

C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ハヤシライス (ごはん) ②ジャーマンポテト ③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豚肉の香味炒め ③みそ汁 ④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ピ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玄米ごはん ②肉じゃが ③卵と野菜の炒め物 ④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ごはん ②合め煮 ③春雨と野菜の炒め物 ④牛乳		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			
食材料名	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 △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 こしょう ③○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 水 ④●かつお(油漬) □キャベツ □(冷)ホールコーン ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑤○牛乳		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 水 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 かつお節(だし用) 煮干し(だし用) ●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 ▲コーンスターチ △食用米油 ③○(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 ●牛肩肉 ●大豆(水煮) ●大豆ミート ▲じゃがいも ▲コーンスターチ △食用米油 □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 こしょう ▲コーンスターチ 水 ②□みかん(シロップ漬) □パイナップル(シロップ漬) □りんご(シロップ漬) ▲(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 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう 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▲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 ▲コーンスターチ △食用米油 ●金時豆(水煮) ▲コーンスターチ △食用米油 ▲さとう 食塩 ④○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▲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) 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 しょうゆ 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 ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 食塩 こしょう 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 ■にんじん ▲ごま油 △食用米油 □しょうが □おろしにんにく 食塩 こしょう 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 △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ④▲ぶどうゼリー ⑤○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	
	7442.4		7682.9		7202.4		7792.1		8692.1		7562.3		8022.5		7221.9		7752.7		7632.1		7622.4		8413.1	
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ふわふわ丼 (ごはん) ②ひじきの炒め煮 ③牛乳		①ごはん ②焼き肉 ③にらたまスープ 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		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		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			
食材料名	①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●若鶏胸肉 ▲コーンスターチ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 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 □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▲ごはん ②●若鶏胸肉 ▲コーンスターチ △食用米油 しょうゆ ▲さとう コチュジャン □しょうが □おろしにんにく 水 ③○キャベツ △ナタネサラダ油 食塩 こしょう 水 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 ●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 □たまねぎ ▲さとう 清酒 みりん 水 ▲コーンスターチ 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▲ごはん ②●牛もも肉 ●豚肩肉 ▲大豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■ホーントマト △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 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう ④○牛乳		①▲リッチパン ②●牛もも肉 ●小麦粉 ▲大豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■ホーントマト △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 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう ④○牛乳		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 ●中みそ ●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 水 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●(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 みりん 水 食塩 ▲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○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) △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 食塩 水 ④●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 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 ■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 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 ■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			
	7202.3		7762.3		7402.6		7322.2		8163.2		7282.3		8093.6		7872.6		7482.3		7523.3		7422.3			

※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)

