

A小

## 令和8年2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	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	12日(木)	13日(金)									
献立名	①ひろしまカレー(チキン) (ごはん) ②やさいソテー ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②ふくめに ③はりはりづけ ④ほんかん ⑤いりだいす ⑥ぎゅうにゅう	①ごはん ②ふくめに ③はりはりづけ ④ほんかん ⑤ぎゅうにゅう	①コアパン ②とりにくやさいのスープに ③さんしょくソテー ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②なまあげのちゅううかに ③だいこんのちゅううかサラダ ④ぎゅうにゅう	①げんりょうごはん ②わかめうどん ③レバーのカレーふうみあげ ④おかかえ ⑤ぎゅうにゅう	①だいこんのピリカラどんぶり (ごはん) ②わかさぎのなんばんづけ ③ぎゅうにゅう	①パン ②りんごジャム ③ポークビーンズ ④とうふサラダ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②さばのしおやき ③はくさいのあかじそあえ ④ちくせんに ⑤ぎゅうにゅう									
食材料名	①▲ごはん ●若鶏もも肉 白ワイン ▲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 オースルバイス ▲小麦粉 △ナタネサラダ油 カレー粉 コンソメ □トマトケチャップ 好みソース □ブルーンピューレ オイスターソース ウスターソース しようゆ 食塩 こしょう ガラムマサラ 水 ②●豚もも肉 □キヤベツ ■緑豆もやし(太もやし) ■にんじん ■チングンサイ △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ③○牛乳	①▲ごはん ②●冷たいわし(開き) ▲コーンスターク △食用米油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ▲コーンスターク ③□キヤベツ 食塩 ④●木綿豆腐 ○(乾)わかめ □だいこん □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤●煎り大豆 ⑥○牛乳	①▲ごはん △食用米油 ▲グラニュー糖 ココア ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ■にんじん ■葉ねぎ △ごま油 □おろしにんにく □しょうが 豆板醤 ●赤みそ △ごま油 ●さとう ▲コーンスターク △白いりごま 水 ③●ロースハム ■(冷)ほうれんそう □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 ●さとう △ごま油 食塩 ④○牛乳	①▲ごはん ②●豚もも肉 ●生揚げ □たまねぎ ○(乾)わかめ ■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 △ごま油 ●さとう ▲コーンスターク △白いりごま 水 ③●まぐろ(油漬) □だいこん ■にんじん ■にんじん 食酢 ●さとう ○(冷)豚レバー カレー粉 ▲コーンスターク △白いりごま 水 ④○キヤベツ 食塩 ■(冷)ほうれんそう ■にんじん △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) 食酢 ●かつお節(和え物用) ○牛乳	①▲ごはん ②●豚もも肉 ●生揚げ □たまねぎ ○(乾)わかめ ■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 △ごま油 ●さとう ○(冷)豚レバー カレー粉 ▲コーンスターク △白いりごま 水 ②○(冷)わかさぎ ▲コーンスターク △食用米油 □白ねぎ ●かつお節(和え物用) ○牛乳	①▲基準パン ●豚肩肉 ○(乾)赤じそ粉 ■(冷)生揚げ 板こんにゃく □だいこん ■にんじん □れんこん □ごぼう □(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 ④●ロースハム ●鶏卵 △ナタネサラダ油 ●木綿豆腐 △食用米油 □きゅうり 食塩 ■にんじん △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) 食酢 ●さとう 食塩 こしょう △半ずり白いりごま ○牛乳	①▲基準パン ●豚肩肉 ○(乾)赤じそ粉 ■(冷)生揚げ 板こんにゃく □だいこん ■にんじん □れんこん □ごぼう □(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 ⑤○牛乳											
栄養量	628	1.7	629	1.8	603	1.6	607	2.4	635	1.7	603	2.2	604	1.8	636	2.4	664	1.9
実施日	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)									
