

11月　学校給食献立表Ａ

令和８年度

東広島学校給食センター

日(曜)	2(月)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	16(月)
献立	牛乳 ハヤシライス （ごはん） （ハヤシライスのルウ） かみかみサラダ	牛乳 ごはん じゃがいもの含め煮 大根の酢の物	牛乳 コッペパン ハンバーグのきのこソース 根菜のスープ煮	牛乳 ごはん ごま豆乳鍋 広島菜漬けあえ りんご	牛乳 ごはん さといものそぼろ煮 じゃこ炒め	牛乳 ごはん 八宝菜 大学いも	牛乳 ごはん 炒り豆腐 磯香あえ	牛乳 コッペパン パスタのミートソース煮 ビーンズサラダ	牛乳 古代米ごはん ししゃもの天ぷら 花野菜のごまあえ ゆめまる汁	牛乳 ごはん 豚肉のしょうが炒め かきたま汁
食材名	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 牛肉 10.00 ○ 豚肉 25.00 ○ 料理酒 1.00 おろしにんにく 0.20 △ にんじん 12.00 △ たまねぎ 55.00 △ マッシュルーム 8.00 △ グリンピース 4.00 △ ハヤシルウ 12.00 トマトケチャップ 2.00 デミグラスソース 6.00 ウスターソース 1.50 こしょう 0.02 水 70.00 するめいか（乾） 2.00 ○ アーモンド 2.00 □ にんじん 6.00 △ キャベツ 30.00 △ きゅうり 12.00 △ とうもろこし 5.00 △ なたね油 0.80 □ 三温糖 1.15 □ 酢 2.40 こいくちしょうゆ 1.90 塩 0.15 こしょう 0.01 いい歯の日 かみかみ献立	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鶏肉 25.00 ○ 料理酒 1.00 さつま揚げ 8.00 ○ 絹揚げ 20.00 ○ にんじん 15.00 △ たまねぎ 20.00 △ たけのこ 15.00 △ 板こんにゃく 10.00 △ じゃがいも 60.00 □ さやいんげん 8.00 △ 三温糖 1.80 □ こいくちしょうゆ 5.50 みりん風調味料 1.50 水 30.00 ちりめん 1.50 ○ にんじん 6.00 △ だいこん 35.00 △ きゅうり 12.00 △ カットわかめ 0.60 ○ 三温糖 1.00 □ 酢 2.40 うすくちしょうゆ 1.30	牛乳 206.00 ○ コッペパン 55.00 □ ハンバーグ50g 1個 ○ たまねぎ 15.00 △ しめじ 8.00 △ えのきたけ 4.00 △ しいたけ 6.00 △ なたね油 0.10 □ トマトケチャップ 8.00 ウスターソース 1.50 三温糖 1.20 □ 水 5.00 鶏肉 20.00 ○ 料理酒 0.80 にんじん 10.00 △ たまねぎ 30.00 △ だいこん 25.00 △ れんこん 12.00 △ ごぼう 8.00 △ じゃがいも 35.00 □ パセリ(乾) 0.03 丸鶏使用がらスープ 0.50 うすくちしょうゆ 1.00 塩 0.25 こしょう 0.02 水 65.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 豚肉 25.00 ○ 白玉だんご 20.00 □ 木綿豆腐 35.00 ○ にんじん 10.00 △ なたね油 8.00 △ しめじ 40.00 △ はくさい 8.00 △ しろねぎ 1.00 □ 白すりごま 0.50 だし昆布 0.80 混合削り節 15.00 ○ 豆乳 1.00 こいくちしょうゆ 0.60 中みそ 7.00 ○ 料理酒 1.00 みりん風調味料 2.00 水 55.00 ひろしまな漬 8.00 △ にんじん 8.00 △ もやし 35.00 △ こまつな 10.00 △ うすくちしょうゆ 0.60 りんご 1/8個 △	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鶏ひき肉 30.00 ○ 料理酒 1.00 おろししょうが 0.25 △ さつま揚げ 12.00 ○ 絹揚げ 20.00 ○ にんじん 15.00 △ たまねぎ 30.00 △ さといも 45.00 □ さやいんげん 8.00 △ 三温糖 1.60 □ こいくちしょうゆ 5.50 みりん風調味料 1.80 じゃがいもでん粉 0.60 □ 水 30.00 ちりめん 1.50 ○ なたね油 0.50 □ にんじん 6.00 △ キャベツ 38.00 △ こまつな 15.00 △ こいくちしょうゆ 1.50 塩 0.06	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 豚肉 20.00 ○ 料理酒 1.00 おろししょうが 0.15 △ おろしにんにく 0.15 △ いか 15.00 ○ うずら卵 20.00 ○ にんじん 15.00 △ たまねぎ 40.00 △ たけのこ 20.00 △ はくさい 45.00 △ チンゲンサイ 12.00 △ 丸鶏使用がらスープ 0.50 三温糖 0.70 □ こいくちしょうゆ 2.50 オイスターソース 0.50 塩 0.15 こしょう 0.02 ごま油 0.80 □ じゃがいもでん粉 1.00 □ 水 20.00 さつまいも 45.00 □ 揚げ油 4.50 □ 三温糖 3.70 □ こいくちしょうゆ 0.70 酢 0.10 水 0.60 黒ごま 0.60 □	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鶏肉 30.00 ○ 料理酒 0.80 豚ひき肉 15.00 ○ 料理酒 1.00 木綿豆腐 80.00 ○ にんじん 12.00 △ たまねぎ 40.00 △ 干し椎茸 0.80 △ ごぼう 12.00 △ ねぎ 4.00 △ 三温糖 0.80 □ いくちしょうゆ 4.50 みりん風調味料 1.00 塩 0.20 水 10.00 ちくわスライス 6.00 ○ にんじん 6.00 △ もやし 35.00 △ こまつな 12.00 △ 煮干しのり 0.50 ○ 三温糖 0.60 □ 酢 1.20 こいくちしょうゆ 2.00	牛乳 206.00 ○ コッペパン 55.00 □ カットスパゲッティ 20.00 □ 牛ひき肉 10.00 ○ 豚ひき肉 15.00 ○ 料理酒 1.00 おろししょうが 0.20 △ おろしにんにく 0.20 △ にんじん 5.00 △ たまねぎ 10.00 △ たまねぎ 60.00 △ マッシュルーム 8.00 △ なたね油 0.03 トマト缶 20.00 △ トマトケチャップ 12.00 ウスターソース 1.60 丸鶏使用がらスープ 0.60 三温糖 0.60 □ 塩 0.10 こしょう 0.02 水 80.00 ミックスビーンズ 12.00 ○ にんじん 5.00 △ キャベツ 30.00 △ きゅうり 12.00 △ なたね油 1.00 □ 三温糖 0.80 □ 酢 2.50 塩 0.25 こしょう 0.01	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 古代米ミックス 2.40 □ 学校給食用強化米 0.24 ししゃもの天ぷら20g 2尾 ○ 揚げ油 4.00 □ にんじん 5.00 △ キャベツ 10.00 △ ブロッコリー 12.00 △ カリフラワー 14.00 △ 白ごま 0.30 □ 白すりごま 0.50 □ 三温糖 0.40 □ うすくちしょうゆ 0.80 絹揚げ(ミニ) 15.00 ○ にんじん 8.00 △ だいこん 20.00 △ ごぼう 8.00 △ 板こんにゃく 8.00 △ さつまいも 15.00 □ しろねぎ 5.00 △ だし煮干し 2.00 中みそ 8.50 ○ 水 125.00 食育の日	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 豚肉 35.00 ○ 料理酒 1.00 おろししょうが 0.60 △ にんじん 10.00 △ たまねぎ 35.00 △ キャベツ 40.00 △ 茎にんにく 6.00 △ 三温糖 1.20 □ こいくちしょうゆ 3.80 みりん風調味料 0.50 じゃがいもでん粉 0.70 □ たまご 15.00 ○ 木綿豆腐 25.00 ○ にんじん 6.00 △ だいこん 20.00 △ たまねぎ 20.00 △ しめじ 5.00 △ カットわかめ 0.40 ○ ねぎ 3.00 △ だし昆布 1.00 混合削り節 1.50 うすくちしょうゆ 3.50 料理酒 1.00 塩 0.30 じゃがいもでん粉 0.60 □ 水 125.00
エネ 塩分	620 kca 2.3 g	592 kca 1.6 g	594 kca 2.5 g	586 kca 1.5 g	585 kca 1.6 g	651 kca 1.3 g	594 kca 1.5 g	590 kca 2.4 g	628 kca 1.9 g	557 kca 1.9 g

