

D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パン ②いちごジャム ③ツナのパテトカップ やき ④おんやさい ⑤オニオンスープ ⑥ぎゅうにゅう		①ハヤシライス (ごはん) ②ベーコンポテト 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ぶたレバーのからあげ ④きゅうりのしおもみ ⑤ぎゅうにゅう		①げんまいごはん ②やきにく ③はるさめスープ ④ぎゅうにゅう		①あなごめし (ごはん) ②ぶたじる ③ぎゅうにゅう		①こくとうパン ②さけのガーリックあげ ③グリーンサラダ ④マカロニスープ ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②ふくめに ③ツナとやさいの あえもの ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②ふくめに ③ツナとやさいの あえもの ④ぎゅうにゅう		①みんなのカレー (カレーふうみごはん) ②レモンあえ ③プチあげパン ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②マーボー豆腐 ③ちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②ホキのてりやき ③あかじそあえ ④あやがおかだんかん おススメじる ⑤ぎゅうにゅう		①バターパン ②ポークビーンズ ③やさしいソテー ④ちゅうかスープ ⑤ぎゅうにゅう			
食材料名	①▲基準パン ②▲いちごジャム ③▲(冷)じゃがいもカップ ●まぐろ(スープ漬) □ホールコーン ■(冷)赤ピーマン △マヨネーズ風味調味料(ノエッグ) △ナタネサラダ油 ④■(冷)ブロッコリー 食塩 ⑤●ベーコン □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 こしょう 水 ⑥○牛乳		①▲ごはん ●牛もも肉 □たまねぎ ■にんじん □ぶなしめじ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく ハヤシ肉(アレルギー不使用) △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ ▲さとう 食塩 こしょう 水 ②●ベーコン ▲じゃがいも 食塩 こしょう ③○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん □(乾)しいたけ ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく 中華スープの素 しょうゆ ▲さとう 食塩 こしょう △ごま油 ▲でん粉 ③●(冷)豚レバー ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ④□きゅうり 食塩 ⑤○牛乳		①▲玄米ごはん ②●牛もも肉 しょうゆ 清酒 ▲さとう みりん △ナタネサラダ油 □しょうが □おろしにんにく □たまねぎ ■にんじん □まいたけ ■ピーマン しょうゆ ▲さとう 食塩 こしょう △ごま油 ③●若鶏もも肉 ▲緑豆はるさめ □たまねぎ ■にんじん □(乾)きくらげ ■チンゲンサイ 中華スープの素 しょうゆ 清酒 食塩 こしょう △ごま油 ④○牛乳		①▲ごはん ●(冷)あなご照り焼き ●鶏卵(液卵) 食塩 △ナタネサラダ油 ②●豚もも肉 ▲じゃがいも 板こんにやく □だいこん ■にんじん □まいたけ ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ③○牛乳		①▲黒糖パン ②●(冷)さけ(角切) □ガーリックパウダー 食塩 こしょう ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③□きゅうり 食塩 □キャベツ 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ④●若鶏胸肉 ●白いんげん豆(水煮) ▲マカロニ(アルファベット) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■こまつな コンソメ 食塩 こしょう 水 ⑤○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 板こんにやく ■にんじん △ナタネサラダ油 ▲さとう みりん 食塩 水 ③●まぐろ(スープ漬) ■こまつな □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん しょうゆ 食酢 ▲さとう 食塩 ④○牛乳		①▲米 カレー粉 △ナタネサラダ油 水 ●豚もも肉 しょうゆ 板こんにやく □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく カレー肉(アレルギー不使用) □トマトケチャップ しょうゆ カレー粉 ガラマサラ 水 ②□キャベツ □きゅうり 食塩 ③▲ミニパン △食用米油 ▲グラニュー糖 ④○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■にら △ナタネサラダ油 □おろしにんにく 豆腐醬 ●赤みそ しょうゆ ▲さとう ▲でん粉 水 ③●かつお(スープ漬) ▲緑豆はるさめ □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 しょうゆ ▲さとう 食塩 △ごま油 ④○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ●大豆(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 □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●若鶏もも肉 □キャベツ ■こまつな かつお節(だし用) □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん □(乾)きくらげ ■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 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ▲でん粉 △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ③○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ▲でん粉 △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ③○牛乳	
栄養量	578	2.6	598	2.0	642	1.7	578	1.8	570	1.6	619	2.3	585	1.6	596	2.1	587	1.7	603	1.9	591	2.3	665	1.8		
