

G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ベーコンポテト ③牛乳		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ごはん ②含め煮 ③ツナと野菜のあえ物 ④牛乳		①ごはん ②さけのガーリック揚げ ③グリーンサラダ ④マカロニスープ ⑤牛乳		①黒糖パン ②さけのガーリック揚げ ③グリーンサラダ ④マカロニスープ ⑤牛乳		①他人丼 (ごはん) ②酢の物 ③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さつま汁 ⑤牛乳		①ごはん ②ユウリンチー ③チンゲン菜のソテー ④中華スープ ⑤牛乳		①バターパン ②ポークビーンズ ③野菜ソテー ④牛乳	
食材料名	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▲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(ノンオイル) △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 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 水 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 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 △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲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 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 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 ④○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 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 ●豚もも肉 ●鶏卵(液卵) □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ ▲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●豚もも肉 ▲木綿豆腐 ▲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		①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 しょうゆ ▲さとう みりん ▲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●若鶏もも肉 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 食塩 こしょう ③■チンゲンサイ ■鶏卵(液卵) □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▲バターパン 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 □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳			
	7592.6		7153.2		7822.2		7062.3		7332.1		7142.0		7822.9		7232.4		7112.2		7172.2		8272.3		7493.0			
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和風カレーライス (ごはん) ②レモンあえ ③プチ揚げパン ④牛乳		①ごはん ②焼きとり ③みそ汁 ④味噌みかん 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ごはん ②じゃがいものそばろ煮 ③ごま酢あえ ④味噌汁 ⑤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さばの塩焼き ③昆布あえ 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 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 カレーウ(アルゲン不使用) □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 □レモン果汁 ▲さとう 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●若鶏もも肉 清酒 □粉しょうが △ナタネサラダ油 □白ねぎ □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) 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 しょうゆ 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●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 水 △半すり白いりごま ④○味噌汁 ⑤○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●(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▲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) □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●(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▲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 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 △白いりごま 水 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 中華スープの素 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							
	7952.7		7472.3		7792.5		7262.1		7283.1		7732.5		7773.0		8042.1		7142.4		7012.5		7142.6					

※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



だいこん



ねぎ



ぶなしめじ