日(曜)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	30(月)
献立	牛乳 ごはん ちくわの磯辺揚げ 赤じそあえ はっすん	牛乳 東広島の森から届いた鹿カレーライス （ごはん） （東広島の森から届いた鹿カレーライスのルウ） フレンチサラダ	牛乳 レーズンパン ポトフ キャロットソテー	牛乳 ごはん マーボー豆腐 バンサンスー	牛乳 ごはん さばのゆずみそかけ しそひじきあえ だしを味わうお吸い物	牛乳 ごはん うまみたっぷり広島鶏の親子煮 大豆のおかかあえ	牛乳 バターパン クリームシチュー コールスローサラダ	牛乳 ごはん ミートボールの甘酢炒め ビーフンスープ	牛乳 ごはん とり肉ハイパー照り焼き チーズ最強サラダ ＡＢＣスープ
食材名	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 竹輪1/4カット16ｇ 2本 ○ 天ぷら粉 4.50 □ あおのり 0.15 ○ 水 4.50 揚げ油 2.50 □ にんじん 3.00 △ キャベツ 32.00 △ 赤じそ（乾） 0.30 むきえび 10.00 ○ 鶏肉 20.00 ○ 絹揚げ 18.00 ○ にんじん 15.00 △ だいこん 25.00 △ ごぼう 10.00 △ れんこん 10.00 △ さといも 25.00 □ しいたけ(水煮) 7.00 △ 板こんにゃく 10.00 △ 角切り昆布 0.30 ○ だし煮干し 1.00 三温糖 1.00 □ こいくちしょうゆ 2.00 うすくちしょうゆ 1.50 料理酒 1.00 みりん風調味料 2.00 水 70.00 広島県の郷土料理	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鹿ひき肉 35.00 ○ 料理酒 0.80 おろしにんにく 0.30 △ にんじん 10.00 △ たまねぎ 30.00 △ じゃがいも 45.00 □ グリンピース 5.00 △ カットトマト 15.00 △ カレールウ 14.00 トマトケチャップ 3.00 ウスターソース 2.00 こしょう 0.02 水 70.00 にんじん 6.00 △ キャベツ 35.00 △ きゅうり 15.00 △ とうもろこし 4.00 △ なたね油 1.00 □ 酢 2.50 塩 0.25 こしょう 0.01 おいしい！広島 （鹿肉・トマト）	牛乳 206.00 ○ レーズンパン 55.00 □ 鶏肉 25.00 ○ 料理酒 0.80 ミニカクテルウインナー 12.00 ○ にんじん 20.00 △ たまねぎ 35.00 △ だいこん 30.00 △ じゃがいも 40.00 □ しめじ 8.00 △ もち玄米 2.40 □ パセリ(乾) 0.03 丸鶏使用がらスープ 0.55 塩 0.35 こしょう 0.02 水 50.00 チキンハム 8.00 ○ なたね油 0.50 □ にんじん 20.00 △ キャベツ 20.00 △ ブロッコリー 12.00 △ 塩 0.18 こしょう 0.01	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 豚ひき肉 25.00 ○ 料理酒 0.80 三温糖 0.25 △ こいくちしょうゆ 0.25 △ みりん風調味料 0.10 ゆず(果汁、生) 1.00 △ 水 80.00 ○ にんじん 15.00 △ 木綿豆腐 40.00 △ しめじ 8.00 △ もち玄米 40.00 △ パセリ(乾) 20.00 △ 丸鶏使用がらスープ 4.00 △ 塩 1.00 □ こしょう 0.02 水 55.00 チキンハム 8.00 ○ なたね油 0.80 □ 水 25.00 チキンハム 8.00 ○ にんじん 5.00 △ もやし 20.00 △ きゅうり 10.00 △ はるさめ 5.00 □ 白ごま 0.50 □ 三温糖 1.00 □ 酢 2.40 こいくちしょうゆ 1.50 ごま油 