

学校給食予定献立表(中区・南区)

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、秋の収穫に感謝の気持ちを込めて、お団子やさといも料理、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				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
4 金	コッペパン	コッペパン				598 kcal
	チキンブロス	無洗米,油	鶏肉	キャベツ,セロリ,にんじん	コンソメ,淡口しょうゆ,塩,こしょう	28.0 g
	☆鮭とポテトのバジル焼き ミックスジャム	じゃがいも,油 ミックスジャム	鮭	にんにく,たまねぎ	バジル,塩,こしょう	20.7 g
7 月	ごはん	精白米				584 kcal
	夏野菜カレーライス	じゃがいも,油,カレールウ(アルゲンソリー)	豚肉	三度豆,なす,かぼちゃ,にんじん,たまねぎ,トマトピューレ	トマトケチャップ,塩,こしょう	21.1 g
	☆乾缶サラダ	砂糖,マヨネーズ風ドレッシング	ささみフレーク,ひじき	ホールコーン,にんじん,切干大根	しょうゆ	14.0 g
8 火	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	中華ブイヨン,淡口しょうゆ,酢	17.6 g
9 水	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
10 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	
11 金	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,緑豆もやし	中華ブイヨン,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
14 月	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
15 火	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)	

9月 旬の食材

なす

かぼちゃ

ピーマン



鮭



とうがん



きのこ

学校給食予定献立表(中区・南区)

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	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	
17 木	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(アルゲソフリー)	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			
毎月19日は 食育の日 18 金	ごはん	精白米				577 kcal
	かやくうどん	うどん	鶏肉	小松菜,えのき茸,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)	24.4 g
	なすと豚肉の炒め煮	油,砂糖,片栗粉	豚肉	なす,にんじん,たまねぎ	つきこんにゃく,料理酒,しょ うゆ,削りぶし(だし用)	13.0 g
	のりの佃煮		のりの佃煮			
月見献立 24 木	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	
25 金	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	
28 月	ごはん	精白米				576 kcal
	ワンタン	ワンタン皮,油	鶏肉,棒天	ちんげん菜,にんじん,たまねぎ, 緑豆もやし	中華ブイヨン,淡口しょうゆ, 塩,こしょう	24.4 g
	麻婆豆腐	油,砂糖,片栗粉,ごま油	豚挽肉,豆腐,赤みそ,豆みそ	白ねぎ,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,料理 酒,豆板醤	14.6 g
29 火	ごはん	精白米				576 kcal
	五目にゅうめん	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	
30 水	おさつパン	おさつパン				632 kcal
	ポトフ	じゃがいも	ウインナー,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	27.0 g
	☆ハンバーグきのこソース	油,砂糖	ハンバーグ	えのき茸,しめじ,たまねぎ	トマトケチャップ,ウスターソ ース	23.5 g

・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。