8・9月　学校給食献立

令和８年度発行
東広島北部学校給食センター

日(曜)	24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)	31(月)	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	7(月)	8(火)
献立	牛乳 ごはん 焼き鳥丼の具 あさ漬け すまし汁	牛乳 ごはん 夏野菜の炒め物 ごま昆布あえ	牛乳 コッペパン 白身魚フライ タルタルサラダ 野菜スープ	牛乳 ごはん 豚じゃが 米粉めんの酢の物	牛乳 ごはん マーボー豆腐 中華あえ	牛乳 ごはん ハヤシシチュー コールスローサラダ レモンゼリー	牛乳 ごはん 小いわしの梅の香揚げ 青じそあえ 冬瓜汁	牛乳 コッペパン パスタのトマトソース煮 フレンチーズサラダ 冷凍みかん	牛乳 ごはん 鶏肉とレバーの甘辛だれ 鉄ちゃんサラダ 卵スープ **鉄分強化料理**	牛乳 ごはん 夏野菜のみそ炒め ごま酢あえ	牛乳 ごはん あなご飯の具 かきあげ 鶏団子汁 **郷土料理**	牛乳 ごはん がんもどきの五目煮 おかかあえ
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ にんじん △ たまねぎ △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 じゃがいもでん粉 □ 水 きゅうり △ にんじん △ 塩 木綿豆腐 ○ とうがん △ 油揚げ ○ にんじん △ 干し椎茸 △ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 料理酒 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ おろしにんにく △ にんじん △ なす △ ピーマン △ たまねぎ △ キャベツ △ しめじ △ 絹揚げ ○ 三温糖 □ みりん風調味料 中みそ ○ 赤みそ ○ こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 □ 水 キャベツ △ こまつな △ にんじん △ 塩昆布 ○ 白すりごま □ 三温糖 □ こいくちしょうゆ	牛乳 ○ コッペパン □ 白身魚フライ ○ 揚げ油 □ 炒り卵 ○ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし △ ノンエッグマヨネーズ □ 酢 三温糖 □ ベーコン ○ 料理酒 じゃがいも □ にんじん △ たまねぎ △ ズッキーニ △ しめじ △ 丸鶏使用がらスープ こいくちしょうゆ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 じゃがいも □ にんじん △ たまねぎ △ さつま揚げ ○ 絹揚げ ○ 糸こんにゃく △ グリンピース △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 鶏ささみ（ﾁｬｯｸﾞ） ○ 米粉めん □ きゅうり △ もやし △ にんじん △ カットわかめ ○ 酢 こいくちしょうゆ 三温糖 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ 干し椎茸 △ たけのこ △ ねぎ △ 三温糖 □ みりん風調味料 こいくちしょうゆ 赤みそ ○ 中みそ ○ じゃがいもでん粉 □ 水 もやし △ にんじん △ こまつな △ とうもろこし △ ごま油 □ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 塩 白ごま □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 牛肉 ○ 豚肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ 塩 こしょう たまねぎ △ にんじん △ マッシュルーム △ グリンピース △ ハヤシルウ トマト缶 △ ウスターソース 三温糖 □ 水 チキンハム ○ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし △ なたね油 □ 三温糖 □ 酢 塩 こしょう レモンゼリー □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 小いわし梅の香揚げ ○ 揚げ油 □ キャベツ △ にんじん △ 青じそ（乾） 鶏肉 ○ 絹揚げ(ミニ) ○ とうがん △ にんじん △ 干し椎茸 △ ねぎ △ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 料理酒 水	牛乳 ○ コッペパン □ カットスパゲッティ □ 鶏肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ たまねぎ △ にんじん △ マッシュルーム △ トマト缶 △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ トマトケチャップ 塩 こしょう 水 キャベツ △ にんじん △ きゅうり △ とうもろこし △ ダイスチーズ ○ 三温糖 □ 酢 なたね油 □ 塩 こしょう 冷凍みかん △	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 塩 こしょう じゃがいもでん粉 □ レバーでん粉付き ○ 揚げ油 □ 三温糖 □ みりん風調味料 こいくちしょうゆ 料理酒 水 干ひじき ○ こまつな △ キャベツ △ にんじん △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ 酢 ごま油 □ 塩 こしょう たまご ○ 木綿豆腐 ○ たまねぎ △ にんじん △ 切干しだいこん △ きくらげ △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ にんじん △ なす △ ピーマン △ たまねぎ △ キャベツ △ しめじ △ 絹揚げ ○ 三温糖 □ みりん風調味料 赤みそ ○ こいくちしょうゆ じゃがいもでん粉 □ 水 ちくわスライス ○ こまつな △ もやし △ にんじん △ カットわかめ ○ 白ごま □ 白すりごま □ 酢 三温糖 □ 塩 こいくちしょうゆ	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 あなご刻み味付き ○ 錦糸卵 ○ 油揚げ ○ 干し椎茸 △ にんじん △ ごぼう △ さやいんげん △ 料理酒 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 かきあげ50ｇ ○ 揚げ油 □ 鶏つくね ○ たまねぎ △ にんじん △ さといも □ 木綿豆腐 ○ ねぎ △ だし昆布 混合削り節 料理酒 うすくちしょうゆ 塩 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 ミニがんもどき ○ 板こんにゃく △ にんじん △ じゃがいも □ たけのこ △ しいたけ △ さつま揚げ ○ さやいんげん △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 キャベツ △ もやし △ にんじん △ こまつな △ 和え物用花かつお ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ
エネルギー / 食塩相当量	724 kcal / 2.1 g	696 kcal / 1.8 g	741 kcal / 3.2 g	747 kcal / 1.9 g	740 kcal / 2.2 g	790 kcal / 2.8 g	714 kcal / 2.1 g	739 kcal / 2.8 g	792 kcal / 2.5 g	717 kcal / 2.3 g	848 kcal / 1.9 g	734 kcal / 2.2 g

