



毎月19日は
「食育の日」
～お家でごはんの日～



こんだてよていひょう

(小学校)



2026年 9月分



18回

豊明市立学校給食センター

日	曜	はし	主な材料名 献立名	(赤) おもに体をつくるものになる		(緑) おもに体の調子を整えるものになる		(黄) おもにエネルギーのものになる	
				1群	2群	3群	4群	5群	6群
				魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実
2	水		ロウカット玄米ごはん 牛乳 ポークカレー 焼きチキンウインナー ふくじんだレッシング		飲用牛乳			米 ロウカット玄米 じゃがいも カレールウ	油
3	木		ミルクロールパン 牛乳 コロッケ ビーンズサラダ コンソメスープ	ぶた肉 牛肉 大豆 ベーコン	飲用牛乳	にんじん パセリ にんじん にんじん パセリ	玉ねぎ 枝豆 きゅうり 玉ねぎ マッシュルーム	じゃがいも パン粉 さとう 小麦粉 コーングリツ	油 サウザンドレッシング
4	金	○	麦ごはん 牛乳 あじフライ ゆかりあえ けんちん汁	あじ	飲用牛乳	ゆかり粉 にんじん	キャバツ きゅうり こんにゃく ごぼう 大根 ねぎ しょうが	米 麦 パン粉 小麦粉 米粉	油
7	月		麦ごはん 牛乳 絹ごし豆腐のミンチみそ ピーちくさかな ★冷凍パイ	絹ごし豆腐 ぶた肉 赤みそ 焼きちくわ オイルツナ	飲用牛乳	ピーマン にんじん	しょうが 玉ねぎ たけのこ パインシロップづけ	米 麦 さとう	
8	火		クロロールパン 牛乳 デミグラスハンバーグ キャロットサラダ ラビオリスープ	とり肉 ぶた肉 ベーコン ぶた肉	飲用牛乳	トマト にんじん にんじん にんじん パセリ	玉ねぎ にんにく しょうが りんご果汁 ホールコーン 枝豆 玉ねぎ マッシュルーム	クロロールパン さとう でんぷん さとう 小麦粉 パン粉 でんぷん	油 油
9	水	○	白ごはん 牛乳 さばの照り煮 塩こんぶあえ スタミナ汁	さば ぶた肉 油揚げ 赤みそ 白みそ	飲用牛乳	ほうれんそう にんじん	白菜 キャバツ 玉ねぎ 大根 ねぎ にんにく	米 さとう でんぷん	ごま油 油
10	木	○	中華めん 牛乳 塩ラーメンスープ 焼きぎょうざ(2個) きゅうりのごましょうゆ	ぶた肉 なんと ぶた肉	飲用牛乳	にんじん	にんにく キャバツ もやし ねぎ キャバツ 玉ねぎ にんにく きゅうり	中華めん さとう 小麦粉	油 ごま油 白いりごま ごま油
11	金		タイ料理 麦ごはん 牛乳 ガバオライスの具 ヤムウンセン トムヤムクン風スープ	とり肉 ぶた肉 むきえび	飲用牛乳	にんじん ピーマン 赤ピーマン にんじん トマト	玉ねぎ キャバツ きゅうり キャバツ しめじ ねぎ しょうが レモン果汁	米 麦 はるさめ	油 かんきつドレッシング 油
14	月	○	麦ごはん 牛乳 ぶた丼の具 厚焼きたまご 甘酢あえ	ぶた肉 たまご	飲用牛乳		糸こんにゃく 玉ねぎ ねぎ キャバツ きゅうり	米 麦 さとう でんぷん さとう	油
15	火		サンドイッチロールパン 牛乳 セルフバーガー(ロングメンチカツ、 ゆで野菜、袋入りとんかつソース) コーンスープ	ぶた肉 とり肉	飲用牛乳	にんじん パセリ	玉ねぎ キャバツ きゅうり ホールコーン クリームコーン 玉ねぎ	米 麦 パン粉 さとう 小麦粉 米粉 でんぷん 小麦粉	油 バター マーガリン
16	水	○	中国料理 麦ごはん 牛乳 肉団子の甘酢あん(シーストウ)(2個) きゅうりの中華サラダ ワンタンスープ	とり肉 ぶた肉	飲用牛乳	トマト にんじん にんじん	玉ねぎ にんにく しょうが きゅうり もやし キャバツ 干ししいたけ しょうが ねぎ	米 麦 でんぷん さとう さとう 小麦粉	油 ごま油 ごま油
17	木	○	インドネシア料理 小型ロールパン 牛乳 ミーゴレン とり肉のカレー焼き ガドガド風サラダ	ぶた肉 いか とり肉	飲用牛乳	にんじん 赤ピーマン にんじん	キャバツ 玉ねぎ にんにく しょうが しょうが キャバツ もやし レモン果汁	小型ロールパン 焼きそばめん さとう	油 白すりごま 練りごま
18	金	○	白ごはん 牛乳 里いもコロッケ キャバツのアーモンドあえ なすのみそ汁 ★お月見団子	とり肉 とうふ 油揚げ 赤みそ 白みそ	飲用牛乳	にんじん	キャバツ もやし なす ねぎ えのきたけ	米 里いも さとう パン粉 小麦粉 でんぷん さとう 米粉 さとう でんぷん	油 アーモンド粉 油
24	木	○	白玉うどん 牛乳 肉うどんの汁 かきあげ キャバツとじゃこのあえ物	ぶた肉 焼きかまぼこ	飲用牛乳	ほうれんそう にんじん にんじん	干ししいたけ ねぎ 玉ねぎ ごぼう キャバツ もやし	白玉うどん さつまいも 小麦粉 でんぷん	油 ごま油
25	金	○	麦ごはん 牛乳 けいちゃん さんまぞれ煮 切干大根のしそひじきあえ	とり肉 赤みそ 白みそ さんま オイルツナ	飲用牛乳	にんじん 小松菜 にんじん	にんにく しょうが 玉ねぎ キャバツ 大根 切干大根	米 麦 さとう でんぷん	油
28	月	○	麦ごはん 牛乳 白身魚フライ 千草あえ 吉野汁	ほき 油揚げ とり肉 焼きかまぼこ	飲用牛乳	ほうれんそう にんじん にんじん	キャバツ もやし 大根 しょうが ねぎ	米 麦 パン粉 小麦粉 でんぷん さとう でんぷん	油 油
29	火		フィリピン料理 ロールパン 牛乳 メヌード ルンピア風春巻き フルーツゼリーミックス	ぶた肉 スキンレスウインナー ぶた肉	飲用牛乳	にんじん トマトピューレ トマト にんじん	玉ねぎ キャバツ 玉ねぎ セロリ 黄桃シロップづけ パインシロップづけ	ロールパン じゃがいも さとう でんぷん さとう 小麦粉 米粉 りんごゼリー ぶどうゼリー ももゼリー 豆乳ゼリー	油 油
30	水	○	白ごはん 牛乳 生揚げのふきよせ つくね野菜包み もみじあえ	生揚げ ぶた肉 とり肉	飲用牛乳	にんじん にんじん	玉ねぎ たけのこ 干ししいたけ しょうが ごぼう 玉ねぎ れんこん 大根 きゅうり	米 さとう でんぷん 里いも でんぷん さとう さとう	油 白いりごま 油

