


A小 令和8年1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	7日(水)		8日(木)		9日(金)		13日(火)		14日(水)		15日(木)		16日(金)		19日(月)		20日(火)	
献立名	①ごはん ②マーボー豆腐 ③ひじきのちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう		①パン ②ビーフシチュー ③ベーコンとやさいのソテー ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②こいわしのからあげ ③がじつあえ ④かきたまじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②ホキのからあげ ③おかかあえ ④ぶたじる ⑤ぎゅうにゅう		①おやこどんぶり (ごはん) ②かわりきんぴら ③ぎゅうにゅう		①パン ②クリームに ③やさいソテー ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②にくどうふ ③レバーのからあげ ④はくさいのあかじそあえ ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②さわらのてんぷら ③こうはくなます ④ひろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう		①ふゆやさいカレーライス (ごはん) ②さんしよくソテー ③ぎゅうにゅう	
食材料名	①▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 ▲緑豆はるさめ □たまねぎ ■にんじん ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが □おろしにんにく 豆板醤 ●赤みそ しょうゆ ▲さとう ▲コーンスターチ 水 ③●かつお(油漬) ○(乾)芽ひじき しょうゆ ▲緑豆はるさめ □きゅうり ■にんじん 食酢 しょうゆ ▲さとう △ごま油 食塩 ④○牛乳		①▲基準パン ②●牛肩肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく コンソメ ▲小麦粉 △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ お好みソース □トマトペースト ▲さとう 食塩 こしょう ③●ベーコン □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 ④○牛乳		①▲ごはん ②○(冷)小いわし(唐揚げ用) △食用米油 食塩 ③●(冷)あなご照り焼き ■ほうれんそう ■にんじん しょうゆ ▲さとう 食酢 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 ▲コーンスターチ 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)ホキ(角切) 食塩 こしょう ▲コーンスターチ △食用米油 食塩 ③○白菜 食塩 ■ほうれんそう しょうゆ ●かつお節(和え物用) ④●豚もも肉 ●木綿豆腐 ▲じゃがいも 板こんにやく □だいこん ■にんじん □白ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ●若鶏もも肉 ●鶏卵 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ だし昆布 かつお節(だし用) 清酒 ▲さとう 水 ②●牛もも肉 ▲じゃがいも □ごぼう ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん ③○牛乳		①▲基準パン ②●若鶏胸肉 ●うずら卵 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■にんじん △ナタネサラダ油 コンソメ ▲小麦粉 △ナタネサラダ油 ○牛乳 ○脱脂粉乳 食塩 こしょう 水 ③●豚肩肉 □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 ④○牛乳		①▲ごはん ②●牛もも肉 ●絞豆腐 糸こんにやく □たまねぎ ■にんじん □白ねぎ △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう 清酒 水 ③●(冷)豚レバー ▲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)さわら(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③○だいこん 食塩 ■金時にんじん 食塩 食酢 ▲さとう 食塩 ④●油揚げ ●凍り豆腐(細切) ▲じゃがいも ○(乾)わかめ □白菜 ■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 ●牛もも肉 ▲じゃがいも □だいこん □たまねぎ ■にんじん ■にんじん ■カリフラワー □白ねぎ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく カレールウ(アレルゲン不使用) □トマトケチャップ ウスターソース カレー粉 食塩 ガラムマサラ 水 ②●ベーコン ■(冷)ほうれんそう □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ③○牛乳	
	郷土(広島県)に 伝わる料理		地場産物の日 「ほうれんそう」「白ねぎ」										食育の日 (わ食の日)					
栄養量	607	1.8	596	2.4	580	1.6	592	1.8	601	1.8	582	2.4	645	1.8	617	1.9	607	1.8
実施日	21日(水)		22日(木)		23日(金)		26日(月)		27日(火)		28日(水)		29日(木)		30日(金)			
献立名	①ごはん ②ぞうに ③かえりいりことくろまめの あまからに ④くりきんとん ⑤ぎゅうにゅう		①バターパン ②チキンピーンズ ③フレンチサラダ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②よしのに ③はりはりづけ ④ぎゅうにゅう		①げんまいごはん ②さばのおやき ③ひろしまなづけ ④みそすいとん ⑤ぎゅうにゅう		①げんりょうごはん ②にくうどん ③がんせきあげ ④ぎゅうにゅう		①ぶたどん (ごはん) ②ごまずあえ ③みかん ④ぎゅうにゅう		①こくとうパン ②とりにくのレモンあげ ③おんやさい ④はくさいスープ ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②こうやどうふのごもくに ③やさしいため ④ぎゅうにゅう			
食材料名	①▲ごはん ②●若鶏胸肉 ●かまぼこ ▲(冷)白玉もち □白菜 ■金時にんじん □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 ③○かえりいりこ △食用米油 ●黒豆 ▲コーンスターチ △食用米油 ▲さとう しょうゆ 水 ④▲白いりごま ▲さつまいも △くり甘露煮 ▲さとう ⑤○牛乳		①▲バターパン ②●若鶏胸肉 ●大豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく コンソメ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう ③●ロースハム □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 こしょう 洋がらし ④○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●(冷)生揚げ ▲じゃがいも 板こんにやく □だいこん ■にんじん しょうゆ ▲さとう 清酒 食塩 ▲コーンスターチ 水 ③○ちりめんいりこ □きゅうり 食塩 □切干しだいこん しょうゆ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○牛乳		①▲玄米ごはん ②●(冷)さば塩焼き ③■広島菜漬 しょうゆ ④●油揚げ ▲さといも 食塩 □だいこん ■にんじん ▲小麦粉 食塩 ▲さとう ■みずな 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●牛肩肉 しょうゆ 清酒 ▲さとう □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ ▲さとう ▲小麦粉 しょうゆ ▲さとう 水 △食用米油 ④○牛乳		①▲ごはん ●豚肩肉 ●かまぼこ 糸こんにやく □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)茎わかめ □キャベツ 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 ③○みかん ④○牛乳		①▲黒糖パン ②●若鶏もも肉 ▲コーンスターチ △食用米油 しょうゆ ▲さとう みりん □レモン果汁 ③○キャベツ 食塩 ④●豚もも肉 □白菜 □たまねぎ ■にんじん □(冷)ホールコーン □パセリ △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 こしょう 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) 板こんにやく ■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●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 ④○牛乳			
	行事食「正月」 今月のテーマ 「食文化について知ろう」						全国学校給食週間 地場産物の日 「米粉」「水菜」						地場産物の日 「キャベツ」「パセリ」		地場産物の日 「キャベツ」「もやし」			
栄養量	605	1.5	588	2.5	581	1.6	632	2.3	651	1.7	602	1.7	609	2.3	590	1.6		

※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7期]1月5日(月)

※こんげつのおもな
じばさんぶつ(よてい)

