

D小 令和7年11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	4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)		10日(月)		11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)	
献立名	①ごはん ②さけのからあげ ③ひじきのいために ④さつまじる ⑤ぎゅうにゅう		①パン ②りんごジャム ③クリームシチュー ④フレンチサラダ ⑤ぎゅうにゅう		①やながわうどんぶり (ごはん) ②やさしいため ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②ぶたにくとだいこんのもの ③れんこんとはるさめのサラダ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②うまに ③ぶたレバーのからあげ ④あかじそあえ ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②ホキのてんぷら ③きんぴら ④かきたまじる ⑤ぎゅうにゅう		①パン ②チョコレートスプレッド ③とりくとやさいのスープに ④さんしょくソテー ⑤ぎゅうにゅう		①ポークカレーライス (ごはん) ②わふうサラダ ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②まーぼー豆腐 ③だいこんのちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう	
食材料名	①▲ごはん ②●(冷)さけ(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 つきこんにやく ○(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 ④●若鶏胸肉 ●木綿豆腐 ▲さつまいも □だいこん ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲基準パン ②▲りんごジャム ③●若鶏もも肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■にんじん △ナタネサラダ油 クリームポタージュの素 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ④●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 ⑤○牛乳		①▲ごはん ●牛もも肉 ●鶏卵(液卵) □たまねぎ □(冷)ごぼう ■にんじん ■葉ねぎ だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ▲さとう みりん 食塩 水 ②●豚もも肉 □キャベツ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ③○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ●さつま揚げ ●(冷)生揚げ 板こんにやく □だいこん ■にんじん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう 清酒 食塩 水 ③●ロースハム ▲緑豆はるさめ □れんこん □きゅうり 食塩 △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) しょうゆ 食酢 こしょう ④○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏胸肉 ●うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲じゃがいも 板こんにやく ■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 水 ③●(冷)豚レバー ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ④□白菜 食塩 ■(乾)赤じそ粉 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③●豚もも肉 ●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 水 ④●鶏卵(液卵) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■みずな かつお節(だし用) だし昆布 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●若鶏もも肉 ●ひよこ豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん □白菜 ■にんじん ■バセリ コンソメ 食塩 こしょう 水 ④●ポークウインナー ■こまつな □ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑤○牛乳		①▲ごはん ●豚もも肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ □おろしにんにく カレーウ(アレルゲン不使用) □トマトケチャップ コンソメ 食塩 カレー粉 ガラムマサラ 水 ②●まぐろ(スープ漬) ○(冷)茎わかめ □キャベツ □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう 食塩 こしょう △半すり白いりごま ③○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ③●まぐろ(スープ漬) □だいこん 食塩 ■こまつな ■にんじん 食酢 しょうゆ ▲さとう 食塩 △ごま油 ④○牛乳	
	秋の献立						地場産物の日 「だいこん」「きゅうり」 いい歯の日						地場産物の日 「バセリ」「こまつな」					
栄養量	632	1.9	602	2.2	574	1.7	610	1.6	686	1.9	597	1.7	578	2.3	603	2.0	570	1.8
実施日	17日(月)		18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)	
献立名	①うずみ (ごはん) ②こいわしのからあげ ③こんぶあえ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②さわらのてりやき ③そくせきづけ ④ひろしまっじじる ⑤ぎゅうにゅう		①こがたりリッチパン ②わふうスパゲッティ ③カルちゃんサラダ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②おやこに ③はりはりづけ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②ぶたにくのしおこうじやき ③こまつなのいためもの ④やはたのう～まいしる ⑤ぎゅうにゅう		①げんりょうたきこみごはん ②うめふうみわかめうどん ③とりにくのしそからあげ ④レモンあえ ⑤ぎゅうにゅう		①バターパン ②あかうおの ケチャップソースかけ ③やさしいスープ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②げんきもりもり あんかけいため ③あたたまる！ポカポカじる ④ぎゅうにゅう		①ツナとたまごの あんかけごはん (ごはん) ②ぶたじる ③ぎゅうにゅう	
食材料名	①▲ごはん ●若鶏胸肉 ●(冷)絹揚げ ▲さといも 食塩 □だいこん ■にんじん □まいたけ ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ ▲でん粉 水 ②○(冷)小いわし(唐揚げ用) △食用米油 食塩 ③□キャベツ ○塩昆布佃煮 食塩 ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さわら(切身) 清酒 △ナタネサラダ油 みりん しょうゆ ▲さとう ▲でん粉 水 ③□だいこん 食塩 ■にんじん しょうゆ ④●木綿豆腐 ●油揚げ ▲じゃがいも □白菜 ■にんじん ■こまつな ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲リッチパン ②▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●牛もも肉 ▲じゃがいも □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 しょうゆ 食塩 こしょう 水 ③●まぐろ(スープ漬) ○ちりめんいりこ ○(乾)芽ひじき しょうゆ ■ほうれんそう ■にんじん △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) しょうゆ 食塩 こしょう △半すり白いりごま ④○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏胸肉 ●鶏卵(液卵) ●凍り豆腐(ダイス) ▲じゃがいも □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●ちくわ □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 水 ④○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ▲塩こうじ みりん 清酒 食塩 水 △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 清酒 煮干し(だし用) □(乾)きざみ梅 しょうゆ 清酒 食塩 水 ③●こまつな ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ みりん 清酒 煮干し(だし用) □(乾)きざみ梅 しょうゆ 清酒 食塩 水 ④●豚もも肉 ●油揚げ ▲さつまいも □たまねぎ □白菜 ■にんじん かつお節(だし用) だし昆布 ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲米 □(冷)れんこん ■にんじん ○塩昆布佃煮 しょうゆ みりん 食塩 水 ②▲うどん(ゆで) ●豚もも肉 ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) □(乾)きざみ梅 しょうゆ 清酒 食塩 水 ③●若鶏もも肉 青じそドレッシング 食塩 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ④□キャベツ □きゅうり 食塩 □レモン果汁 ▲さとう 食塩 ⑤○牛乳		①▲バターパン ②●(冷)赤魚(角切) ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 水 ③●ベーコン ▲じゃがいも □たまねぎ □キャベツ ■にんじん ■こまつな コンソメ 食塩 こしょう 水 ④○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 □たまねぎ ■にんじん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう 中華スープの素 ▲でん粉 食塩 ③●若鶏胸肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 水 ④○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ▲じゃがいも 板こんにやく □たまねぎ ■にんじん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 豆腐 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ③○牛乳	
	郷土(広島県)に 伝わる料理 地場産物の日 「だいこん」「葉ねぎ」 「小いわし」 今月のテーマ 「かぜを予防する食事 について知ろう」								学校スペシャル汁		生徒企画献立				センター募集献立		地場産物の日 「チンゲンサイ」「白ねぎ」	
栄養量	567	1.5	592	1.8	592	2.4	579	1.5	598	1.7	614	3.0	595	2.3	553	1.3	567	2.1

※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



※こんげつのおもな
じばさんぶつ(よてい)

