

D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パン ②いちごジャム ③ツナのポテトカップ 焼き ④温野菜 ⑤オニオンスープ ⑥牛乳		①ハヤシライス (ごはん) ②ベーコンポテト ③牛乳		①ごはん ②豆腐の中華スープ煮 ③豚レバーのから揚げ ④きゅうりの塩もみ ⑤牛乳		①玄米ごはん ②焼肉 ③はるさめスープ ④牛乳		①あなごめし (ごはん) ②豚汁 ③牛乳		①黒糖パン ②さけのガーリック焼き ③グリーンサラダ ④マカロニスープ ⑤牛乳		①ごはん ②含め煮 ③ツナと野菜のあえ物 ④牛乳		①みんなのカレー (カレー風味ごはん) ②レモンあえ ③プチ揚げパン ④牛乳		①ごはん ②麻婆豆腐 ③中華サラダ ④牛乳		①ごはん ②ホキの照り焼き ③赤じそあえ ④彩が丘暖寒おススメ汁 ⑤牛乳		①バターパン ②ボークビーンズ ③野菜ソテー ④牛乳		①ごはん ②ユーリンチー ③チンゲン菜のソテー ④中華スープ ⑤牛乳			
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 △マヨネーズ調味料(ノソエッグ) △ナタネサラダ油 ④■(冷)ブロッコリー ●ピーコン □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 ハヤシル(アレルゲン不使用) □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 水 ③●(冷)豚レバー こしょう △ごま油 ▲でん粉 水 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 水 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 水 △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▲ごはん ●(冷)さけ(角切) □ガーリックパウダー 食塩 こしょう ▲でん粉 ▲コンスターチ △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(アレルファベット) ▲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 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 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 ▲さとう 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 ■(乾)赤じそ粉 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 水 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)白菜キムチ ▲さつまいも □たまねぎ ■こまつな ■かつお節(だし用) だし昆布 ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		学校スペシャル汁		地場産物の日 「だいこん」 「こまつな」		地場産物の日 「だいこん」 「こまつな」		地場産物の日 「もやし」「ねぎ」	
	栄養量	715	3.2	759	2.6	782	2.2	706	2.3	733	2.1	782	2.9	714	2.0	751	2.7	711	2.2	717	2.2	749	3.0	827	2.3	
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他人丼 (ごはん) ②酢の物 ③牛乳		①ごはん ②焼きとり ③みんな大好き 河内っ子汁 ④冷凍みかん ⑤牛乳		①中華丼 (ごはん) ②ししゃものから揚げ ③もやしの中華あえ ④牛乳		①セルフ照り焼き バーガー ②コンスープ ③牛乳		①ごはん ②じゃがいものそばろ煮 ③ごま酢あえ ④味付小魚 ⑤牛乳		①ごはん ②赤魚の竜田揚げ ③ひじきの炒め煮 ④ひろしまっこ汁 ⑤牛乳		①ごはん ②さばの塩焼き ③昆布あえ ④月見汁 ⑤牛乳		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牛乳		①ごはん ②のり佃煮 ③高野豆腐の五目煮 ④野菜炒め ⑤牛乳		①ごはん ②豚キムチ炒め ③にらたまスープ ④牛乳		①減量ごはん ②カレーうどん ③五色あえ ④チーズ ⑤牛乳					
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 □緑豆もやし(太もやし) かつお節(だし用) ●白みそ ●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 □しょうが 清酒 中華スープの素 食塩 こしょう 水 ②○(冷)子持ちししゃも ▲でん粉 ▲コンスターチ △食用米油 ■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 □キャベツ ②●若鶏胸肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■(冷)ホールコーン ■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○味付小魚 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) しょうゆ 清酒 □粉しょうが ▲でん粉 ▲コンスターチ △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 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 △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(シロップ漬け) □パイ(シロップ漬け) ▲(冷)ぶどうゼリー シロップ 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 ④●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 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 □白菜キムチ □たまねぎ ■にんじん ■(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) カレーウ(アレルゲン不使用) しょうゆ 清酒 食塩 こしょう 水 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●豚もも肉 ●(冷)油揚げ ●(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) カレーウ(アレルゲン不使用) 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	723	2.4	747	2.3	779	2.5	728	3.1	726	2.1	773	2.5	804	2.1	777	3.0	714	2.4	701	2.5	714	2.6			

※赤 (●:たんぱく質 ○:無機質 おもに体をつくるものとなる)
 ※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のとなる)
 ※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](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](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）



米



牛乳



134



11



しめ

