

E 2 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玄米ごはん ②焼肉 ③はるさめスープ ④牛乳		①パン ②いちごジャム ③ポークビーンズ ④野菜ソテー ⑤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即席漬 ⑤牛乳		①ごはん ②ホキの狩留家ソース かけ ③きゅうりの塩もみ ④かきたま汁 ⑤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リッチパン ②ツナのポテトカップ 焼き ③温野菜 ④オニオンスープ 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ごはん ②焼きとり ③豆腐汁 ④冷凍みかん 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減量ごはん ②カレーうどん ③五色あえ ④チーズ ⑤牛乳		①黒糖パン ②さけのガーリック揚げ ③レモンあえ ④マカロニスープ ⑤牛乳	
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 ハヤシル(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 水 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 しょうゆ みりん ▲さとう 食塩 こしょう 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) ▲コーンスターチ △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 食塩 こしょう 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 食塩 こしょう 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 △半すり白いりごま 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egg) 食塩 ③■(冷)ブロッコリー 食塩 ④●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)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▲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□(冷)みかん ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●(冷)油揚げ ▲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	
	地域献立 (高陽地区)		今月のテーマ 「鉄の多い食品に ついて知ろう」		地域産物の日 「なす」「きゅうり」						地場産物の日 「こまつな」「もやし」													
栄養量	706	2.3	732	3.0	767	2.6	772	2.3	716	2.5	729	2.3	734	3.2	779	2.5	728	2.3	716	2.0	714	2.8	771	3.0
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豚汁 ③もみじまんじゅう ④牛乳		①他人丼 (ごはん) ②酢の物 ③牛乳		①ごはん ②ひじき佃煮 ③高野豆腐の五目煮 ④野菜炒め ⑤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		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牛乳		①ごはん ②さばの塩焼き ③昆布あえ ④ひろしまっこ汁 ⑤牛乳		①セルフ照り焼き バーガー ②コンソープ ③牛乳		①ごはん ②赤魚の竜田揚げ ③ひじきの炒め煮 ④月見汁 ⑤牛乳		①ごはん ②豚キムチ炒め ③にらたまスープ ④チーズ ⑤牛乳		①ごはん ②麻婆豆腐 ③中華サラダ ④牛乳		①ビーンズカレーライス (ごはん) ②フルーツポンチ ③牛乳			
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 ▲じゃがいも 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○ひじき佃煮 ③●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) 板こんにゃく □だいこん □たけのこ(水煮) △ナタネサラダ油 ▲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●若鶏もも肉 ③●牛もも肉 ▲じゃがいも ▲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 □だいこん □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 清酒 食塩 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▲(冷)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○角チーズ ⑤○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			
	郷土(広島県)に 伝わる料理						地場産物の日 「だいこん」「葉ねぎ」		地場産物の日 「ぶなしめじ」 「ほうれんそう」		食育の日 (わ食の日)				行事食 「お月見」									
栄養量	823	2.1	712	2.4	735	2.7	784	2.2	816	3.3	742	2.3	724	3.1	819	2.5	726	2.8	713	2.2	791	2.4		

※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)
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