

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
市制施行 70 周年記念献立			8/27	8/28
9 月 1 日に和泉市は、市制施行 70 周年を迎えます。それを記念して、9 月 1 日（火）～9 月 4 日（金）は、和泉市ウィークとして、和泉市にちなんだ献立が登場します。			 ① ぶた井 ごはん ② じゃがいものレモン炒め	 ① タイピーエン ごはん ② ガバオライス
1 日 和泉ハニーレモンチキン（片栗粉） 和泉いちごジャム ★和泉市産のレモン、はちみつ、いちごを使っています。 2 日 お祝いのり ★市制施行 70 周年記念のイラスト 入りの味付けのりです。 3 日 信太ごはん ★和泉市に伝わる葛の葉伝説にちなんで、 きつねの好物のうすあげをたっぷり使った献立です。 4 日 いずみこんちゃんカレーライス ★いんげん豆、ズッキーニ、みずなす、 コーンの頭文字をとっています。			① ぶた肉 系こんにやく 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 濃しょうゆ 淡しょうゆ チキンソメ 白ワイン ② とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 レモン果汁 チキンソメ 淡しょうゆ 塩 こしょう	① ぶた肉 春雨 うずら卵 人参 チンゲン菜 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 濃しょうゆ ② 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 ハソ 人参 砂糖 オースターソース 濃しょうゆ 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
 ① ぶた肉 ごはん ② ジャーマンポテト	 ① ぶた肉 ごはん ② 野菜の洋風煮 うずまき ③ 和泉ハニーレモンチキン(片栗粉) △ 和泉いちごジャム	 ① ぶた肉 ごはん ② トック入りスープ プルコギ △ お祝いのり	 ① ぶた肉 ごはん ② 信太ごはん みそ汁 アルファ化米 ③ さわらの照り焼き	 ① ぶた肉 ごはん ② いずみこんちゃんカレーライス ごはん ③ キャベツのサラダ
① とり肉 汁物ふ 豆腐 人参 系こんにやく 白ねぎ 玉ねぎ キャベツ えのきたけ 油 砂糖 濃しょうゆ 酒 ② ショルダーベーコン じゃがいも 人参 パセリ 玉ねぎ 油 チキンソメ 淡しょうゆ 塩 こしょう	① ベーコン じゃがいも 人参 キャベツ 玉ねぎ パセリ 油 チキンソメ 淡しょうゆ ローリエ 塩 こしょう ② 片栗粉付きとり肉 油 はちみつ 濃しょうゆ 和泉レモン果汁 白ワイン △ 和泉いちごジャム	① 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 淡しょうゆ ② ぶた肉 玉ねぎ 人参 にら にんにく 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しょうゆ 塩 こしょう △ 味付けのり	① 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 濃しょうゆ ② じゃがいも 玉ねぎ 人参 青ねぎ キャベツ 削り節 信州みそ ③ さわら 砂糖 濃しょうゆ みりん でんぶん	① ぎゅう肉 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 ケチャップ ローリエ 塩 こしょう カレー粉 ② 人参 キャベツ 玉ねぎ 砂糖 オリーブ油 淡しょうゆ 酢
7	8	9	10	11 食育献立(滋賀県)
 ① ぶた肉 ごはん ② 中華かもうりスープ 高野のミート丼 ★ みたらしケーキ	 ① ぶた肉 ごはん ② コッペパン ③ トマトラーメン ④ ひじきの洋風煮 △ きなこクリーム	 ① ぶた肉 ごはん ② 厚揚げのうま煮 小松菜のごま炒め	 ① ぶた肉 ごはん ② マーボーなす ③ じゃがいもと人参のソテー	 ① ぶた肉 ごはん ② みそ汁 ③ 打ち豆と糸昆布の炒め煮 ● 骨ごとかれいのゆずだれ
① とり肉 人参 小松菜 キャベツ かもうり しいたけ 油 中華スープ 淡しょうゆ 塩 こしょう ② 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 濃しょうゆ テンメシジャン ごま油 みりん でんぶん カレー粉 ★ 米粉 白玉粉 砂糖 ベーキングパウダー 塩 油 花豆ペースト 濃しょうゆ でんぶん	① 中華麺 とり肉 人参 玉ねぎ 小松菜 トマト水煮 しいたけ 枝豆 油 中華スープ 砂糖 塩 ② ひじき ショルダーベーコン 人参 ホールコーン 油 砂糖 みりん チキンソメ 濃しょうゆ △ きなこクリーム	① 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 濃しょうゆ ② とり肉 小松菜 玉ねぎ 人参 白ごま 油 ごま油 みりん 濃しょうゆ 砂糖	① 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 八丁みそ 砂糖 濃しょうゆ でんぶん ② トウバンジャン ③ とり肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 油 チキンソメ 淡しょうゆ 塩 こしょう	① 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 ぶた肉 糸昆布 人参 油 ごま油 みりん 砂糖 濃しょうゆ ● かれいフライ 油 砂糖 酢 ゆず果汁 淡しょうゆ みりん
