

E2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パン ②いちごジャム ③ポークビーンズ ④やさしいソテー ⑤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 かけ ③ぶたレバーのからあげ ④さきつけ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②ホキのかるがソース かけ ③きゅうりのしおもみ ④かきたまじり ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②じゃがいものそばろに やき ③ごまずあえ ④あじつけこぎかな ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②ツナのポテトカップ やき ③おんやさい ④オニオンスープ ⑤ぎゅうにゅう	①リッチパン ②ツナのポテトカップ やき ③おんやさい ④オニオンスープ ⑤ぎゅうにゅう	①ごはん ②やきとり ③とうふじる 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	①こくとうパン ②さけのガーリックあげ ③レモンあえ ④マカロニスープ ⑤ぎゅうにゅう
食材料名	①▲玄米ごはん ②●豚もも肉 しょうゆ ▲さとう みりん 清酒 △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 ■ピーマン しょうゆ ▲さとう 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 水 ④○牛乳	①▲基準パン ②▲いちごジャム ③●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 ④●かつお(スープ漬) □キャベツ ■こまつな □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑤○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 ハヤシウ(アレルギー不使用) □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 □ぶなしめじ ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく しょうゆ みりん ▲さとう でん粉 水 ③○きゅうり 食塩 ④●かまぼこ ●鶏卵(液卵) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■みずな かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 ▲でん粉 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲でん粉 △食用米油 □なす △ナタネサラダ油 □しょうが □おろしにんにく しょうゆ みりん ▲さとう でん粉 水 ③○きゅうり 食塩 ④●かまぼこ ●鶏卵(液卵) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■みずな かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 ▲でん粉 水 ⑤○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 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ みりん ▲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 ■にんじん ■食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○味付小魚 ⑤○牛乳	①▲リッチパン ②▲(冷)じゃがいもカップ ●かつお(スープ漬) □ホールコーン ■(冷)赤ピーマン △マヨネーズ調味料(ノンオイル) ③▲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 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 ▲でん粉 水 清酒 中華スープの素 食塩 こしょう ▲でん粉 水 ②○(冷)手持ちししゃも ▲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▲ごはん ②●若鶏もも肉 清酒 □粉しょうが □白ねぎ しょうゆ みりん ▲さとう でん粉 水 ③●木綿豆腐 ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■みずな かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 水 ④○牛乳	①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●(冷)油揚げ(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 みりん ▲さとう みりん 食塩 水 ③●かつお(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 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 △ナタネサラダ油 カレー粉 煮干し(だし用) カレーウ(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 ■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	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○キャベツ □レモン果汁 ▲さとう 食塩 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
栄養量	5781.8	5792.3	6052.1	6391.8	6032.1	5971.8	5942.5	5971.9	5791.8	5861.6	5992.3	6112.3
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あなごめし (ごはん) ②ぶたじる ③もみじまんじゅう ④ぎゅうにゅう	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ユーリンチー ③チンゲンサイのソテー ④ちゅうかスープ 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グリーンサラダ 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ひろしまこじり ⑤ぎゅうにゅう	①セルフでりやき バーガー ②コーンスープ ③ぎゅうにゅう	①ごはん ②あかうおのたつたあげ ③ひじきのいために ④つきみじり ⑤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ごはん ②マーボーどうふ ③ちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう	①ビ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	
食材料名	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 板こんにゃく □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▲もみじまんじゅう ④○牛乳	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)荳わかめ □キャベツ □きゅうり ■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 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) 板こんにゃく □だいこん ■にんじん ■にんじん □たけのこ(水煮) △ナタネサラダ油 しょうゆ みりん ▲さとう 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●若鶏もも肉 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 □白ねぎ □しょうが □おろしにんにく 食酢 しょうゆ ▲さとう ③●チンゲンサイ ▲緑豆もやし(太もやし) ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④●豚もも肉 □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▲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 コンソメ ▲小麦粉 △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ お好みソース □トマトペースト ▲さとう 食塩 こしょう 水 ④●ロースハム □キャベツ ■ほうれんそう 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)さば素焼き しょうゆ 食塩 ▲さとう みりん ③○キャベツ ○塩昆布佃煮 食塩 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▲基準パン ●(冷)ハンバーグ 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●(冷)赤魚(角切) しょうゆ 清酒 □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 ④▲白玉もち ●若鶏胸肉 ●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▲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●若鶏胸肉 ●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 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 △ナタネサラダ油 □おろしにんにく しょうが 豆板醤 ●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 ■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 ●若鶏胸肉 ●大豆(蒸し)ひきわり ●レンズ豆(蒸し) ▲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 カレーウ(アレルギー不使用) □トマトケチャップ コンソメ 食塩 カレー粉 ガラムマサラ 水 ②□バイン(シロップ漬) ▲(冷)ぶどうゼリー □みかん(シロップ漬) シロップ ③○牛乳	
栄養量	6631.7	5611.9	5911.8	6201.7	6432.5	5981.8	5992.6	6662.0	5792.0	5881.8	6231.9	

※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
こまつな
もやし
なす
きゅうり
だいこん
ねぎ
ぶなしめじ
ほうれんそう