

令和8年度9月分材料表（北部）※毎日の食材を表示しました。（各家庭でご確認ください。）羽島市学校給食センター

1火	白ごはん 牛乳 わかめスープ ピビンバの具 ナムル	鶏ささみ水煮 あさり 日本酒 干し椎茸 乾燥わかめ こまつな 豆腐 たまねぎ だいこん 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう ごま油 豚肉 大豆たんぱく にんにく 生姜 日本酒 ぜんまい水煮 にんじん たけのこ いりたまご にはら 白こしょう 豆板醤 濃口しょうゆ 穀物酢 上白糖 キャベツ 赤ピーマン ホールコーン 枝豆 韓国ナムルドレッシング(クラス別)	
2水	麦ごはん 牛乳 けんちん汁 厚揚げの肉みそかけ 金平ごぼう アセロラゼリー	豆腐 にんじん だいこん さつまいも 昆布 葉ねぎ 油揚げ えのきたけ だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 食塩 厚揚げ(25g、50g、70g) 米油 豚肉 日本酒 上白糖 本みりん 豆みそ ごま油 ごぼう こんにゃく さやいんげん 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 一味唐辛子 白いりごま アセロラゼリー(学配)	
3木	麦ごはん 牛乳 チキンカレー ミニオムレツ 野菜のマリネ	米油 にんにく 生姜 鶏肉 白ワイン 鶏レバー じゃがいも にんじん たまねぎ グリンピース ウスターソース カレールウ(バーモント・ディナー) トマトケチャップ 食塩 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 白こしょう りんごピューレ ミニオムレツ キャベツ 赤ピーマン エリンギ ホールコーン 枝豆 米油 洋風だし 上白糖 食塩 黒こしょう 穀物酢	
4金	1食用ラーメン 牛乳 しょうゆラーメンスープ 鶏肉のから揚げ 華風炒め	ごま油 焼き豚 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なんと 葉ねぎ メンマ キャベツ にんじん きくらげ ホールコーン しょうゆラーメンスープ 鶏肉 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 米油 高野豆腐 こまつな 赤ピーマン 黄ピーマン 生姜 中華だし オイスターソース 濃口しょうゆ 本みりん 片栗粉	
7月	食パン 牛乳 ミネストローネ かぼちゃひき肉フライ カラフルソテー ごまパテ	ベーコン にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん 枝豆 白いんげん豆 トマト水煮 アルファベットマカロニ 洋風だし 食塩 パセリ 白こしょう かぼちゃひき肉フライ(40g、40g、60g) 大豆白絞油 米油 フランクフルト さやいんげん 赤ピーマン 黄ピーマン 洋風だし 食塩 白こしょう ごまパテ(1食用)	
8火	白ごはん 牛乳 あさりのみそ汁 つばすの香味焼き こんにゃくのおかか煮	あさり 日本酒 だいこん たまねぎ 本しめじ ミニ厚揚げ 乾燥わかめ キャベツ こまつな 豆みそ だし粉パック 煮干し粉 つばす切り身(30g、40g、50g) 白しょうゆ 濃口しょうゆ 生姜 こねぎ 本みりん 日本酒 ごま油 にんじん こんにゃく さやいんげん 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 一味唐辛子 かつお節	
9水	牛乳 中華風炊き込みごはん 酢豚 春雨サラダ 豆乳アイス	精白米 もち米 麦 焼き豚 米油 日本酒 生姜 干し椎茸 にんじん たけのこ 根深ねぎ 上白糖 中華だし 濃口しょうゆ 食塩 豚肉 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 レバー立田 大豆白絞油 たまねぎ 赤ピーマン 米油 中華だし オイスターソース 上白糖 濃口しょうゆ 穀物酢 トマトケチャップ 片栗粉 春雨 キャベツ ホールコーン 枝豆 棒々鶏ドレッシング(クラス別) 豆乳アイス(学配)	
10木	麦ごはん 牛乳 秋野菜のすまし汁 さんまのみぞれ煮 里芋の煮つけ	干し椎茸 えのきたけ エリンギ ごぼう にんじん 湯葉 かまぼこ(小菊) だいこん みつば 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック 食塩 さんまのみぞれ煮 豚肉 日本酒 生姜 里芋 枝豆 和風だし 中双糖 濃口しょうゆ 本みりん	
11金	1食用うどん 牛乳 カレーうどんの汁 いかのかりん揚げ 枝豆の塩ゆで	鶏肉 日本酒 米油 鶏レバー にんじん たまねぎ 根深ねぎ 本しめじ 油揚げ 和風だし カレールウ(バーモント・ディナー) カレー粉 濃口しょうゆ 脱脂粉乳 いか 生姜 濃口しょうゆ 本みりん 片栗粉 大豆白絞油 枝豆 食塩	
14月	コッペパン 牛乳 コンソメスープ ポークビーンズ フルーツのゼリー和え	ベーコン じゃがいも たまねぎ かぼちゃ セロリー 洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白こしょう 豚肉 赤ワイン 米油 大豆水煮 にんじん たまねぎ トマト水煮 トマトピューレ トマトケチャップ ハヤシルウ デミグラスソース 濃口しょうゆ 中双糖 洋風だし 白こしょう りんごピューレ 梨ゼリー パインアップル 黄桃	

