D小　令和８年11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	2日(月)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		16日(月)	
献立名	①ごはん ②ホキのてりやき ③はくさいのこんぶあえ ④あかだし ⑤ぎゅうにゅう		①パン ②いちごジャム ③クリームシチュー ④やさいソテー ⑤ぎゅうにゅう		①ぎゅうどん （ごはん） ②ごまあえ ③レモンゼリー ④ぎゅうにゅう		①げんまいごはん ②ぶたにくとだいこんのにもの ③れんこんサラダ ④かみかみこんぶ ⑤ぎゅうにゅう		①げんりょうごはん ②ポッカポカあんかけうどん ③くろだいのからあげ ④ひじきのいために ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②やきにく ③はるさめスープ ④スイートポテト ⑤ぎゅうにゅう		①リッチパン ②ぶたレバーのからあげ ③おんやさい ④コーンスープ ⑤ぎゅうにゅう		①あおじそごはん ②うまに ③すのもの ④しょくいくミックス ⑤ぎゅうにゅう		①ふわふわどんぶり （ごはん） ②チンゲンサイのいためもの ③りんご ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②マーボーどうふ ③だいこんのちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう	
食材料名	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(角切) ▲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□白菜 食塩 ○塩昆布佃煮 ④●木綿豆腐 ●油揚げ ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●赤みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲基準パン ②▲いちごジャム ③●若鶏もも肉 白ワイン ●白いんげん豆(ペースト) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 クリームポタージュの素 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 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 食塩 こしょう ⑤○牛乳		①▲ごはん ●広島和牛 ●かまぼこ 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しょうゆ ▲さとう 清酒 食塩 水 ②●ちくわ(小麦不使用) ■ほうれんそう □キャベツ ■にんじん しょうゆ ▲さとう △半すり白いりごま ③▲レモンゼリー ④○牛乳 「おいしい！広島」プロジェクト		①▲玄米ごはん ②●豚もも肉 ●(冷)生揚げ 板こんにゃく □だいこん ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう 清酒 食塩 水 ③●まぐろ(スープ漬) ▲緑豆はるさめ □れんこん □きゅうり 食塩 ■にんじん △ﾏﾖﾈｰｽﾞ風調味料(ﾉﾝｴｯｸﾞ) 食塩 こしょう ④○切昆布 ⑤○牛乳 「いい歯の日」		①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●若鶏もも肉 ●鶏卵(液卵) □たまねぎ ■にんじん ■ほうれんそう 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 ▲でん粉　水 ③●(冷)くろだい(角切) 清酒 食塩 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ④●牛もも肉 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 ⑤○牛乳 センター募集献立		①▲ごはん ②●牛もも肉 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 ■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 ④▲スイートポテト ⑤○牛乳		①▲リッチパン ②●(冷)豚レバー ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③■(冷)ブロッコリー 食塩 ④●若鶏もも肉 ●白いんげん豆(ペースト) ▲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 ⑤○牛乳		①▲米 水 ■(乾)青じそ粉 食塩 ②●若鶏もも肉 ●さつま揚げ(小麦不使用) ●うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲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 ▲さとう みりん 水 ③●かまぼこ □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 ④●食育ミックス ⑤○牛乳		①▲ごはん ●豚もも肉 △ナタネサラダ油 □しょうが 清酒 ●鶏卵(液卵) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 ▲でん粉　水 ②●牛もも肉 ■チンゲンサイ □キャベツ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ③□りんご 食塩 ④○牛乳 地場産物の日 「ねぎ」「チンゲンサイ」		①▲ごはん ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 ●大豆(フレーク) □たまねぎ ■にんじん ■にら △ごま油 □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 △白いりごま 水 ③●まぐろ(スープ漬) □だいこん 食塩 □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	
栄養量	637	2.0	630	2.1	637	1.9	624	1.5	691	2.0	686	2.0	698	2.6	645	2.9	631	1.8	608	1.8