0.80 □ 塩 0.10	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 さば50g 1切 ○ 白みそ 3.00 ○ 三温糖 2.00 □ こいくちしょうゆ 0.30 みりん風調味料 1.00 ゆず（果汁、生） 1.00 △ 水 4.00 にんじん 3.00 △ じゃがいも 30.00 □ こまつな 6.00 △ しそひじきの佃煮 2.50 ○ うすくちしょうゆ 0.30 木綿豆腐 30.00 ○ 焼きふ（玉麸） 3.00 □ たまねぎ 25.00 △ えのきたけ 5.00 △ 飾りにんじん 3.00 △ ねぎ 3.00 △ だし昆布 1.00 混合削り節 2.00 こいくちしょうゆ 2.00 うすくちしょうゆ 2.50 料理酒 1.00 みりん風調味料 0.20 塩 0.20 水 130.00 和食の日	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鶏肉 35.00 ○ 料理酒 1.00 たまご 20.00 ○ にんじん 18.00 △ たまねぎ 35.00 △ 板こんにゃく 20.00 △ 干し椎茸 0.50 △ 有塩バター 2.00 □ じゃがいも 60.00 □ 米粉 3.50 □ 丸鶏使用がらスープ 0.65 三温糖 1.60 □ 塩 0.35 こしょう 0.02 水 65.00 大豆(ゆで) 10.00 ○ にんじん 5.00 △ キャベツ 35.00 △ こまつな 10.00 △ 和え物用花かつお 0.80 ○ 三温糖 0.80 □ こいくちしょうゆ 1.60 おいしい！広島 （広島熟成鶏・卵）	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 ミートボール 40.00 ○ にんじん 15.00 △ たまねぎ 40.00 △ しいたけ(水煮) 8.00 △ たけのこ 20.00 △ チンゲンサイ 8.00 △ なたね油 0.65 □ トマトケチャップ 3.00 三温糖 1.50 □ 酢 3.20 こいくちしょうゆ 3.20 じゃがいもでん粉 0.35 □ 水 5.00 鶏肉 15.00 ○ 料理酒 0.60 にんじん 10.00 △ たまねぎ 25.00 △ パイン 6.00 □ ねぎ 3.00 △ 丸鶏使用がらスープ 0.55 こいくちしょうゆ 2.00 塩 0.30 こしょう 0.02 水 125.00	牛乳 206.00 ○ 精白米 80.00 □ 学校給食用強化米 0.24 鶏肉50g 1切 ○ 料理酒 1.00 おろししょうが 0.10 △ 三温糖 0.50 □ こいくちしょうゆ 1.60 みりん風調味料 1.50 じゃがいもでん粉 0.12 □ 水 3.50 ダイスチーズ 2.00 ○ アーモンド 1.20 □ にんじん 4.00 △ キャベツ 20.00 △ きゅうり 8.00 △ なたね油 0.60 □ 三温糖 0.50 □ 酢 1.50 塩 0.10 こしょう 0.01 ベーコン 6.00 ○ 料理酒 0.50 にんじん 10.00 △ たまねぎ 20.00 △ じゃがいも 35.00 □ マッシュルーム 6.00 △ アルファベットマカロニ 3.50 □ パセリ(乾) 0.03 丸鶏使用がらスープ 0.50 うすくちしょうゆ 1.00 塩 0.20 こしょう 0.02 水 125.00 八本松小学校 リクエスト給食
エネ 塩分	631 kca 1.6 g	586 kca 2.2 g	625 kca 2.2 g	619 kca 1.8 g	594 kca 1.7 g	620 kca 1.3 g	594 kcal 2.3 g	585 kcal 2.1 g	627 kcal 1.4 g



○：赤のなかまの食べ物（主に体をつくる）　△：緑のなかまの食べ物（主に体の調子を整える）　□：黄のなかまの食べ物（主にエネルギーのもとになる）

※　一人分量と栄養価は4年生の量を基準に算出しています。