

令和8年9月分学校給食献立表

豊橋市曙学校給食センター

日曜日	曜日	配膳例	食 品 の 種 類 と 体 内 で の は た ら き							エネルギー (kcal) 小学校 中学校	メモらん
			献 立 名	①主に体の組織をつくる食品群		②主に体の調子を整える食品群		③主にエネルギーになる食品群			
				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・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油 脂 (種 実)		
3	木	ごはん 牛乳 ツナそぼろ丼 豚汁 冷凍みかん		まぐろ 豚肉、豆腐、油揚げ、赤みそ	牛乳 にんじん 葉ねぎ	コーン、しょうが ごぼう、たまねぎ、切干しだいこん みかん	ごはん 砂糖	米油	662 834		
4	金	ごはん 牛乳 ごぼう入りつくね(小2こ、中3こ) そえやさい 肉じゃが		とり肉 豚肉、揚げはんぺん	牛乳 にんじん、さやいんげん	たまねぎ、ごぼう キャベツ ごんにゃく、たまねぎ	ごはん じゃがいも、砂糖	米油 米油	615 806		
7	月	麦ごはん 牛乳 ハンバーグ米粉カレーライス (ハンバーグ) やさいソテー ハンバーグ米粉カレーライス (米粉カレー)	味付乾燥豆腐	味付乾燥豆腐 牛肉、豚肉、とり肉 豚肉、大豆粉	牛乳 にんじん にんじん	たまねぎ キャベツ、コーン たまねぎ	麦ごはん じゃがいも	米油 米油	614 780		
8	火	ごはん 牛乳 いかフライ ゆでキャベツ だんご汁	Pソース	いか とり肉、油揚げ	牛乳 にんじん、みつば	キャベツ たまねぎ、ごぼう、しいたけ	ごはん 小麦粉	なたね油	600 760		
9	水	皿 クロスロール 牛乳 オムレツ ハムとキャベツのソテー ポークビーンズ		卵 ハム 豚肉、大豆	牛乳 にんじん、パセリ、トマト	キャベツ たまねぎ	クロスロール	米油 米油	678 794	クロスロール：小麦粉は 50% 愛知県産	
10	木	ごはん 牛乳 とりの竜田揚げ そえやさい 生揚げのくず煮		とり肉 豚肉、生揚げ	牛乳 にんじん、さやいんげん	キャベツ、えだまめ だいこん、たまねぎ、たけのこ しいたけ、しょうが	ごはん でん粉	なたね油 米油	619 781		
11	金	ごはん 牛乳 いわしの梅煮 きんぴらごぼう あわせみそ汁 一口アセロラゼリー		いわし 豚肉 豆腐、油揚げ、赤みそ、白みそ わかめ	牛乳 にんじん にんじん、葉ねぎ	梅 ごぼう たまねぎ、切干しだいこん、えのきたけ アセロラ	ごはん 砂糖 じゃがいも 砂糖	ごま、ごま油、米油	614 783		
14	月	ごはん 牛乳 さばのてり焼き そえやさい 五目汁	(中)しそひじきの佃煮	さば	牛乳、(中)しそひじきの佃煮	キャベツ だいこん、ごぼう、たけのこ	ごはん でん粉	米油	604 778		
15	火	ごはん 牛乳 チキンカツ 大豆の煮物 かき玉汁		とり肉 大豆、油揚げ 豆腐、かまぼこ、卵	牛乳 にんじん、さやいんげん にんじん、ごまつな	ごんにゃく たまねぎ、だいこん、えのきたけ	ごはん 小麦粉 砂糖 でん粉	なたね油	676 853		
16	水	ごはん 牛乳 アドボ(豚肉の甘酢煮) ニラガ(やさいスープ) パインクレープ		豚肉 ベーコン 豆乳	牛乳 にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、にんにく コーン、キャベツ、ぶなしめじ パインアップル	ごはん じゃがいも、砂糖、でん粉 でん粉、砂糖	米油 米油	606 753	アジア競技大会・アジアパラ 競技大会応援献立：フィリピン の料理 アドボ：令和7年度アイデア 料理コンテスト入賞献立	
17	木	皿 冷やし白玉うどん 牛乳 冷やし天ぷらうどん (米粉やさいかき揚げ) 肉豆腐	めんつゆ、味付乾燥小魚		牛乳、味付乾燥小魚 にんじん にんじん、ごまつな	たまねぎ たけのこ、ぶなしめじ、たまねぎ ごんにゃく	白玉うどん 米粉 砂糖、でん粉	なたね油 米油	662 775	冷やし白玉うどん：小麦粉は 100%愛知県産	
18	金	麦ごはん 牛乳 はるさめとやさいのオイスターソースいため マーボー豆腐		揚げはんぺん 豚肉、豆腐、大豆 赤みそ、とりレバー	牛乳 にんじん、さやいんげん 葉ねぎ	キャベツ、しいたけ にんにく、しょうが、たまねぎ たけのこ	麦ごはん はるさめ、砂糖 でん粉、砂糖	ごま、ごま油、米油 米油	629 784		
24	木	ごはん 牛乳 さといもコロッケ 切干しだいこんのサラダ とりだんご汁 月見ゼリー	P和風ドレッシング	とり肉 とりだんご、豆腐	牛乳 にんじん にんじん、葉ねぎ	キャベツ、切干しだいこん たまねぎ、ごぼう、ぶなしめじ いちご、ブルーベリー、りんご、みかん	ごはん さといも、小麦粉 砂糖	なたね油 和風ドレッシング	685 844	月見献立 月見ゼリー：いちご、ブルー ベリー、りんご、みかん味	
25	金	ごはん 牛乳 しゅうまい(小2こ、中3こ) そえやさい 中華風夏やさいのみそいため		豚肉 豚肉、生揚げ、うずら卵、赤みそ	牛乳 にんじん にんじん、ピーマン、トマト	たまねぎ もやし にんにく、たまねぎ、キャベツ、さくらげ	ごはん 小麦粉 砂糖、でん粉	米油 米油	630 823		
28	月	ごはん 牛乳 米粉ほきフライ ひじきのいため煮 白みそ汁		ほき とり肉 豆腐、油揚げ、白みそ	牛乳 ひじき にんじん、さやいんげん ごまつな	たまねぎ、だいこん、ぶなしめじ、ごぼう	ごはん 米粉 砂糖	なたね油 米油	610 770		
29	火	皿 サンドイッチロール 牛乳 ホットドック(ウインナーのケチャップ ソースかけ)(小2こ、中3こ) ホットドック(キャベツソテー) かぼちゃのポタージュスープ		ウインナーソーセージ とり肉、豆乳	牛乳 生クリーム、調理用牛乳 にんじん、かぼちゃ	キャベツ たまねぎ	サンドイッチロール 砂糖、でん粉	米油 米油	672 803	サンドイッチロール：小麦粉 は 50%愛知県産	
30	水	麦ごはん 牛乳 キャベツミンチカツ えだまめとコーンのソテー とうがんの米粉カレースープ		豚肉、とり肉 まぐろ	牛乳 にんじん にんじん、さやいんげん	キャベツ コーン、えだまめ とうがん、たまねぎ	麦ごはん 小麦粉 でん粉	なたね油 米油	647 817		