実施日	17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)		30日(月)	
献立名	①ごはん ②にくじゃが ③キムチとやさいのいためもの ④みかん ⑤ぎゅうにゅう		①セルフミンチカツバーガー （きりめいりパン） ②ウインナーとやさいのスープに ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②さけのからあげ ③きんぴら ④ひろしまっこじる ⑤ぎゅうにゅう		①ビーフカレーライス （ごはん） ②だいずサラダ ③ぶどうゼリー ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②レモンふうみやきとり ③かきたまじる ④みかん ⑤ぎゅうにゅう		①こがたバターパン ②ミートビーンズスパゲッティ ③カルちゃんフレンチサラダ ④いちごプリン ⑤ぎゅうにゅう		①うずみ （ごはん） ②こいわしのからあげ ③おひたし ④ぎゅうにゅう		①くりごはん ②さばのたつたあげ ③そくせきづけ ④さつまじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②おでん ③おかかあえ ④みかん ⑤ぎゅうにゅう	
食材料名	①▲ごはん ②●牛もも肉 ●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 ▲さとう 清酒 水 ③●豚もも肉 □キャベツ □白菜キムチ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ④□みかん ⑤○牛乳		①▲基準パン ●(冷)ミンチカツ △食用米油 □キャベツ 中濃ソース ②●ポークウインナー ▲じゃがいも □たまねぎ □白菜 ■にんじん コンソメ 食塩 こしょう 水 ③○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さけ(角切) 食塩 こしょう ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③●牛もも肉 □(冷)ごぼう ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん ④●油揚げ ●凍り豆腐(細切) ▲じゃがいも □だいこん □たまねぎ ■葉ねぎ ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳 食育の日 （わ食の日）		①▲ごはん ●牛もも肉 赤ワイン ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■パセリ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく カレールウ(アレルゲン不使用) □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●ロースハム ●大豆(蒸し) □キャベツ □きゅうり 食塩 ■にんじん △ﾏﾖﾈｰｽﾞ風調味料(ﾉﾝｴｯｸﾞ) 食酢 食塩　こしょう 洋がらし ③▲ぶどうゼリー ④○牛乳 地場産物の日 「パセリ」「きゅうり」		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 □レモン果汁 ▲でん粉 水 ③●かまぼこ ●鶏卵(液卵) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 ▲でん粉　水 ④□みかん ⑤○牛乳 センター募集献立		①▲バターパン ②▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●豚もも肉 ●レンズ豆(蒸し) ●ひよこ豆(水煮) □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 □トマトペースト ウスターソース しょうゆ　コンソメ ▲さとう　食塩 こしょう　水 ③●まぐろ(スープ漬) ○ちりめんいりこ ○(乾)芽ひじき しょうゆ □キャベツ ■こまつな ■にんじん △ナタネサラダ油 食酢 ▲さとう　食塩 こしょう　洋がらし ④▲いちごプリン ⑤○牛乳		①▲ごはん ●若鶏もも肉 ●(冷)絹厚揚げ ▲さといも 食塩 □だいこん ■にんじん □ぶなしめじ ■葉ねぎ だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒　食塩 ▲でん粉　水 ②○(冷)小いわし ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 食塩 ③■こまつな □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん しょうゆ ④○牛乳 地場産物の日 「小いわし」「ぶなしめじ」 郷土(広島県)に伝わる料理		①▲栗ごはん ②●(冷)さば(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□だいこん 食塩 ■にんじん しょうゆ ④●若鶏もも肉 ●木綿豆腐 ▲さつまいも 板こんにゃく ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳 教科関連献立 小学２年生国語科 「秋がいっぱい」		①▲ごはん ②●牛もも肉 ●さつま揚げ(小麦不使用) ●うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲さといも 食塩 板こんにゃく □だいこん ○だし昆布 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩　水 ③●ちくわ(小麦不使用) □白菜 食塩 ■ほうれんそう ■にんじん ●かつお節(和え物用) しょうゆ ④□みかん ⑤○牛乳 地場産物の日 「だいこん」「ほうれんそう」 今月のテーマ 「かぜを予防する食事について知ろう」	
栄養量	637	1.5	664	3.3	651	1.8	677	2.2	651	1.9	634	2.4	631	1.4	687	1.8	647	1.7

※こんげつのおもなじばさんぶつ（よてい）





















※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