

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。			飲用牛乳 ごはん ◎ ぶた丼 ○ じゃがいものレモン炒め	飲用牛乳 ごはん ◎ タイビーエン ○ 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なぞらえて、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、ブッキーニ、みずなす、コーンの頭文字をとっています。			◎ ぶた肉 糸こんにゃく 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 淡しように 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 塩 こしょう	◎ 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 淡しように ○ 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 だんご
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
飲用牛乳 ごはん ◎ とりすき煮 ○ ジャーマンポテト	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	飲用牛乳 ごはん ◎ トック入スープ ○ プルコギ △ お祝いのり	飲用牛乳 信太ごはん ◎ みそ汁 ○ さわらの照り焼き	飲用牛乳 ごはん ◎ いずみこんちゃんカレーライス ○ キャベツのサラダ
◎ とり肉 汁物ふ 豆腐 人参 糸こんにゃく 白ねぎ 玉ねぎ キャベツ えのきたけ 油 砂糖 濃しように 酒 ○ 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 淡しように 塩 こしょう	◎ 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 淡しように ローリエ 塩 こしょう ○ 片栗粉付きとり肉 はちみつ 濃しように 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 ○ 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 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 ◎ 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 みりん だんご	◎ とり肉 じゃがいも 三度豆 スッキーニ 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 酢
7	8	9	10	11 食育献立(滋賀県)
飲用牛乳 ごはん ◎ 中華かもうりスープ ○ 高野のミート丼	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	飲用牛乳 ごはん ◎ 厚揚げのうま煮 ○ 小松菜のごま炒め	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	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 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 テンパシジャン 濃しように みりん カレー粉 ごま油 だんご	◎ 中華麺 とり肉 人参 玉ねぎ 小松菜 トマト水煮 油 油 中華スープ 淡しように 塩 こしょう ○ ひじき ショルダーベーコン ホールコーン 油 人参 みりん チキンソメ 濃しように △ 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 だんご ○ とり肉 小松菜 玉ねぎ 人参 白ごま 油 ごま油 濃しように 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 だんご 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 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 ● かれいフライ 油 砂糖 酢 ゆず果汁 淡しように みりん
14	15	16	17	18
飲用牛乳 ごはん ◎ 中華丼 ○ フライビーンス	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	飲用牛乳 ごはん ◎ 田舎汁 ○ さばのしょうが煮	飲用牛乳 ごはん ◎ 韓国風豆乳スープ ○ ツナごぼう炒め	飲用牛乳 麦ごはん ◎ 関東煮 ○ 茎わかめの炒め煮
◎ 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 淡しように だんご 塩 こしょう ○ 大豆 だんご 油 白ごま 砂糖 濃しように 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 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 だんご △ 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 濃しように 酒 みりん	◎ 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 信州みそ ごま油 油 コチュジャン ○ まぐろ油漬 人参 玉ねぎ ごぼう 油 砂糖 みりん 濃しように	◎ とり肉 ちくわ 厚揚げ 人参 じゃがいも こんにゃく 削り節 砂糖 濃しように ○ ぶた肉 人参 玉ねぎ 茎わかめ 油 ごま油 酒 砂糖 濃しように 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 ● 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、保存がきくもの レトルト品や缶詰など。 ● 副菜になるもの ビタミンや無機質、食物 せんの供給源となるもの。 日持ちする野菜や果物、缶詰、 乾物、インスタントみそ汁など。 ● 水 生命の維持に欠かせな いもので、十分な量をとる 必要がある。飲料水+調理用 水として一人 1 日 3 リットル を目安に備えておきましょう。			飲用牛乳 ごはん ◎ みそ汁 ○ さわらのねぎしょうゆかけ ● 人参とこんにゃくのきんぴら	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 玉ねぎ だんご ● 糸こんにゃく 人参 ごま油 油 砂糖 濃しように 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 ○ 里いもコロッケ 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 みりん
28	29	30	今月の食育献立	
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	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	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	打ち豆と糸昆布の炒め煮（滋賀県）	
◎ 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 ○ ささみ油漬 切干大根 人参 キャベツ きゅうり 油 ごま油 淡しように 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 ○ ショルダーベーコン 人参 キャベツ 油 淡しように 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 砂糖 だんご ○ いわし だんご 油 しょうが 砂糖 濃しように みりん だんご	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。	