



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 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、ズッキーニ、みずなす、コーンの頭文字をとっています。			8/27 飲用牛乳 ごはん ◎ ぶた井 ごはん ○ じゃがいものレモン炒め	8/28 飲用牛乳 ごはん ◎ タイビーエン ごはん ○ ガバオライス
8/31 飲用牛乳 ごはん ◎ すきやき風煮 ごはん ○ ジャーマンポテト	1 市制施行70周年記念献立 飲用牛乳 うずまきパン ◎ 野菜の洋風煮 うずまきパン ○ 和泉ハニーレモンチキン(片栗粉) △ 和泉いちごジャム	2 市制施行70周年記念献立 飲用牛乳 ごはん ◎ トック入りスープ ごはん ○ ブルコギ △ お祝いのり	3 市制施行70周年記念献立 飲用牛乳 信太ごはん ◎ みそ汁 アルファ化米 ○ さわらの照り焼き	4 市制施行70周年記念献立 飲用牛乳 ごはん ◎ いずみこんちゃんカレーライス ごはん ○ キャベツのサラダ
◎ ぎゅう肉 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 淡しようにゆ 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	◎ ぎゅう肉 じゃがいも 三度豆 スキニー 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 飲用牛乳 ごはん ◎ 中華かもりスープ ◎ 高野のミート丼 ★ みたらしケーキ	8 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	9 飲用牛乳 ごはん ◎ 厚揚げのうま煮 ごはん ○ 小松菜のごま炒め	10 飲用牛乳 ごはん ◎ マーボーなす ごはん ○ じゃがいもと人参のソテー	11 食育献立(滋賀県) 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 かもり しいたけ 油 中華スープ 淡しようにゆ 塩 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 濃しようにゆ テンパシジャン 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 濃しようにゆ でんぶん	◎ 中華麺 とり肉 人参 玉ねぎ 小松菜 トマト水煮 油 枝豆 中野スープ 砂糖 塩 淡しようにゆ 塩 こしょう ○ 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 八丁みそ 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 油 信州みそ 八丁みそ ○ 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 飲用牛乳 ごはん ◎ 中華丼 ごはん ○ フライビーンズ	15 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	16 飲用牛乳 ごはん ◎ 田舎汁 ごはん ○ さばのしょうが煮 ● バジルポテト	17 飲用牛乳 ごはん ◎ 韓国風豆乳スープ ごはん ○ ツナごぼう炒め	18 飲用牛乳 麦ごはん ◎ 関東煮 むぎごはん ○ 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 砂糖 みりん ○ さば しょうが 砂糖 濃しようにゆ 酒 塩 こしょう ● じゃがいも バジル	◎ 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 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 こんやく 濃しようにゆ 削り節 砂糖 塩 ○ ぶた肉 人参 玉ねぎ 茎わかめ 油 ごま油 酒 砂糖 濃しようにゆ 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。			飲用牛乳 ごはん ◎ みそ汁 ごはん ○ 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	飲用牛乳 ごはん ◎ 月見汁 ごはん ○ 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 信州みそ だし昆布 ● 糸こんにやく 人参 玉ねぎ 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 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	◎ 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 塩 でんぶん	今月の食育献立 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。	
28 飲用牛乳 ごはん ◎ キーマカレー ごはん ○ 切干大根の中華サラダ ★ ヨーグルト	29 飲用牛乳 アップルパン ◎ フジッリのクリームソース アップルパン ○ キャベツと人参のソテー	30 飲用牛乳 ごはん ◎ じゃがいものそばろ煮 ごはん ○ いわしのひつまぶし		
◎ 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 だし昆布 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 ○ ショルダーベーコン 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 塩 でんぶん		