

A小 令和8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(水)		8月27日(木)		8月28日(金)		8月31日(月)		9月1日(火)		9月2日(水)		9月3日(木)		9月4日(金)		9月7日(月)		9月8日(火)		9月9日(水)		9月10日(木)			
献立名	①ごはん ②ぶたにくの こみため ③みそしる ④ぎゅうにゅう		①パン ②チョコレート スプレッド ③チキンピーンズ ④やさしいソテー ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②あかうおのからあげ ③ひじきとピーマンの いために ④かきたまじる ⑤ぎゅうにゅう		①ハヤシライス (ごはん) ②ジャーマンポテト ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②とうふの ちゅうかスープに ③むしゅうまい ④もやしのいためのもの ⑤ぎゅうにゅう		①げんまいごはん ②にくじゃが ③たまごとやさいの いためのもの ④ぎゅうにゅう		①パン ②いちごジャム ③さけのからあげ ④ふきいも ⑤コンスープ ⑥ぎゅうにゅう		①ピーンズカレーライス (ごはん) ②フルーツポンチ ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②ふくめに ③はるさめとやさいの いためのもの ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②とりにくの ピリカラあげ ③キャベツのソテー ④はるさめスープ ⑤ぎゅうにゅう		①たにんどんぶり (ごはん) ②ししやものからあげ ③きゅうりのさっぱり ④ぎゅうにゅう		①リッチパン ②チリコンカン ③フレンチソテー ④ぎゅうにゅう			
食材料名	①▲ごはん ②●豚肩肉 △ナタネサラダ油 ■葉ねぎ □しょうが □おろしにんにく しょうゆ 清酒 ▲さとう □たまねぎ ■にんじん ■ピーマン △ナタネサラダ油 しょうゆ みりん ③●木綿豆腐 ▲じゃがいも ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ④○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 ●白いんげん豆(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 ④●かつお(油漬) □キャベツ □(冷)ホールコーン ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) 食塩 こしょう ▲コンスターチ △食用米油 ③●牛肩肉 ○(乾)芽ひじき ■にんじん ■ピーマン ■にんじん △ごま油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ④●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 ▲コンスターチ 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ●牛もも肉 赤ワイン □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 お好みソース ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう ▲コンスターチ 水 ②●ベーコン ▲じゃがいも □たまねぎ △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 こしょう ③○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん □たけのこ(水煮) □(乾)しいたけ ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 中華スープの素 しょうゆ 食塩 こしょう ▲コンスターチ △ごま油 水 ③●(冷)ポークしゅうまい ④□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 ⑤○牛乳		①▲玄米ごはん ②●牛もも肉 ●さつま揚げ(小麦不使用) ▲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●若鶏もも肉 ●鶏卵 △ナタネサラダ油 □キャベツ ■こまつな △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ④○牛乳		①▲基準パン ②▲いちごジャム ③●(冷)さけ(角切) 食塩 こしょう ▲コンスターチ △食用米油 △食用米油 ④▲じゃがいも 食塩 こしょう ⑤●若鶏胸肉 □たまねぎ ■にんじん □(冷)ホールコーン □クリームコーン 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 ⑥○牛乳		①▲ごはん ●牛肩肉 ●大豆(水煮) ●大豆ミート ▲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 カレー(アレルギー不使用) □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□みかん(シロップ漬け) □パイ(シロップ漬け) □りんご(シロップ漬け) ▲(冷)ぶどう角ゼリー シロップ ③○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) ▲じゃがいも 板こんにゃく ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 こしょう ③●豚肩肉 ▲緑豆はるさめ □緑豆もやし(太もやし) ■こまつな ■にんじん ■にんじん □おろしにんにく しょうゆ ▲さとう 食塩 こしょう ④○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏胸肉 ▲コンスターチ △食用米油 △食用米油 ③●鶏もも肉 ▲緑豆はるさめ □緑豆もやし(太もやし) ■こまつな ■にんじん ■にんじん □ブラックマッペもやし □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 △白いりごま △ごま油 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●鶏卵 ●鶏卵 △食用米油 △食用米油 ③●ちりめんいりこ ○(乾)わかめ □きゅうり ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 こしょう ④○牛乳		①▲リッチパン ②●牛もも肉 ●大豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■ホールトマト △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 チリパウダー こしょう 水 ③●かつお(油漬) □キャベツ □きゅうり □きゅうり △ナタネサラダ油 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう ④○牛乳			
	地場産物の日 「ねぎ」「ピーマン」																									
栄養量	597	2.0	615	2.3	625	1.7	613	1.9	603	1.7	591	1.5	656	2.4	679	1.6	625	1.6	625	1.8	626	2.1	643	2.5		
実施日	9月11日(金)		9月14日(月)		9月15日(火)		9月16日(水)		9月17日(木)		9月18日(金)		9月24日(木)		9月25日(金)		9月28日(月)		9月29日(火)		9月30日(水)					
