

令和 8 年 9 月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

★ はし	日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
				たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちようじをどとのえるもの	調味料ほか		
★ はし	1	火	ごはん		米			663	22. 7
			牛乳	牛乳					
			かぼちゃのみそ汁	豆腐 合わせみそ		かぼちゃ たまねぎ にんじん もやし 葉ねぎ	かつお節(だし)		
			ハンバーグのきのこソースかけ	ハンバーグ(豆腐・鶏肉・小麦たん白)	ハンバーグ(パン粉・砂糖・加工でん粉)	ハンバーグ(たまねぎ)	ハンバーグ(しょうゆ・食塩)		
★ はし	2	水	ぶどうゼリー		砂糖 サラダ油	たまねぎ えのきたけ しめじ マッシュルーム パセリ	ケチャップ ウスターソース デミグラスソース	514	25. 9
			奄美の鶏飯 (1食のり)	鶏肉 鶏卵 のり	水あめ 果糖 グラニュー糖	ぶどう果汁	増粘多糖類 洋酒 食塩		
			牛乳	牛乳	砂糖 サラダ油	にんじん 山川漬 しいたけ 葉ねぎ 深ねぎ しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 チキンガラスープ チキンブイヨン		
			こまつなと糸かまぼこのソテー	かまぼこ	米	こまつな もやし にんじん しょうが	オイスターソース 食塩		
★ はし	3	木	コッペパン		サラダ油			558	28. 8
			マーマレード		パン		マーマレード		
			牛乳	牛乳					
			高野豆腐の卵とじ	鶏卵 えび 高野豆腐 鶏肉	砂糖 サラダ油	たまねぎ キャベツ にんじん	うすくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 かつお節(だし)		
★ はし	4	金	くだもの			くだもの		550	24. 6
			ごはん		米				
			牛乳	牛乳					
			冬瓜のおろし汁	豆腐 みそ(合わせ・赤)	じゃがいも	とうがん なめこ にんじん 葉ねぎ	かつお節(だし)		
★ はし	7	月	サンクローニ	豚肉	なたね油 でん粉 米粉 黒砂糖	しょうが	黒酢 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒	633	29. 5
			ポイルキャベツ			キャベツ			
			チーズパン		パン				
			牛乳	牛乳					
★ はし	8	火	厚揚げとえびのチリソース煮	厚揚げ えび うずら卵 鶏肉 大豆 赤みそ	砂糖 でん粉 サラダ油	キャベツ にんじん たけのこ グリンピース しいたけ にんにく しょうが	ケチャップ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒 みりん とうばんじゃん タバスコ 食塩	636	24. 4
			フルーツみつ豆	黒豆 寒天(粉末寒天)	砂糖 団子(上新粉・砂糖・でん粉) 寒天(ぶどう糖果糖液糖・水あめ)	もも(黄・白) みかん バインアップル	ビタミン飲料の素 寒天(ゲル化剤・香料)		
			タコライス (ポイルキャベツ)	豚肉 大豆 チーズ	砂糖 サラダ油	たまねぎ にんにく パセリ	ケチャップ 赤ワイン とうばんじゃん タバスコ 食塩		
			牛乳	牛乳	米	キャベツ			
★ はし	9	水	麦ピーンズスープ	ひよこ豆 えんどう豆 赤いんげん豆 鶏肉	麦	たまねぎ にんじん チンゲンサイ マッシュルーム コーン	うすくちしょうゆ コンソメ 酒 食塩 白こしょう	527	25. 6
			みかんジュース			みかんジュース			
			ごはん		米				
			牛乳	牛乳					
★ はし	10	木	にらたまスープ	豆腐 鶏卵 ベーコン わかめ	でん粉	たまねぎ にんじん えのきたけ にら	うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)	516	20. 9
			豚肉のしょうが炒め	豚肉	砂糖 サラダ油	たまねぎ キャベツ にんじん しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん		
			テーブルロールパン		パン				
			牛乳	牛乳					
★ はし	11	金	スパゲッティナポリタン	ロースハム 鶏肉	スパゲッティ オリーブ油	たまねぎ にんじん ビーマン マッシュルーム にんにく	ケチャップ トマトピューレー 赤ワイン コンソメ ウスターソース 食塩 白こしょう	547	21. 8
			レモンドレッシングサラダ		はちみつ オリーブ油	キャベツ コーン にんじん レモン果汁	酢 うすくちしょうゆ 食塩		
			かき氷		ぶどう糖果糖液糖 砂糖 果糖	りんご果汁 ライム果汁	リキュール 食塩 香料		
			ごはん		米				
★ はし	11	金	牛乳	牛乳				547	21. 8
			マーボーなす	牛肉 豚肉 大豆 厚揚げ 赤みそ	砂糖 でん粉 サラダ油 ごま油	なす たまねぎ たけのこ にんじん えだまめ しいたけ にんにく しょうが	ケチャップ こいくちしょうゆ 酒 とうばんじゃん		
			くきわかめのあえもの	くきわかめ		きゅうり コーン もやし にんじん	和風ごましょうゆドレッシング		

