

学校給食予定献立表(北区)

令和8年 9月

堺市教育委員会

バランスよく食べよう

主食・主菜・副菜・汁もののそろった献立は、心身の健康のために、かかせないものです。栄養のバランスのとれた食事をすることによって体をよりよく成長させることができます。



主食

ごはんやパン、めん類
(おもにエネルギーのもとになる食品)



主菜

魚や肉、たまごや大豆(おもに体をつくるもとになる食品)などを多く使ったおかず



副菜

野菜やきのこ、いもや海藻類(おもに体の調子を整えるもとになる食品)などを多く使ったおかず



『お月見』



お月見は、十五夜の日に、秋の収穫に感謝の気持ちを込めて、お団子やさとも料理、農作物をお供えて、お月様をおがみ、収穫を祝う行事です。
今年の十五夜は9月25日です。

堺のめぐみ



堺産農産物『堺のめぐみ』を使用する予定です。

9月:小松菜・なす

日	献立 (牛乳は毎日つきます)	黄 エネルギーのもとになる	赤 体をつくるもとになる	緑 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質
3 木	ごはん	精白米				573 kcal
	豚汁	じゃがいも	豚肉,みそ	ささがきごぼう,青ねぎ,にんじん,たまねぎ	つきこんにやく,削りぶし(だし用)	24.7 g
	☆卵焼き		たまごやき			15.6 g
	高野豆腐の含め煮	油,砂糖	鶏肉,高野豆腐	にんじん,干しいたけ	みりん,淡口しょうゆ,削りぶし(だし用)	
4 金	ごはん	精白米				602 kcal
	ハヤシライス	油,ハヤシルウ(アレルギーフリー)	豚肉	にんにく,にんじん,たまねぎ,トマトピューレ	トマトケチャップ,ウスターソース,塩,こしょう	20.0 g
	☆えのきベーコン	じゃがいも	ベーコン	えのき茸	淡口しょうゆ,塩,こしょう	17.9 g
7 月	ごはん	精白米				575 kcal
	野菜スープ	じゃがいも	ベーコン	キャベツ,にんじん,たまねぎ	コンソメ,淡口しょうゆ,塩,こしょう	22.0 g
	タコライス風	油	豚挽肉,ひきわり大豆水煮,パルメザンチーズ	皮むきトマト,レタス,にんにく,にんじん,たまねぎ	トマトケチャップ,とんかつソース,ウスターソース,塩,こしょう,チリパウダー	17.7 g
8 火	コッペパン	コッペパン				588 kcal
	押し麦入り豆乳スープ	押し麦,片栗粉	ベーコン,豆乳	パセリ,にんじん,たまねぎ	コンソメ,塩,こしょう	25.2 g
	鶏肉のレモン煮	じゃがいも,油,砂糖	鶏肉	たまねぎ,レモン汁	料理酒,みりん,しょうゆ,塩,こしょう	22.4 g
9 水	ごはん	精白米				572 kcal
	五目汁	じゃがいも	鶏肉,うすあげ,豆腐,赤みそ,白みそ	青ねぎ,にんじん	削りぶし(だし用)	26.4 g
	豚丼	油,砂糖	豚肉	白ねぎ,にんじん,たまねぎ	系こんにやく,みりん,しょうゆ,料理酒,削りぶし(だし用)	14.5 g
	ミニフィッシュ		ミニフィッシュ			
10 木	ごはん	精白米				609 kcal
	しょうゆラーメン	中華麺,油	豚肉	ちんげん菜,にんじん,たまねぎ,緑豆やし	中華ブイオン,しょうゆ,みりん,塩,こしょう	24.1 g
	☆油淋鶏	砂糖,ごま油	鶏から揚げ	白ねぎ,にんにく,土しょうが	酢,しょうゆ	14.5 g
11 金	ごはん	精白米				580 kcal
	豚肉と野菜のしょうが煮	じゃがいも,油,砂糖	豚肉	土しょうが,にんじん,たまねぎ	みりん,しょうゆ,削りぶし(だし用)	23.5 g
	☆焼きししゃも		ししゃも			14.1 g
	切干大根の炒り煮	油,砂糖	うすあげ	にんじん,切干大根	系こんにやく,みりん,しょうゆ,削りぶし(だし用)	
14 月	ごはん	精白米				613 kcal
	チャーハン豆腐	油,砂糖,片栗粉	豚肉,厚揚げ,赤みそ	ちんげん菜,土しょうが,にんじん,たまねぎ,干しいたけ	しょうゆ,料理酒,豆板醤,塩,こしょう	24.1 g
	春雨の甘酢煮	緑豆春雨,油,砂糖,ごま油	ハム	きゅうり,にんじん	中華ブイオン,淡口しょうゆ,酢	17.6 g
15 火	ミニコッペパン	ミニコッペパン				600 kcal
	なす入りミートスパゲティ	スパゲティ,油	豚挽肉	皮むきトマト,なす,しめじ,にんにく,にんじん,たまねぎ	コンソメ,トマトケチャップ,ウスターソース,塩,こしょう,ナツメグ	24.3 g
	☆ビーンズサラダ	白いんげん豆水煮,じゃがいも	ウインナー	ホールコーン,にんじん,たまねぎ		19.1 g
	マヨごまドレッシング	砂糖,マヨネーズ風ドレッシング,あたりごま,すり白ごま			酢,しょうゆ	