献立名	①ごはん ②マーボー豆腐 ③チンゲンサイの いためのもの ④ぶどうゼリー ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②こうや豆腐の ごもくに ③ぶたにくとやさいの みそいため ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②やきにく ③にらたまスープ ④ぎゅうにゅう		①ふわふわどんぶり (ごはん) ②ひじきのいために ③ぎゅうにゅう		①こうとうパン ②とりにくとやさいの スープに ③レバーのからあげ ④じゃがいもの カレーいため ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②ホキのなんぶあげ ③かわりきんぴら ④ひろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう				①こがたバターパン ②ミートスパゲッティ ③フライピーンズ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②さばのにつけ ③きりぼしだいこんの いために ④つきみじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②あげ豆腐の ちゅうかあんかけ ③ちゅうかスープ ④ぎゅうにゅう		①げんりょうごはん ②カレーうどん ③やさしいため ④チーズ ⑤ぎゅうにゅう		①あなごめし (しょうゆごはん) ②こめめんじる ③みかんゼリー ④ぎゅうにゅう			
食材料名	①▲ごはん ②●豚肩肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■にんじん △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 ▲コンスターチ 水 ③●牛肩肉 ■チンゲンサイ □緑豆もやし(太もやし) □キャベツ ■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 ④▲ぶどうゼリー 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 ■にんじん ■にんじん □たけのこ(水煮) △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ③●豚肩肉 □キャベツ □たまねぎ ■にら △ナタネサラダ油 □おろしにんにく ●赤みそ しょうゆ みりん △ごま油 ④○牛乳		①▲ごはん ②●牛もも肉 ●豚肩肉 △ナタネサラダ油 □しょうが □おろしにんにく しょうゆ みりん ▲さとう 清酒 □たまねぎ ■にんじん ■ピーマン △ナタネサラダ油 しょうゆ ③●ベーコン ●鶏卵 □たまねぎ ■にんじん □ブラックマッペもやし ■にら 中華スープの素 しょうゆ 清酒 食塩 こしょう ▲コンスターチ 水 ④○牛乳		①▲ごはん ●豚肩肉 ●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん □(乾)しいたけ ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 □しょうが しょうゆ ▲さとう 清酒 食塩 水 ②●若鶏もも肉 ●さつま揚げ(小麦不使用) 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○牛乳		①▲黒糖パン ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●大豆(水煮) □たまねぎ □キャベツ ■にんじん コンソメ 食塩 こしょう ③●(冷)豚レバー ▲コンスターチ △食用米油 ④▲じゃがいも □たまねぎ △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 カレー粉 こしょう 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●牛もも肉 ▲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 ④□たまねぎ ■かぼちゃ ■にんじん □ぶなしめじ ■こまつな ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 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 ●豚肩肉 □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 デミグラスソース □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 水 ③●大豆 ▲コンスターチ △食用米油 ▲金時豆(水煮) ▲コンスターチ △食用米油 ▲さとう 食塩 ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さば素焼き □しょうが しょうゆ 清酒 ▲さとう 水 ③●さつま揚げ(小麦不使用) □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▲白玉もち ●若鶏胸肉 ▲じゃがいも ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●絞豆腐 ▲コンスターチ △食用米油 ●若鶏もも肉 □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 □しょうが □トマトケチャップ しょうゆ ▲さとう 清酒 ▲コンスターチ 水 ③●豚肩肉 □たまねぎ □ブラックマッペもやし ■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 ④○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○牛乳		①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●若鶏胸肉 □たまねぎ ■にんじん ■にんじん △ナタネサラダ油 カレー粉 煮干し(だし用) アレルギー(アレルギー不使用) しょうゆ 清酒 食塩 こしょう 水 ③●豚肩肉 □キャベツ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ④○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○牛乳		①▲しょうゆごはん ●(冷)あなご照り焼き ●鶏卵 △ナタネサラダ油 △白いりごま ②▲(乾)米めん ●ちくわ(小麦不使用) □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 水 ③▲みかんゼリー ④○牛乳		地場産物の日 「鶏卵」「米麺」 「えのきたけ」「ねぎ」 郷土(広島県)に 伝わる料理			
	行事食 「お月見」									今月のテーマ 「鉄の多い食品に ついて知ろう」		食育の日 (食の日)		地場産物の日 「ぶなしめじ」 「こまつな」		行事食 「お月見」										
栄養量	625	1.8	608	1.6	597	1.8	599	1.9	639	2.8	606	1.8	634	2.0	651	2.1	611	1.8	591	1.9	619	2.6				

※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



※こんげつのおもな
じばさんぶつ(よてい)
米
牛乳
ねぎ
ピーマン
もやし
ぶなしめじ
こまつな
鶏卵
米麺
えのきたけ