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

令和 8 年 9 月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー	たんぱく質				
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか	kcal	g				
14	月	フィッシュバーガー (バーガーパン・魚フライ ・ボイルキャベツ・タルタルソース)	魚フライ(あじ)	魚フライ(パン粉・小麦粉・なたね油) なたね油	キャベツ	魚フライ(食塩・酵母・こしょう)	671	31.4				
		牛乳	牛乳	パン タルタルソース								
		ミートボールのスープ煮	肉団子(鶏肉・豚肉) ベーコン	肉団子(パン粉・小麦たん白・でん粉) じゃがいも	肉団子(たまねぎ) キャベツ たまねぎ にんじん ほうれんそう しめじ	肉団子(酵母エキス・食塩・香辛料) うすくちしょうゆ 白ワイン 食塩 白こしょう チキンスープ						
15	火	ひじきごはん	鶏肉 さつま揚げ 油揚げ ひじき	砂糖 サラダ油 米	にんじん たけのこ えだまめ しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒	538	23.8				
		牛乳	牛乳									
		なすのみそ汁 フルーツムース	厚揚げ 合わせみそ 加糖脱脂練乳 脱脂粉乳	じゃがいも 異性化液糖 ヤシ油 砂糖 バター	なす だいずもやし にんじん 葉ねぎ みかん	かつお節(だし) 増粘多糖類 香料						
16	水	★九州味めぐり給食(熊本県)					568	19.4				
		★高菜めし		ごま 砂糖 ごま油 米	高菜漬け	こいくちしょうゆ						
		牛乳	牛乳									
		★タイピーエン	うずら卵 豚肉 いか	緑豆春雨 油(サラダ・ごま)	たまねぎ キャベツ にんじん たけのこ 葉ねぎ しょうが きくらげ	うすくちしょうゆ バイタン チキンブイオン 酒 食塩 黒こしょう						
17	木	ブルーベリーゼリー		水あめ 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	ブルーベリー(果肉・果汁) りんご果汁	増粘多糖類 香料	599	24.9				
		セルフツナサンド (食パン・ツナソテー)	まぐろ	ノンエッグマヨネーズ サラダ油 パン	キャベツ コーン こまつな	うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう						
		牛乳	牛乳									
18	金	秋のクリームシチュー	鶏肉 牛乳 えんどう豆 赤いんげん豆 ひよこ豆 白花豆 白いんげん豆 粉チーズ 脱脂粉乳 生クリーム	じゃがいも さつまいも サラダ油	たまねぎ にんじん こまつな しめじ	アレルゲンフリールウ 白ワイン 食塩 白こしょう	559	26.6				
		親子どんぶり	鶏肉 鶏卵 かまぼこ	砂糖 でん粉 米	たまねぎ にんじん しいたけ 葉ねぎ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 かつお節(だし)						
		牛乳	牛乳									
		海そうサラダ	くきわかめ こんぶ つのまた(赤・青) 白キリンサイ		もやし きゅうり だいこん コーン	青じそドレッシング						
24	木	ヨーグルト	ヨーグルト				507	26.2				
		★九州味めぐり給食(長崎県)										
		肉まん	豚肉	小麦粉 砂糖 ラード でん粉	たまねぎ たけのこ しいたけ 野菜エキス	しょうゆ 発酵調味料 イースト 食塩 チキンブイオン てんめんじやん 香辛料						
		牛乳	牛乳									
		★ちゃんぽん	豚肉 いか かまぼこ	ちゃんぽんめん サラダ油	キャベツ たまねぎ もやし にんじん 深ねぎ にんにく しょうが きくらげ	バイタン 中華スープ 酒 食塩 白こしょう						
25	金	★浦上そぼろ	さつま揚げ	砂糖 サラダ油	ごぼう もやし 糸こんにゃく にんじん	こいくちしょうゆ みりん	596	23.2				
		ごはん		米								
		牛乳	牛乳									
		里芋のみそ汁	豆腐 合わせみそ	さといも	はくさい こまつな にんじん	かつお節(だし)						
		スコッチエッグ (マイティソース)	スコッチエッグ(鶏卵・鶏肉・豚肉)	スコッチエッグ(パン粉・マッシュポテト ・豚脂・大豆油・砂糖)	スコッチエッグ(たまねぎ)	スコッチエッグ(食塩・こしょう) マイティソース						
		ボイルブロッコリー			ブロッコリー							
		十五夜ゼリー	寒天	果糖ぶどう糖液糖 ぶどう糖 砂糖 果糖 加工でん粉	みかん果汁 ブルーベリー果汁	増粘多糖類 香辛料						
お知らせ	＜今月の行事＞ 8月24日(月)～9月18日(金) 教育実習 16日(水)～17日(木) 参加観察実習 21日(月) 敬老の日 22日(火) 国民の休日 23日(水) 秋分の日 25日(金) 前期終業式(給食あり)・十五夜  ＜はしをもってくる日＞ ★の日は、「はし」をもってくる日です。 きれいにあらったはしを、わすれないようにもってきましょう。 1日 4日 9日 11日 15日 16日 24日 25日 <td colspan="3"> 令和8年9月分平均栄養量 <table><tr><td>エネルギー(kcal)</td><td>たんぱく質(g)</td></tr><tr><td>572</td><td>24.9</td></tr></table>  </td>					令和8年9月分平均栄養量 <table><tr><td>エネルギー(kcal)</td><td>たんぱく質(g)</td></tr><tr><td>572</td><td>24.9</td></tr></table> 			エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	572	24.9
	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)										
	572	24.9										