日(曜)	9(水)	10(木)	11(金)	14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	24(木)	25(金)	28(月)	29(火)	30(水)
献立	牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き タコポテサラダじゃこ～!!! ミネストローネ **ひろしま給食**	牛乳 ごはん スープカレー コーンサラダ **姉妹都市の料理 北海道北広島市**	牛乳 ごはん 豚キムチ 春雨スープ ヨーグルト	牛乳 ごはん マーボーなす ナムル	牛乳 ごはん まごわやさしいうま煮 いかの梅ちりあえ **敬老の日献立**	牛乳 コッペパン かぼちゃのシチュー 枝豆サラダ	牛乳 古代米ごはん さんまのかば焼き 赤じそあえ ゆめまる汁 **食育の日 高美が丘中学校 リクエスト**	牛乳 ごはん カレー肉じゃが ツナあえ	牛乳 ごはん うさぎハンバーグ しそひじきあえ 月見汁 月見団子 **行事食　お月見**	牛乳 ごはん 豆腐のオイスターソース煮 米粉めんサラダ	牛乳 ごはん 高野豆腐の卵とじ つけものあえ	牛乳 ごはん あじの南蛮漬け みそ汁	牛乳 コッペパン チリコンカン ハムサラダ チーズ
献立の材料	牛乳 ○ コッペパン □ 鶏肉 ○ 香草焼きシーズニング なたね油 □ たこ ○ ちりめん ○ にんじん △ じゃがいも □ 刻みひろしまな漬 △ はっさく（缶詰） △ ノンエッグマヨネーズ □ 酢 こしょう ベーコン ○ 料理酒 たまねぎ △ にんじん △ ズッキーニ △ とうがん △ えだまめ △ マッシュルーム △ トマト △ パセリ(乾) △ パプリカ(粉) 丸鶏使用がらスープ 三温糖 □ 塩 こしょう 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 カレー粉 おろしにんにく △ たまねぎ △ にんじん △ じゃがいも □ なす △ ズッキーニ △ うずら卵 ○ さやいんげん △ 丸鶏使用がらスープ カレールウ トマトケチャップ ウスターソース 塩 こしょう 水 ツナ水煮 ○ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし △ 酢 三温糖 □ 塩 こしょう なたね油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 はくさいキムチ △ たまねぎ △ にんじん △ キャベツ △ にら △ こいくちしょうゆ 塩 三温糖 □ 鶏肉 ○ 料理酒 たまねぎ △ にんじん △ もやし △ はるさめ □ 干し椎茸 △ チンゲンサイ △ 丸鶏使用がらスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう ごま油 □ 水 ヨーグルト ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚ひき肉 ○ 料理酒 おろしにんにく △ おろししょうが △ トウバンジャン 絹揚げ(ミニ) ○ なす △ にんじん △ たまねぎ △ 干し椎茸 △ たけのこ △ ねぎ △ 三温糖 □ みりん風調味料 こいくちしょうゆ 赤みそ ○ 中みそ ○ じゃがいもでん粉 □ 水 こまつな △ もやし △ にんじん △ とうもろこし △ ガーリックパウダー 三温糖 □ こいくちしょうゆ ごま油 □ 塩	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 大豆(ゆで) ○ にんじん △ しめじ △ 板こんにゃく △ さつま揚げ ○ さといも □ れんこん △ 角切り昆布 ○ さやいんげん △ 白ごま □ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 いか ○ ちりめん ○ カリカリ梅 △ にんじん △ もやし △ こまつな △ うすくちしょうゆ 三温糖 □ 酢	牛乳 ○ コッペパン □ 鶏肉 ○ 料理酒 にんじん △ たまねぎ △ かぼちゃ △ じゃがいも □ マッシュルーム △ パセリ(乾) △ 米粉 □ 有塩バター □ 調理用牛乳 ○ 丸鶏使用がらスープ 塩 こしょう 水 えだまめ △ にんじん △ キャベツ △ きゅうり △ 三温糖 □ 酢 塩 こしょう なたね油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 玄米　黒米　赤米 □ 学校給食用強化米 