑤野菜ソテー ⑥きなことフライビーンズ ⑦牛乳	①ごはん ②肉豆腐 ③大根の中華サラダ ④さつまいものおおき揚げ ⑤みかん(シロップ漬け) ⑥牛乳	①ごはん ②鶏肉のねぎ塩焼き ③枝豆 ④にんじんの卵とじ ⑤ごま酢あえ ⑥レモン角ゼリー ⑦牛乳	①ごはん ②ミンチカツ ③温野菜 ④ツナピーンズサラダ ⑤チンゲン菜の炒め物 ⑥レモン角ゼリー ⑦牛乳	
食材料名	①▲黒糖パン ②●(冷)豆腐ハンバーグ △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ ウスターソース ③□キャベツ ④▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●まぐろ(スープ漬) □たまねぎ ■(冷)ほうれんそう ■にんじん △ナタネサラダ油 コンソメ しょうゆ 食塩 こしょう ⑤●ロースハム ■かぼちゃ □きゅうり 食塩 △マヨネーズ調味料(ノンエッグ) □レモン果汁 ▲さとう 食塩 こしょう ⑥●(冷)豚レバー ▲でん粉 △食用米油 ⑦○牛乳 今月のテーマ 「鉄の多い食品について知ろう」	①▲ごはん ②▲キャベツむきえび(L) □キャベツ ■にんじん ▲小麦粉 ●(冷)鶏卵(液卵) ○(乾)あおさ 食塩 こしょう 水 △食用米油 お好みソース ③●がんす △ナタネサラダ油 ④●豚もも肉 ■緑豆もやし(太もやし) ■こまつな ■にんじん ●中みそ ▲さとう 中華スープの素 水 □レモン果汁 ⑤●(冷)絹厚揚げ ○(乾)芽ひじき つきこんにやく □(冷)えだまめ ▲さとう みりん だし昆布 かつお節(だし用) 水 ⑥□みかん(シロップ漬け) ⑦○牛乳 郷土(広島県)に 伝わる料理	①▲ごはん ②●若鶏胸肉 清酒 食塩 ▲でん粉 △食用米油 ▲さとう みりん □レモン果汁 ③□キャベツ ■(乾)赤じそ粉 食塩 ④●豚もも肉 □ごぼう ■にんじん つきこんにやく ■葉ねぎ △ごま油 清酒 ●中みそ しょうゆ ▲さとう 水 ▲白いりごま ⑤●まぐろ(スープ漬) ■(冷)ブロッコリー △マヨネーズ調味料(ノンエッグ) 食塩 カレー粉 こしょう ⑥▲マカロニ(シェル) ●きな粉 ▲さとう 食塩 ⑦○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)さば素焼き □しょうが しょうゆ ▲さとう 清酒 水 □白ねぎ ③○ちりめんいりこ ●大豆(水煮) □たまねぎ ■かぼちゃ □(乾)きくらげ ▲小麦粉 ●(冷)鶏卵(液卵) ●きな粉 しょうゆ 食塩 こしょう 水 ④●若鶏ささみ 清酒 食塩 こしょう □きゅうり 食塩 ■にんじん □ホールコーン △ゆずドレッシング ⑤□りんご 食塩 ⑥○牛乳	①▲リッチパン ②●豚もも肉 □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 しょうゆ カレー粉 コンソメ ③▲(冷)タルトグラタン ④●まぐろ(スープ漬) ○(乾)芽ひじき しょうゆ ■こまつな □キャベツ 食塩 ■にんじん △ごまクリームドレッシング ⑤▲(冷)ぶどうゼリー ⑥○牛乳 食育の日(わ食の日) 地場産物の日 「もやし」「なし」	①▲麦ごはん ■(乾)赤じそ粉 ②●(冷)ホキ(切身) しょうゆ 清酒 ▲小麦粉 ▲(冷)鶏卵(液卵) △白いりごま △黒いりごま 食塩 水 ③●牛もも肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん 糸こんにやく △ナタネサラダ油 ▲さとう みりん だし昆布 かつお節(だし用) 水 ④●油揚げ ■(冷)ほうれんそう □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん しょうゆ みりん だし昆布 かつお節(だし用) 水 ⑤○なし 食塩 ⑥○牛乳 食育の日(わ食の日) 地場産物の日 「もやし」「なし」	①▲ごはん ②●若鶏胸肉 □しょうが 清酒 しょうゆ ▲でん粉 △食用米油 食酢 みりん しょうゆ ▲さとう □トマトケチャップ 食塩 こしょう ③■(冷)ブロッコリー 食塩 コンソメ ④●ポークウィンナー ▲大豆(水煮) ▲じゃがいも △ナタネサラダ油 ○粉チーズ □トマトペースト □トマトケチャップ コンソメ ▲さとう しょうゆ 食塩 こしょう 水 ⑤●(冷)鶏卵(液卵) 食塩 △ナタネサラダ油 □たまねぎ □えのきたけ △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 ⑥○ひじき佃煮 ⑦○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)さけ(切身) 清酒 粒入りマスタード △マヨネーズ調味料(ノンエッグ) ▲さとう △ナタネサラダ油 ③▲じゃがいも □(乾)パセリ 食塩 こしょう ④●豚もも肉 ●(冷)絹厚揚げ □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ △ナタネサラダ油 しょうゆ コンソメ 食塩 ⑤●ちくわ ■(冷)ほうれんそう ■(冷)ほうれんそう □キャベツ ■にんじん しょうゆ ▲さとう △半すり白いりごま ⑥□パイン(シロップ漬け) ⑦○牛乳 ⑧▲牛乳調味液コーヒー	①▲基準パン ②▲チョコレートスプレッド ③▲(冷)プレーンオムレツ ●牛もも肉 赤ワイン 食塩 こしょう □たまねぎ □えのきたけ △ナタネサラダ油 コンソメ □トマトケチャップ デミグラスソース ウスターソース 水 ▲でん粉 ▲マカロニ(エルボ) 食塩 □きゅうり 食塩 □たまねぎ ■にんじん △マヨネーズ調味料(ノンエッグ) □トマトケチャップ こしょう ⑤●ベーコン □キャベツ ■(冷)ほうれんそう □ホールコーン △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 こしょう ⑥▲大豆(水煮) ▲でん粉 △食用米油 ●きな粉 ▲さとう 食塩 ⑦○牛乳	①▲ごはん ②●豚もも肉 ●絞豆腐 □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 しょうゆ ③●かに風味かまぼこ □だいこん 食塩 □きゅうり 食塩 □ホールコーン 食酢 しょうゆ ▲さとう 食塩 ④▲さつまいも ●小麦粉 ●(冷)鶏卵(液卵) ○(乾)あおさ 食塩 水 △食用米油 ⑤□みかん(シロップ漬け) ⑥○牛乳 地場産物の日 「えのきたけ」	①▲ごはん ②●若鶏もも肉(角切) 塩こうじ こしょう △ごま油 □白ねぎ △ナタネサラダ油 食塩 ③□(冷)えだまめ 食塩 ④●(冷)鶏卵(液卵) ○脱脂粉乳 ■にんじん □えのきたけ うすくちしょうゆ ▲さとう みりん 食塩 だし昆布 かつお節(だし用) 水 ⑤○ちりめんいりこ ○(冷)茎わかめ □キャベツ 食塩 □きゅうり 食塩 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 △半すり白いりごま ⑥▲さつまいも △食用米油 ▲さとう ▲水あめ しょうゆ 食塩 食酢 水 ⑦○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)ミンチカツ △食用米油 お好みソース ③□キャベツ ④●まぐろ(スープ漬) ●ひよこ豆(水煮) ▲じゃがいも □きゅうり 食塩 △マヨネーズ調味料(ノンエッグ) ▲さとう 食塩 ⑤●ちくわ ■チンゲンサイ ■にんじん □(乾)きくらげ △ごま油 しょうゆ 食塩 こしょう ⑥▲(冷)レモンゼリー ⑦○牛乳	
栄養量	777 3.8	766 1.9	802 2.0	819 2.1	824 3.3	739 2.4	830 2.4	733 2.5	783 3.1	758 1.8	855 2.1	793 2.0	

※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)