14	15	16	17	18
 ① ぶた肉 ごはん ② 中華丼 フライビーナス	 ① ぶた肉 ごはん ② パーカーパン ③ オニオンスープ ④ 煮込みハンバーグ △ スライスチーズ	 ① ぶた肉 ごはん ② 田舎汁 ③ さばのしょうが煮 ● バジルポテト	 ① ぶた肉 ごはん ② 韓国風豆乳スープ ③ ツナごぼう炒め	 ① ぶた肉 ごはん ② 麦ごはん ③ 関東煮 ● 茎わかめの炒め煮
① ぶた肉 ちくわ うずら卵 人参 チンゲン菜 キャベツ 玉ねぎ たけのこ しょうが 油 ごま油 中華スープ 淡しょうゆ でんぶん 塩 こしょう ② 大豆 でんぶん 油 白ごま 砂糖 濃しょうゆ みりん	① とり肉 じゃがいも 人参 パセリ 玉ねぎ 油 塩 チキンソメ 淡しょうゆ こしょう ② 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	① 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 ② さば しょうが 砂糖 みりん 濃しょうゆ 酒 塩 こしょう ● じゃがいも バジル	① 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 濃しょうゆ 信州みそ ごま油 油 コチュジャン ② まぐろ油漬け 人参 玉ねぎ ごぼう 油 砂糖 みりん 濃しょうゆ	① とり肉 ちくわ 厚揚げ 人参 じゃがいも こんにやく 削り節 砂糖 濃しょうゆ ② ぶた肉 人参 玉ねぎ 茎わかめ 油 ごま油 酒 砂糖 濃しょうゆ 塩 こしょう
21 敬老の日	22 国民の休日	23 秋分の日	24	25 お月見献立
9 月は防災月間 もしもの時のために食品を 備えておきましょう 大正12年9月1日に10万人以上の 死者、行方不明者をだした関東大震災が 発生しました。その大惨事を忘れないた め、9月1日は防災の日として定められ ています。 また、9月は台風の被害が多い時期で あることから防災月間となっています。			 ① ぶた肉 ごはん ② みそ汁 ③ 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	 ① ぶた肉 ごはん ② 月見汁 ③ 里芋コロッケ ● 梅ひじきふりかけ
● 主食になるもの エネルギー源となるごは ん、もち、めん、 小麦粉、乾 パンなど。 ● 主菜になるもの 肉や魚、大豆製品、卵など のたんぱく質を多く含むおか ずとなり、保存がきく レトルト品や缶詰など。			① 豆腐 キャベツ かぼちゃ 小松菜 玉ねぎ 削り節 信州みそ 人参 ② さわら 青ねぎ 砂糖 みりん 濃しょうゆ 玉ねぎ だしの ● 系こんにやく 人参 玉ねぎ 油 砂糖 濃しょうゆ みりん 白ごま	① 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 淡しょうゆ ② 里芋コロッケ 砂糖 油 砂糖 ウスターソース ● ひじき ねり梅 白ごま 削り節 だし昆布 砂糖 濃しょうゆ みりん
28	29	30	今月の食育献立	
 ① ぶた肉 ごはん ② キーマカレー ③ 切干大根の中華サラダ ★ ヨーグルト	 ① ぶた肉 ごはん ② アップルパン ③ フジッリのクリームソース ④ キャベツと人参のソテー	 ① ぶた肉 ごはん ② じゃがいものそばろ煮 ③ いわしのひつまぶし		
① ぶたひき肉 人参 しょうが にんにく 玉ねぎ なす 三度豆 油 ガラムマサラ ケチャップ カレー 塩 こしょう ローリエ ② ささみ油漬け 切干大根 人参 キャベツ きゅうり 油 ごま油 淡しょうゆ 酢 砂糖 ★ ヨーグルト	① 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 こしょう ② ショルダーベーコン 人参 キャベツ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう	① とりひき肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 枝豆 油 削り節 濃しょうゆ 砂糖 でんぶん ② いわし でんぶん 油 砂糖 濃しょうゆ しょうが でんぶん	打ち豆と糸昆布の炒め煮（滋賀県） 9 月の食育献立は、滋賀県で親しまれてきた「打ち豆」 を使った献立です。 打ち豆とは、大豆をぬるま湯に浸した後、木づちなどで 平たくつぶして、乾燥させたものです。つぶしてあるため、 火の通りが早く、豆によく味が染みこみます。	