- 献立は都合により変更する場合もあります。
- スプーンマーク  はスプーンをつけます。
- 献立名の④は学校へ直送します。
- 小学校のエネルギー(kcal)は、中学年の量を表示しています。
- P(パック)…卓上調味料のことで、各学級1本です。
- 太文字は愛知県産の予定です。

29品目のアレルギーを含む商品の情報は裏面に表示しています。29品目以外のアレルギーを含む食品の情報が
必要な場合は、担当給食センターか保健給食課にてご確認ください。

※この面は、すべての食品が表示されているわけではありません。(加工品で配合割合が少ない食品は表示されていません。)
※この面は、すべての調味料が表示されているわけではありません。
※同じ献立名でも使用する食品が異なる場合があります。裏面をご確認ください。

毎月19日は
『食育の日～おうちでごはんの日』です

学校給食アイデア料理コンテスト

9月に提供する「アドボ」は、令和7年度学校給食アイデア料理
コンテストにて、石巻中3年生(当時)一本暖友さんと石巻小5年生
(当時)三浦サオリさんが豊橋市教育委員会賞を受賞した献立です。

食べて応援!アジア競技大会・アジアパラ競技大会応援献立

アジア競技大会・アジアパラ競技大会とは、
4年に一度、アジアの45の国と地域が参加
するアジア最大のスポーツの祭典です。9月
19日(土)より、名古屋市や愛知県の各所を
はじめとした7都府県で「愛知・名古屋2026
年大会」が開催されます。
大会に向けてアジアの国や地域についてより興味を持って
もらうため、学校給食でアジア料理を提供します。
9月は東南アジアに位置するフィリピンの料理です。
給食を通じてアジアについて知り、大会を応援しましょう!



9月に提供される肉じゃが、
かぼちゃのポタージュスープ、
とうがんの米粉カレースープなどの
調理動画を掲載中です!ぜひご覧ください♪



保健給食課HP



保健給食課公式 YouTube

給食についてのご意見、お問い合わせ先

※ 曙給食センター

☎ 21-6071

※ 保健給食課

☎ 51-2835



防災について考えよう
9月1日は防災の日

約100年前の9月1日、関東で大きな地震がありました(関東大震災)。この震災を
教訓として、1人1人の防災対策の重要性を広く国民に理解してもらうため、9月1日
が「防災の日」と制定されました。日本は、台風や豪雨など、様々な自然災害が発生
しやすい国です。日頃から災害に備えることが大切です。

豊橋市の給食では、災害等により給食センターが緊急停止した時のための食品として
「備蓄カレー」があります。緊急時以外に数年ごとに給食で提供し、防災意識を高
めるとともに提供した分を買い足すことで賞味期限切れすることなく、備蓄食材を有
効活用します。(ローリングストック)

《ローリングストックとは》普段食べている食品を少し多めに買い置きして、食べたらず分の買い足す方法



普段から備蓄食品に慣れて
おくと、必要な時に戸惑う
こともなく、安心して食べ
られる!

こまめに入れ替えるから、賞味
期限切れを防ぐことができる!

「備蓄カレー」の詳細な情報
については、こちらをご覧ください。



“もしも”の時のために備えをすることは大切です。ぜひこの機会にご家庭で確認してみてくださいね。