

2026 年

8.9 月 献立表

- 牛乳は毎日つきます。
- 都合により献立の一部を変更することがあります。
- 学校給食において、調理工程および加工品等の微量混入(コンタミネーション)の可能性は排除できません。



月	火	水	木	金
			8/27	8/28
× 有 無	× 有 無	× 有 無	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ ぶた井 ○ じゃがいものレモン炒め	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ タイビーエン ○ ガパオライス
			◎ ぶた肉 糸こんにやく 青ねぎ 人参 玉ねぎ ごぼう しょうが にんにく 油 砂糖 みりん 濃しようにゆ 淡しようにゆ チキンソメ 白ワイン ○ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 レモン果汁 チキンソメ 淡しようにゆ 塩 こしょう	◎ ぶた肉 春雨 うずら卵 人参 チゲン菜 キャベツ しいたけ しょうが 玉ねぎ 油 塩 こしょう 中華スープ 淡しようにゆ ○ とり肉 とりひき肉 人参 ピーマン 玉ねぎ たけのこ しょうが にんにく バジル 油 塩 こしょう 酒 みりん 砂糖 オイスターソース 濃しようにゆ でんぶん
8/31	1 市制施行70周年記念献立	2 市制施行70周年記念献立	3 市制施行70周年記念献立	4 市制施行70周年記念献立
× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ とりすき煮 ○ ジャーマンポテト	× 有 無 飲用牛乳 うずまきパン ◎ 野菜の洋風煮 ○ 和泉ハニーレモンチキン(片栗粉) △ 和泉いちごジャム	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ トック入リスープ ○ プルコギ △ お祝いのり	× 有 無 飲用牛乳 □ 信太ごはん ◎ みそ汁 ○ さわらの照り焼き	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ いずみこんにゃんカレーライス ○ キャベツのサラダ
◎ とり肉 汁物ふ 豆腐 人参 糸こんにやく 白ねぎ 玉ねぎ キャベツ えのきたけ 油 砂糖 濃しようにゆ 酒 ○ ショルダーヘーコン じゃがいも 人参 パセリ 玉ねぎ 油 チキンソメ 淡しようにゆ 塩 こしょう	◎ ヘーコン じゃがいも 人参 キャベツ 玉ねぎ パセリ 油 チキンソメ 淡しようにゆ ローリエ 塩 こしょう ○ 片栗粉付きとり肉 油 はちみつ 濃しようにゆ 和泉レモン果汁 白ワイン △ 和泉いちごジャム	◎ とり肉 トック 豆腐 人参 玉ねぎ 青ねぎ キャベツ 油 ごま油 削り節 淡しようにゆ ○ ぶた肉 玉ねぎ 人参 にら にんにく 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しようにゆ みりん 塩 こしょう △ 味付けのり	□ アルファ化米 アルファ化もち米 とりひき肉 うすあげ 人参 油 削り節 砂糖 みりん 酒 濃しようにゆ ◎ じゃがいも 玉ねぎ 人参 青ねぎ キャベツ 削り節 信州みそ ○ さわら 砂糖 濃しようにゆ みりん でんぶん	◎ とり肉 じゃがいも 三度豆 ズッキーニ 水なす ホールコーン 人参 玉ねぎ 油 カレール ケチャップ ローリエ 塩 こしょう ○ 人参 キャベツ 玉ねぎ 砂糖 オリーブ油 淡しようにゆ 酢
7	8	9	10	11 食育献立(滋賀県)
× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ 中華かもうリスープ ○ 高野のミート井	× 有 無 飲用牛乳 コッペパン ◎ トマトラーメン ○ ひじきの洋風煮 △ きなこクリーム	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ 厚揚げのうま煮 ○ 小松菜のごま炒め	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ マーボーなす ○ じゃがいもと人参のソテー	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ みそ汁 ○ 打ち豆と糸昆布の炒め煮 ● 骨ごとかれいのゆずだれ
◎ とり肉 人参 小松菜 キャベツ かもうり しいたけ 油 塩 淡しようにゆ 中華スープ こしょう ○ ぶたひき肉 高野豆腐 人参 玉ねぎ 切干大根 しょうが 油 塩 こしょう 砂糖 酒 テンメンジャン 濃しようにゆ みりん カレー粉 ごま油 でんぶん	◎ 中華麺 とり肉 人参 玉ねぎ 小松菜 トマト水煮 にんにく 油 中華スープ 砂糖 淡しようにゆ 塩 こしょう ○ ひじき ショルダーヘーコン 人参 ホールコーン 油 砂糖 みりん チキンソメ 濃しようにゆ △ きなこクリーム	◎ ぶた肉 厚揚げ 玉ねぎ 人参 キャベツ しょうが しいたけ 枝豆 油 削り節 砂糖 塩 濃しようにゆ でんぶん ○ とり肉 小松菜 玉ねぎ 人参 白ごま 油 ごま油 みりん 濃しようにゆ 砂糖	◎ ぶたひき肉 豆腐 人参 青ねぎ なす 玉ねぎ しょうが しいたけ 油 信州みそ ハチみそ 砂糖 濃しようにゆ でんぶん トウバンジャン ○ とり肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 油 チキンソメ 淡しようにゆ 塩 こしょう	◎ 豆腐 じゃがいも 人参 小松菜 玉ねぎ キャベツ 信州みそ 煮干し ○ 打ち豆 ぶた肉 糸昆布 人参 油 ごま油 みりん 砂糖 濃しようにゆ ● かれいフライ 油 砂糖 酢 ゆず果汁 淡しようにゆ みりん