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たにんどんぶり (ごはん) ②すのもの ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②やきとり ③みんなだいすき こちっこじる ④れいとうみかん ⑤ぎゅうにゅう		①ちゅうかどんぶり (ごはん) ②ししゃものからあげ ③もやしのちゅうかあえ ④ぎゅうにゅう		①セルフてりやき バーガー ②コーンスープ ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②じゃがいものそばろに ③ごまずあえ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②あかうおのたつたあげ ③ひじきのいために ④つきみじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②さばのしおやき ③こんぶあえ ④つきみじる ⑤ぎゅうにゅう		①パン ②チョコレート スプレッド ③ビーフシチュー ④フルーツポンチ ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②こうやどうふの ごもくに ③やさしいため ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②ぶたキムチいため ③にらたまスープ ④ぎゅうにゅう		①げんりょうごはん ②カレーうどん ③ごしきあえ ④チーズ ⑤ぎゅうにゅう					
食材料名	①▲ごはん ●豚もも肉 ●鶏卵(液卵) □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ ▲さとう 清酒 食塩 水 ②●かまぼこ ○(冷)茎わかめ □キャベツ □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ③○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 清酒 □粉しょうが △ナタネサラダ油 □白ねぎ しょうゆ みりん ▲さとう □おろしにんにく ▲でん粉 水 ③●木綿豆腐 ▲じゃがいも ○(乾)わかめ □キャベツ □きゅうり □緑豆もやし(太もやし) かつお節(だし用) だし昆布 ●中みそ ●白みそ 水 ④□(冷)みかん ⑤○牛乳		①▲ごはん ●豚もも肉 ●うずら卵 □キャベツ □たまねぎ ■にんじん □(乾)きくらげ ■チンゲンサイ △ごま油 □しょうが 清酒 ▲さとう 食塩 こしょう ▲でん粉 水 ②○(冷)子持ちししゃも ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③□緑豆もやし(太もやし) ■にんじん しょうゆ ▲さとう △ごま油 ④○牛乳		①▲基準パン ●(冷)ハンバーグ △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん ▲でん粉 水 ②●若鶏胸肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ○牛乳 ○脱脂粉乳 クリームポタージュの素 コンソメ 食塩 こしょう 水 ③○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ●さつま揚げ(小麦不使用) ▲じゃがいも 糸こんにやく □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ③●ちくわ(小麦不使用) □切干しだいこん □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 △半すり白いりごま ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) 清酒 食塩 □粉しょうが ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③●若鶏胸肉 つきこんにやく ○(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 ④●木綿豆腐 ●油揚げ □たまねぎ ■かぼちゃ ■にんじん ■みずな ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さば素焼き 清酒 食塩 △ナタネサラダ油 ③□キャベツ ○塩昆布佃煮 食塩 ④▲(冷)白玉もち ●若鶏胸肉 ●(冷)油揚げ ▲さつまいも ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲基準パン ②△チョコレートスプレッド ③●牛もも肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん □ぶなしめじ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく □トマトケチャップ ウスターソース ビーフシチューの素 コンソメ 食塩 こしょう 水 ④□みかん(シロップ漬) □パイ(シロップ漬) ▲(冷)ぶどうゼリー シロップ ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) 板こんにやく □だいこん ■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●豚もも肉 □キャベツ ■こまつな ■にんじん △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●豚もも肉 □白菜キムチ □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく しょうゆ 食塩 ▲でん粉 ③●若鶏もも肉 ●鶏卵(液卵) □たまねぎ ■にんじん ■にら 中華スープの素 しょうゆ 清酒 食塩 こしょう △白いりごま 水 ④○牛乳		①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●豚もも肉 ●(冷)油揚げ □たまねぎ ■にんじん □白ねぎ △ナタネサラダ油 カレー粉 煮干し(だし用) カレー肉(アレルギー不使用) しょうゆ 清酒 食塩 こしょう 水 ③○ちりめんいりこ □きゅうり 食塩 ■にんじん □ホールコーン ○塩昆布佃煮 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○角チーズ ⑤○牛乳					
栄養量	570	1.9	624	1.8	597	1.9	604	2.6	578	1.5	629	2.0	646	1.7	615	2.3	582	1.8	584	2.0	583	2.0				

※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



※
ごはん
げつ
つのおもな
じばさん
ぶつ(よてい)
米
牛乳
こまつな
もやし
だいこん
ねぎ
ぶなしめじ