献立名	①ぎゅうどん (ごはん) ②じらえ ③ぎゅうにゅう	①げんまいごはん ②キムチどうふ ③わけぎのいためもの ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②ホキのてんぶら ③ひじきのいために ④ひろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう	①こがたバターPan ②スパゲッティイタリアン ③カルちゃんサラダ ④ぎゅうにゅう	①ごはん ②おたのしみフライ ③キャベツのこんぶあえ ④すまじる ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②あかうおのからあげ ③ひろしまなづけ ④おおこうなべ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②みそおでん ③すのもの ④おおこうなべ ⑤ぎゅうにゅう	①パン ②たいずシチュー ③キャベツとこまつなソテー ④ぎゅうにゅう	①せんちゃんそぼろごはん (ごはん) ②とりだんごじる ③ぎゅうにゅう									
食材料名	①▲ごはん ●牛肩肉 ●かまぼこ 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しようゆ ▲さとう 清酒 食塩 水 ②●木綿豆腐 ●白みそ ▲さとう みりん 食塩 ●ちくわ つきこんにゃく ■にんじん □(乾)しいたけ しようゆ ▲さとう 水 ■ほうれんそう △半ずり白いりごま ③○牛乳	①▲玄米ごはん ②●豚もも肉 ●絞り豆腐 糸こんにゃく □たまねぎ □白菜キムチ ■にんじん □ごぼう ■にら △ごま油 □おろしにんにく コチュジャン しようゆ 清酒 水 ③●牛もも肉 ▲緑豆はるさめ □たまねぎ ■緑豆もやし(太もやし) ■わけぎ ■にんじん △ごま油 □しようが オイスターソース 清酒 食塩 ④○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③●若鶏もも肉 つけこんにゃく ○(乾)芽ひじき ■にんじん ■ビーマン △オリーブ油 △ナタネサラダ油 △ごま油 □おろしにんにく コチュジャン しようゆ ▲さとう みりん 水 ④●凍り豆腐(細切) ▲じゃがいも □白菜 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ごま油 □ちりめんじ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳	①▲バターパン ②●(冷)ミンチカツ △ナタネサラダ油 ●豚肩肉 赤ワイン □たまねぎ ■にんじん ■ビーマン △オリーブ油 △ナタネサラダ油 △ごま油 □おろしにんにく □トマトケチャップ □トマトペースト ウスターソース 食塩 △ごま油 □ちりめんじ ●中みそ ●白みそ 水 ③●まぐろ(スープ漬) ○(乾)芽ひじき ■にんじん ■葉ねぎ △ごま油 □ちりめんじ ●中みそ ●白みそ 水 ④○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) 食塩 こしょう ▲コーンスターク △食用米油 ③□キヤベツ 食塩 ○(冷)昆布佃煮 ■広島菜漬 △昆布 ●豚もも肉 ●木綿豆腐 ○(乾)わかめ □おろしにんにく □トマトペースト ウスターソース 食塩 △ごま油 □ちりめんじ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●牛もも肉 ●さつま揚げ ■うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲さといも 食塩 板こんにゃく □だいこん ○だし昆布 ○干し焼きのり ●赤みそ △ごま油 ●さとう △ナタネサラダ油 △ナタネサラダ油 ●小麦粉 ○脱脂粉乳 △ナタネサラダ油 ●牛乳 ○脱脂粉乳 △ナタネサラダ油 ●小麦粉 △ナタネサラダ油 ●牛乳 ○牛乳 ○牛乳	①▲基準パン ●牛もも肉 ●さつま揚げ ■うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲さといも 食塩 板こんにゃく □だいこん ○だし昆布 ○干し焼きのり ●赤みそ △ごま油 ●さとう △ナタネサラダ油 △ナタネサラダ油 ●小麦粉 ○脱脂粉乳 △ナタネサラダ油 ●牛乳 ○牛乳 ○牛乳 ○牛乳 ○牛乳	①▲ごはん ●まぐろ(油漬) ■にんじん □切干したまねぎ ■こまつな △ナタネサラダ油 しようゆ ▲さとう みりん だし汁(煮干し) ②●若鶏ミンチ □しようが △コーンスターク 清酒 食塩 水 ③●豚肩肉 □キヤベツ ■こまつな ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳	①せんちゃんそぼろごはん (ごはん) ②とりだんごじる ③ぎゅうにゅう									
	地場産物の日 「ねぎ」「ほうれんそう」	地場産物の日 「もやし」「わけぎ」	食育の日 (わ食の日)			郷土(広島県)に 伝わる料理		地場産物の日 「パセリ」「こまつな」	今月のテーマ 「食物繊維について知ろう」									
栄養量	609	1.8	587	2.1	597	2.0	605	2.2	646	1.9	597	1.8	586	1.9	603	2.5	588	2.1

※赤(●: たんぱく質 ○: 無機質 おもに体をつくるものになる)

※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>



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8期] 2月 2日(月)

※こんげつのおも(よない)



米



牛乳



ねぎ



わけぎ



もやし



パセリ



こまつな



ほうれんそう