

C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ぶたにくの こみいため ③みそしる ④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とうふの ちゅうかスープに ③むししゅうまい ④もやしのいためもの ⑤ぎゅうにゅう	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 △ナタネサラダ油 □おろしにんにく コンソメ 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 ▲さとう みりん 水 ▲鶏卵 ●牛もも肉 ●大豆(水煮) ▲じゃがいも ▲コーンスターチ △食用米油 ■にんじん □たまねぎ ■(乾)わかめ □りんご(シロップ漬) ▲(冷)ぶどう角ゼリー シロップ ③○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 □たけのこ(水煮) ■(乾)しいたけ ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 △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 ウスターソース 食塩 こしょう 水 ▲コーンスターチ △ごま油 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▲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 食塩 水 ②○(冷)子持ちししゃも ▲コーンスターチ △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 食塩 こしょう 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 ■にかつお節(だし用) しょうゆ ▲さとう 清酒 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●豚肩肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■(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 ⑥○牛乳	①▲ごはん 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
栄養量	6131.9	6152.3	5972.0	6251.7	6791.6	6031.7	6342.0	5911.5	6262.1	6251.6	6251.8	6562.4
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ごはん ②やきにく ③にらたまスープ 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	①ごはん ②ホキのなんぶあげ ③かわりきんぴら ④うろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②(冷)ホキ(切身) ●小麦粉 △黒いりごま 食塩 水 △食用米油 ③●牛もも肉 ▲じゃがいも ■にんじん △ナタネサラダ油 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 食酢 ●白みそ 水 ⑤○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 ▲コーンスターチ △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●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) △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 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▲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	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 △ナタネサラダ油 □しょうが 中華スープの素 □トマトケチャップ しょうゆ ▲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 ④○牛乳	
栄養量	5911.9	6251.8	5991.9	5971.8	6432.5	6061.8	6392.8	6512.1	6081.6	6192.6	6111.8	

※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
えのきたけ