◎献立予定表は6つの食品群に分類できる食品を記載しているため、微量な食品や調味料等は記載していません。
アレルギーについては「アレルギー対象食品使用献立一覧表(詳細な献立表)」をご確認ください。

★は、直接学校へ配送されるものです。
(都合により献立内容が変わる場合があります。ご了承ください。)

アジア交流給食

2026年9～10月にアジア・アジアパラ競技大会が愛知・名古屋で開催されます。それに合わせて、9月はアジアの国々の料理を楽しむ「アジア交流給食」を実施します。タイ・中国・インドネシア・フィリピンの料理を食べ、その国の食文化にふれてみましょう。

タイ料理：レモングラスやバジルなどの香りのよいハーブと、ピリッとした辛さやほんのりした甘さ、すっぱさが合わさって独特の美味しさを作り出しています。

中国料理：中国本土で古くから食べられてきた料理のこです。広大な国土と多様な気候により、地域ごとに食材や調理法、味付けが大きく異なります。

インドネシア料理：さまざまなスパイスやココナッツミルクを使い、香りや味に深みがあるのが特徴です。ナシゴレンなど日本でもなじみのある料理があります。

フィリピン料理：酢やしょうゆ、にんにくなどを使った甘酸っぱくて濃厚な味わいが特徴で、家庭ごとに味付けが異なる料理が楽しめます。

