

2026年(令和8年)9月分 学校給食献立表 小学校第一地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	1日・火	2日・水	3日・木	4日・金	7日・月	8日・火	9日・水	10日・木	11日・金	14日・月
献立名	コッペパン ぎゅうにゅう やさしいスープ じゃがいものクリームに	ごはん ぎゅうにゅう ◇たまごいりもずくしる きりぼしだいこんのにも じゃこピーマン	こがたパン ぎゅうにゅう なすのスパゲティミートソース かつおとわかめのあえもの	ひじきとツナのごはん ぎゅうにゅう はちる こうやどうふの そばろに	ごはん ぎゅうにゅう ◇おやこじ なすのチヨナムル	コッペパン ぎゅうにゅう わかめスープ ボクベインズ ぶどうかん	ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ わふうサラダ	コッペパン ぎゅうにゅう とうがんスープ きびなことだいのかりあえ プチマト	ごはん ぎゅうにゅう みそじる かぼちゃのそばろに チンゲンサイとしらすのいためもの	むきいきごはん ぎゅうにゅう チキンカレー ひじきサラダ
材料名	豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ ホールコーン チンゲンサイ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 こしょう けすり節 水	卵◆ 豆腐 もずく にんじん たまねぎ かまぼこ しめじ みずば うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 けすり節 水	スパゲティ 豚肉ミンチ 調味ワイン なす にんじん たまねぎ パセリ にんにく コーン油(炒め物用) ケチャップ トマトピューレ ウスターソース デミグラスソース こしょう オリーブオイル	精白米 ツナ(オイル漬け) ひじき(乾燥) にんじん たまねぎ うすくちしょうゆ 砂糖 塩 そうめんばち うす揚げ にんじん たまねぎ じゃがいも 干しいたけ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ けすり節 水	鶏肉 酒 卵◆ かまぼこ にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 塩 本みりん でんぶん けすり節 水	豚肉 酒 わかめ(塩蔵) にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 こしょう けすり節 水	豚肉ミンチ 酒 豆腐 とうがん にんじん たまねぎ 干しいたけ しょうが コーン油(炒め物用) プチパンジャン 塩 きびなご きゅうにゅう 砂糖 でんぶん 大豆(乾燥) でんぶん コーン油(揚げ物用) たまねぎ うすくちしょうゆ 酢 コーン油(炒め物用) こしょう	鶏肉 うす揚げ にんじん たまねぎ 干しいたけ しょうが けすり節 水 きびなご コーン油(炒め物用) 砂糖 でんぶん 大豆(乾燥) でんぶん コーン油(揚げ物用) たまねぎ うすくちしょうゆ 酢 コーン油(炒め物用) プチマト	豆腐 うす揚げ にんじん たまねぎ わかめ(塩蔵) ねぎ けすり節 水 にんにく コーン油(炒め物用) カレー粉 バター コーン油(炒め物用) チキンソース ウスターソース ケチャップ こいくちしょうゆ 塩 こしょう 水	精白米 おむぎ 水 鶏肉 調理ワイン にんじん たまねぎ しょうが にんにく コーン油(炒め物用) カレー粉 水
および使用量(g)	523kcal/21.2g	541kcal/20.4g	637kcal/23.9g	534kcal/20.2g	546kcal/21.6g	535kcal/23.8g	594kcal/23.0g	534kcal/23.1g	541kcal/20.0g	626kcal/20.7g
エネルギー(値)	523kcal/21.2g	541kcal/20.4g	637kcal/23.9g	534kcal/20.2g	546kcal/21.6g	535kcal/23.8g	594kcal/23.0g	534kcal/23.1g	541kcal/20.0g	626kcal/20.7g

日・曜	15日・火	16日・水	17日・木	18日・金	24日・木	25日・金	28日・月	29日・火	30日・水
献立名	コッペパン ぎゅうにゅう いんげんまめとコーンのポタージュ たらとのトマトに りんごヨーグルト	ごはん ぎゅうにゅう たまきょうやきのり ◇かきたまじる さばのそばろ キャベツときゅうりのあかしそあえ	コッペパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ さけとじゃがいものバジルソース	ごはん ぎゅうにゅう すまいる きんぴらだいず こんがとけすり節のふりかけ	コッペパン ぎゅうにゅう はるさめとキャベツのスープ きのこのガーリックステーキ しらたまあずき	ごはん ぎゅうにゅう のつべいじる さばのみそに だいずもやしのいためナムル	ごはん ぎゅうにゅう キャベツのみそじる さばのつけ ゴーヤのつくだに	コッペパン ぎゅうにゅう モロコシのスープ ◇えびとくるえだまめ のチリソース	ごはん ぎゅうにゅう ◇くらたまスープ ズッキーニのピピンバ
材料名	鶏肉 調理ワイン じゃがいも にんじん たまねぎ コーン油(炒め物用) ホールコーン いんげんまめ(乾燥) パセリ 米粉 豆乳 チキンスープ 塩 こしょう 水	卵◆ 豆腐 もずく にんじん たまねぎ かまぼこ しめじ みずば うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 けすり節 水	ワンタンの皮 豚肉 にんじん たまねぎ 干しいたけ もやし みずば うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 けすり節 水	豆腐 わかめ(塩蔵) かまぼこ キャベツ にんじん しめじ みずば うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 本みりん 塩 昆布 水	はるさめ 豚肉 キャベツ にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 けすり節 水	さといも にんじん たまねぎ うす揚げ つきこんにやく 竹輪(煮込み用) ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 でんぶん けすり節 水	キャベツ にんじん 豆腐 モロヘイヤ たまねぎ えのきたけ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 水 いわし しょうが 酒 こいくちしょうゆ 水	鶏肉 酒 豆腐 モロヘイヤ たまねぎ えのきたけ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 すりごま にんにく 塩 こま油 けすり節 水	卵◆ 鶏肉 豆腐 にんじん たまねぎ はるさめ にら うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 でんぶん けすり節 水 牛肉 ソーキニ にんにく しょうが 砂糖 こしょう コチュジャン しょうが 砂糖 でんぶん ごま 水
および使用量(g)	584kcal/25.8g	551kcal/22.1g	589kcal/23.7g	530kcal/20.6g	590kcal/22.5g	580kcal/22.7g	549kcal/21.9g	558kcal/24.9g	584kcal/22.4g
エネルギー(値)	584kcal/25.8g	551kcal/22.1g	589kcal/23.7g	530kcal/20.6g	590kcal/22.5g	580kcal/22.7g	549kcal/21.9g	558kcal/24.9g	584kcal/22.4g

下記物資の原材料変更にとともに、物資配合表を変更しましたのでお知らせいたします。物資配合表の最新版は、宝塚市のホームページからダウンロードもしくは学校までお申し出ください。

物資配合表
令和8年度(2026年度)
9月改定版
発布のお知らせ

変更食材

でんぶん

【原材料】馬鈴薯でんぶ粉
※特定アレルギー 無し

給食室の在庫により、甘藷でんぶ粉を
併用することもあります。くわしくは学
校までお問い合わせください。

※イラスト：学校給食(全国学校給食協会)

○…あかいろのしょくひん(おもにからだをつくるものになるしょくひん) □…きいろのしょくひん(おもにエネルギーのものになるしょくひん) △…みどりいろのしょくひん(おもにからだのちょうしをとるものになるしょくひん) ※上記材料は、天候等により急ぎ変更する場合があります。

平均栄養摂取量 エネルギー564kcal たんぱく質22.3g