

A中 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豚肉の香味炒め ③みそ汁 ④牛乳		①パン ②チョコレート スプレッド ③チキンピーンズ ④野菜ソテー ⑤牛乳		①ごはん ②赤魚のから揚げ ③ひじきとピーマンの炒め煮 ④かきたま汁 ⑤牛乳		①ハヤシライス(ごはん) ②ジャーマンポテト ③牛乳		①ごはん ②豆腐の中華スープ煮 ③蒸ししゅうまい ④もやしの炒め物 ⑤牛乳		①玄米ごはん ②肉じゃが ③卵と野菜の炒め物 ④牛乳		①パン ②いちごジャム ③さけのから揚げ ④粉ふきいも ⑤コンスープ ⑥牛乳		①ビーンズカレーライス(ごはん) ②フルーツポンチ ③小魚アーモンド ④牛乳		①ごはん ②含め煮 ③春雨と野菜の炒め物 ④牛乳		①ごはん ②鶏肉のピリカラ揚げ ③キャベツのソテー ④はるさめスープ ⑤牛乳		①他人丼(ごはん) ②ししゃものから揚げ ③きゅうりのさっぱり煮 ④牛乳		①リッチパン ②チリコンカン ③フレンチソテー ④牛乳			
食材料名	①▲ごはん ②●豚肩肉 △ナタネササラダ油 ■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 水 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 ▲コーンスターチ △食用米油 □たまねぎ ■にんじん ③●牛肩肉 ○(乾)芽ひじき ■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 ▲コーンスターチ 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 ▲コーンスターチ 水 ②●ベーコン ▲じゃがいも □たまねぎ △ナタネササラダ油 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 △ナタネササラダ油 中華スープの素 しょうゆ 食塩 こしょう ▲コーンスターチ △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 △ナタネササラダ油 □キャベツ ■こまつな △ナタネササラダ油 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 ▲コーンスターチ △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 △ナタネササラダ油 □おろしにんにく カレー粉(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○小魚アーモンド ④○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 △ナタネササラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ③●牛肩肉 ▲緑豆はるさめ □緑豆もやし(太もやし) ■こまつな ■にんじん △ごま油 □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 ▲コーンスターチ △食用米油 △食用米油 しょうゆ ③□キャベツ △ナタネササラダ油 食塩 こしょう ④●豚もも肉 ▲緑豆はるさめ □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 △白いりごま △ごま油 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ●牛肩肉 ●鶏卵 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ かつお節(だし用) ▲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 ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 こしょう ④○牛乳			
	地場産物の日 「ねぎ」「ピーマン」																									
栄養量	720	2.4	768	2.9	779	2.1	744	2.4	756	2.3	722	1.9	841	3.1	869	2.1	763	2.1	776	2.3	775	2.7	816	3.2		
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麻婆豆腐 ③チンゲン菜の炒め物 ④ぶどうゼリー ⑤牛乳		①ごはん ②のり佃煮 ③高野豆腐の五目煮 ④豚肉と野菜のみそ炒め ⑤牛乳		①ごはん ②焼き肉 ③にらたまスープ ④牛乳		①ふわふわ丼(ごはん) ②ひじきの炒め煮 ③牛乳		①黒糖パン ②鶏肉と野菜のスープ煮 ③レバーのから揚げ ④じゃがいものカレー炒め ⑤牛乳		①ごはん ②ホキの南部揚げ ③かわりきんぴら ④ひろしまっこ汁 ⑤牛乳		①小型バターパン ②ミートスパゲッティ ③フライピーンズ ④牛乳		①ごはん ②さばの煮つけ ③切干し大根の炒め煮 ④月見汁 ⑤牛乳		①ごはん ②揚げ豆腐の中華あんかけ ③中華スープ ④牛乳		①減量ごはん ②カレーうどん ③野菜炒め ④チーズ ⑤牛乳		①あなごめし(しょうゆごはん) ②米麺汁 ③みかんゼリー ④牛乳					
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 ▲コーンスターチ 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 △ナタネササラダ油 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○のり佃煮 ③●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 たけのこ(水煮) △ナタネササラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ④●豚肩肉 □キャベツ □たまねぎ ■にんじん △ナタネササラダ油 □おろしにんにく ●赤みそ しょうゆ みりん △ごま油 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●牛もも肉 ●豚肩肉 △ナタネササラダ油 □しょうが □おろしにんにく しょうゆ ▲さとう 清酒 □たまねぎ ■にんじん ■ピーマン △ナタネササラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 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 ■にんじん 中華スープの素 しょうゆ 清酒 食塩 こしょう ▲コーンスターチ 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 △ナタネササラダ油 □しょうが しょうゆ ▲さとう 食塩 水 ▲コーンスターチ 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 ●小麦粉 ●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 ▲コーンスターチ △食用米油 ④▲じゃがいも □たまねぎ △ナタネササラダ油 コンソメ 食塩 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 △ナタネササラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 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 △ナタネササラダ油 ●豚肩肉 □たまねぎ ■にんじん △ナタネササラダ油 □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 ▲コーンスターチ △食用米油 △食時豆(水煮) ▲コーンスターチ △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 △ナタネササラダ油 しょうゆ ▲さとう 水 ④▲(冷)白玉もち ●若鶏胸肉 ●油揚げ ▲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 ▲コーンスターチ △食用米油 ●若鶏もも肉 □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネササラダ油 □しょうが 中華スープの素 しょうゆ □トマトケチャップ ▲さとう 清酒 ▲コーンスターチ 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 △ごま油 水 ④○牛乳		①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●若鶏胸肉 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネササラダ油 カレー粉 煮干し(だし用) カレー粉(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 ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネササラダ油 しょうゆ 食塩 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」		地場産物の日 「ぶなしめじ」「こまつな」				行事食 「お月見」				地場産物の日 「ねぎ」「もやし」							
栄養量	762	2.4	748	2.3	732	2.2	740	2.6	809	3.6	728	2.3	802	2.5	787	2.6	742	2.3	720	2.3	752	3.3				

※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]8月31日(月)
[第4期]9月30日(水)

※今月の主な
地場産物(予定)