さんま角切りでんぶん付き ○ 揚げ油 □ おろししょうが △ 三温糖 □ 料理酒 みりん風調味料 こいくちしょうゆ 水 キャベツ △ きゅうり △ 赤じそ（乾） △ 油揚げ ○ 木綿豆腐 ○ たまねぎ △ にんじん △ とうがん △ さつまいも □ えのきだけ △ カットわかめ ○ ねぎ △ だし煮干し 中みそ ○ 水	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 カレー粉 にんじん △ たまねぎ △ 絹揚げ ○ 細切りこんにゃく △ じゃがいも □ グリンピース △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 ツナ油漬け ○ にんじん △ もやし △ ピーマン △ うすくちしょうゆ 三温糖 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 うさぎハンバーグ60ｇ ○ なたね油 □ にんじん △ キャベツ △ こまつな △ しそひじきの佃煮 ○ うすくちしょうゆ 鶏肉 ○ たまねぎ △ 板こんにゃく △ さといも □ にんじん △ しめじ △ ねぎ △ だし昆布 混合削り節 料理酒 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん風調味料 塩 水 月見団子（素甘） □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 豚肉 ○ 料理酒 おろししょうが △ おろしにんにく △ 木綿豆腐 ○ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ 干し椎茸 △ チンゲンサイ △ 丸鶏使用がらスープ 三温糖 □ オイスターソース こいくちしょうゆ 塩 こしょう じゃがいもでん粉 □ 水 米粉めん □ にんじん △ もやし △ きゅうり △ とうもろこし △ 三温糖 □ 酢 うすくちしょうゆ ごま油 □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 鶏肉 ○ 料理酒 にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ 高野豆腐 ○ たまご ○ さやいんげん △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 せん切りたくあん △ にんじん △ もやし △ きゅうり △ 三温糖 □ 酢 こいくちしょうゆ	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 あじでん粉付き ○ 揚げ油 □ たまねぎ △ にんじん △ ピーマン △ 酢 三温糖 □ こいくちしょうゆ 一味唐辛子 木綿豆腐 ○ 油揚げ ○ じゃがいも □ たまねぎ △ にんじん △ ごぼう △ ねぎ △ だし煮干し 中みそ ○ 水	牛乳 ○ コッペパン □ 豚ひき肉 ○ おろしにんにく △ 料理酒 チリパウダー パプリカ(粉) にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ ミックスビーンズ ○ トマト缶 △ マッシュルーム △ 丸鶏使用がらスープ ウスターソース 三温糖 □ 塩 こしょう 水 チキンハム ○ とうもろこし △ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ 三温糖 □ 酢 なたね油 □ 塩 こしょう チーズ ○
エネルギー / 食塩相当量	783 kcal / 3.0 g	745 kcal / 2.1 g	731 kcal / 2.8 g	710 kcal / 1.9 g	768 kcal / 2.2 g	706 kcal / 2.8 g	765 kcal / 2.6 g	730 kcal / 1.5 g	713 kcal / 1.7 g	709 kcal / 1.7 g	728 kcal / 1.8 g	751 kcal / 2.4 g	771 kcal / 3.4 g

季節の行事
お月見
の食べ物

お月見は、月を鑑賞するだけでなく、五穀豊穣や家族の健康を祈る意味がこめられています。

月見団子
満月の形と同じで、豊作への感謝や幸せへの祈りが、届くようにピラミッド状に飾る。

すすき
稲穂に見立て魔除けの力があり、家を守るお守りとして飾る。

お供え
月見団子以外にも秋に収穫したもの、季節の実りを供える。