14	15	16	17	18
× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ 中華丼 ○ フライピーンズ	× 有 無 飲用牛乳 パーカーパン ◎ オニオンスープ ○ 煮込みハンバーグ △ スライスチーズ	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ 田舎汁 ○ さばのしょうが煮	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ 韓国風豆乳スープ ○ ツナごぼう炒め	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ 関東煮 ○ 荳わかめの炒め煮
◎ ぶた肉 ちくわ うずら卵 人参 チゲン菜 キャベツ 玉ねぎ たけのこ しょうが 油 ごま油 中華スープ 淡しようにゆ でんぶん 塩 こしょう ○ 大豆 でんぶん 油 白ごま 砂糖 濃しようにゆ みりん	◎ とり肉 じゃがいも 人参 パセリ 玉ねぎ 油 塩 チキンソメ 淡しようにゆ こしょう ○ ハンバーグ 砂糖 ウスターソース 白みそ ケチャップ でんぶん △ チーズ	◎ ぶた肉 厚揚げ 人参 青ねぎ キャベツ ごぼう 油 削り節 信州みそ ○ さば しょうが 砂糖 みりん 濃しようにゆ 酒	◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 青ねぎ キャベツ しょうが にんにく 豆乳 中華スープ 濃しようにゆ 信州みそ ごま油 油 コチュジャン ○ まぐろ油漬け 人参 玉ねぎ ごぼう 油 砂糖 みりん 濃しようにゆ	◎ とり肉 ちくわ 厚揚げ 人参 じゃがいも こんにく 削り節 砂糖 濃しようにゆ ○ ぶた肉 人参 玉ねぎ 荳わかめ 油 ごま油 酒 砂糖 濃しようにゆ 塩 こしょう
●1日 和泉ハニーレモンチキン 片栗粉のみの衣付き鶏肉を使用しています。 ●2日 味付けのり「かつお削り節」、「いりこ」が使用されています。魚では抽出されません。 ●11日 かれいフライ 小麦粉のみで抽出されています。魚(かれい)、小麦粉製品です。 また「かれい」に魚卵を含んでいる可能性があります。 植物性たんぱく(大豆) 大豆製品で抽出されません。 ●25日 里芋コロッケ 植物性たんぱく(大豆) 大豆製品で抽出されません。 ●4日、28日 三度豆、7日花豆ペースト(中学校のみ使用)大豆で抽出されますが、大豆ではありません。			24	25 お月見献立
			× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ みそ汁 ○ さわらのねぎしょうゆかけ ● 人参とこんにやくのきんぴら	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ 月見汁 ○ 里芋コロッケ ● 梅ひじきふりかけ
			◎ 豆腐 キャベツ かぼちゃ 小松菜 玉ねぎ 削り節 信州みそ ○ さわら 青ねぎ 砂糖 みりん 濃しようにゆ ごま油 でんぶん ● 糸こんにやく 人参 ごま油 油 砂糖 濃しようにゆ みりん 白ごま	◎ とり肉 うすあげ 白玉団子 人参 玉ねぎ 青ねぎ えのきたけ 削り節 だし昆布 淡しようにゆ ○ 里いもコロッケ 砂糖 ウスターソース 油 砂糖 ● ひじき ねり梅 白ごま 削り節 だし昆布 砂糖 濃しようにゆ みりん
28	29	30		
× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ キーマカレー ○ 切干大根の中華サラダ ☆ ヨーグルト	× 有 無 飲用牛乳 アップルパン ◎ フジッリのクリームソース ○ キャベツと人参のソテー	× 有 無 飲用牛乳 ごはん ◎ じゃがいものそばろ煮 ○ いわしのひつまぶし	× 有 無	× 有 無
◎ ぶたひき肉 人参 しょうが にんにく 玉ねぎ なす 三度豆 油 がラムマサ ケチャップ カレール 塩 こしょう ローリエ ○ ささみ油漬け 切干大根 人参 キャベツ きゅうり 油 ごま油 淡しようにゆ 酢 砂糖 ☆ ヨーグルト	◎ フジッリ とり肉 人参 小松菜 玉ねぎ しめじ オリーブ油 チキンソメ 小麦粉 牛乳 生クリーム スキムミルク 塩 こしょう ○ ショルダーヘーコン 人参 キャベツ 油 淡しようにゆ 塩 こしょう	◎ とりひき肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 枝豆 油 削り節 濃しようにゆ 砂糖 でんぶん ○ いわし でんぶん 油 しょうが 砂糖 濃しようにゆ みりん でんぶん		

<食材等の内容をご確認のうえ、下記を記入してください>

1 年 1 組 児童生徒名 和泉 緑

保護者サイン

- ◆ 食べることができないメニューについては、メニュー横の「×」の欄を塗りつぶしてください。
- ◆ 食べることができないメニューの代わりの食事を自宅から持参する場合は、メニュー横の「有」の欄を塗りつぶしてください。
- ◆ 食べることができないメニューではあるものの、代わりの食事を自宅から持参しない場合は、メニュー横の「無」の欄を塗りつぶしてください。
- ◆ 給食室で「除去食」を用意するメニューにはマーカーを付けています。