9月 旬の食材



鮭

なす



かぼちゃ



とうがん



ピーマン



きのこ



学校給食予定献立表(北区)

令和8年 9月

堺市教育委員会

日	献立 (牛乳は毎日つきます)	黄 エネルギーのもとになる	赤 体をつくるもとになる	緑 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質
16 水	ごはん	精白米				577 kcal
	サンラータン		ベーコン、鶏卵	青ねぎ、土しょうが、にんじん、 たまねぎ、干しいたけ	中華ブイヨン、淡口しょうゆ、酢、 塩、こしょう、豆板醤	24.3 g
	チンジャオロース	緑豆春雨、油、砂糖	豚肉	たけのこ水煮、ピーマン	しょうゆ、料理酒、オイスターソース	17.8 g
17 木	ごはん	精白米				635 kcal
	かぼちゃのみそ汁		うすあげ、赤みそ、白みそ	かぼちゃ、青ねぎ、えのき茸、 たまねぎ	削りぶし(だし用)	28.3 g
	さばのしょうが煮	砂糖	さば	土しょうが	しょうゆ、料理酒、みりん	19.6 g
	☆三色あえ	砂糖		ホールコーン、キャベツ、小松 菜、にんじん	しょうゆ	
毎月19日は 食育の日 18 金	ココアパン	ココアパン				643 kcal
	ミネストローネ	白いんげん豆水煮、じゃがい も、油、砂糖	鶏肉	皮むきトマト、セロリ、にんにく、 にんじん、たまねぎ	コンソメ、トマトケチャップ、しょう ゆ、塩、こしょう	24.7 g
	いかフリッター	油	いかフリッター			27.3 g
	キャベツのソテー		ベーコン	キャベツ、にんじん、たまねぎ	淡口しょうゆ、塩、こしょう	
24 木	ごはん	精白米				588 kcal
	八宝菜	油、片栗粉、ごま油	豚肉、うずら卵	たけのこ水煮、キャベツ、ちん げん菜、にんにく、土しょうが、 にんじん、たまねぎ、干しいた け	中華ブイヨン、しょうゆ、塩、こしょう	23.5 g
	☆焼きギョーザ		ギョーザ			17.7 g
月見献立 25 金	ごはん	精白米				619 kcal
	月見みそ汁	さといも	鶏肉、赤みそ、白みそ	ささがきごぼう、白ねぎ、にん じん、たまねぎ	削りぶし(だし用)	24.1 g
	☆鮭の塩こうじ焼き		鮭		塩こうじ、料理酒	13.1 g
	みたらしだんご	団子、砂糖			しょうゆ	
28 月	ごはん	精白米				589 kcal
	とうがんのスープ	油	鶏肉	とうがん、青ねぎ、土しょうが、 にんじん、たまねぎ	中華ブイヨン、淡口しょうゆ、塩、こ しょう	25.9 g
	ドライカレー	油、カレールウ(アレルギーソフ リー)	豚挽肉、ひきわり大豆水煮	にんにく、にんじん、たまねぎ	トマトケチャップ、ナツメグ、カレー 粉、ウスターソース、塩、こしょう	14.7 g
	ヨーグルト		ヨーグルト			
29 火	ミニコッペパン	ミニコッペパン				592 kcal
	きのこスパゲティ	スパゲティ	ベーコン	しいたけ、えのき茸、しめじ、に んじん、たまねぎ	しょうゆ、塩、こしょう	22.0 g
	☆ポテトサラダ	じゃがいも	ウインナー	にんじん、むき枝豆	塩、こしょう	21.4 g
	マヨ風ドレッシング	砂糖、マヨネーズ風ドレッシング			酢	
30 水	ごはん	精白米				576 kcal
	五目にゆうめん	そうめん	鶏肉	小松菜、えのき茸、にんじん、 たまねぎ	淡口しょうゆ、削りぶし(だし用)、 だし昆布	22.8 g
	赤魚の甘酢かけ	油、砂糖	赤魚粉付	土しょうが	酢、しょうゆ、料理酒	17.2 g
	きんぴらピーマン	白ごま、砂糖、ごま油	ベーコン	ピーマン、にんじん	つきこんにゃく、みりん、しょうゆ、削 りぶし(だし用)、だし昆布	

・栄養価は中学年の値を示しています。
・☆はオープン献立です。
・栄養価は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に基づき算出しています。
・予定献立は内容を一部変更する場合があります。

←学校給食のレシピを紹介しています。
こちらからご覧ください。