15火	白ごはん 牛乳 具だくさんみそ汁 さばのカレー焼き 切干大根の煮物	じゃがいも たまねぎ だいこん えのきたけ 葉ねぎ ミニ厚揚げ 乾燥わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック さば切り身 生姜 にんにく 根深ねぎ 濃口しょうゆ カレー粉 日本酒 米油 切干大根 日本酒 にんじん 干し椎茸 油揚げ こまつな 和風だし 上白糖 濃口しょうゆ 本みりん	
16水	麦ごはん 牛乳 中華スープ シューマイ 麻婆なす 冷凍みかん	なんと たまねぎ にんじん えのきたけ たけのこ きくらげ 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう ポークシューマイ(1個、2個、3個) 米油 にんにく 生姜 葉ねぎ 鶏肉 鶏レバー 日本酒 大豆たんぱく なす 赤ピーマン 青ピーマン 豆板醤 甜麺醤 豆みそ 中華だし 上白糖 濃口しょうゆ 片栗粉 冷凍みかん(学配)	
17木	麦ごはん 牛乳 僧兵汁 トンテキ 付け合わせ	鶏肉 にんにく 日本酒 ごぼう れんこん 里芋 こんにゃく にんじん 干し椎茸 豆腐 油揚げ 根深ねぎ 麦みそ だし粉パック 鶏がらスープ 豚肉 食塩 白こしょう にんにく 日本酒 たまねぎ 上白糖 ウスターソース 濃口しょうゆ 本みりん トマトケチャップ キャベツ だいこん 赤ピーマン さやいんげん ホールコーン 減塩和風ドレッシング・ランチ(クラス別)	
18金	ソフトめん 牛乳 チキントマトソース 玉子のベーコンロール 野菜のソテー	米油 にんにく たまねぎ にんじん 小麦粉 バター 上白糖 トマト水煮 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース 洋風だし 食塩 白こしょう 鶏ささみ水煮 大豆たんぱく グリンピース 玉子のベーコンロール フランクフルト キャベツ 黄ピーマン にんじん こまつな 洋風だし 食塩 白こしょう 米油	
24木	麦ごはん 牛乳 ハヤシライス ウインナー かぼちゃサラダ	米油 牛肉 食塩 白こしょう にんにく 赤ワイン たまねぎ マッシュルーム グリンピース ローリエ デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース 洋風だし 中双糖 小麦粉 バター 脱脂粉乳 濃口しょうゆ ウインナー(20g、20g、30g) 米油 かぼちゃ 枝豆 ホールコーン マヨネーズタイプ(クラス別)	
25金	1食用うどん 牛乳 かやくうどんの汁 里芋コロッケ 青菜の大豆和え お月見デザート	鶏肉 日本酒 かまぼこ(月見) 油揚げ こんにゃく たまねぎ だいこん 葉ねぎ 干し椎茸 だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 食塩 片栗粉 里芋コロッケ 大豆白絞油 こまつな キャベツ にんじん ひきわり大豆 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん お月見デザート(学配)	
28月	黒パン 牛乳 チャウダー チキンナゲット フルーツ和え	米油 鶏肉 あさり 白ワイン たまねぎ にんじん じゃがいも マッシュルーム 洋風だし 食塩 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 パセリ チキンナゲット(2個、2個、3個) 大豆白絞油 豆乳デザート パインアップル 黄桃	
29火	白ごはん 牛乳 湯葉のすまし汁 五目厚焼き玉子 肉じゃが	湯葉 干し椎茸 だいこん こまつな とうがん かまぼこ 豆腐 乾燥わかめ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック 五目厚焼き玉子(40g、50g、60g) 米油 豚肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき グリンピース 中双糖 濃口しょうゆ 食塩 本みりん	
30水	麦ごはん 牛乳 さつまいものみそ汁 豚肉の生姜焼き 青菜のごま和え	さつまいも だいこん ごぼう 油揚げ こんにゃく 葉ねぎ 干し椎茸 麦みそ だし粉パック 豚肉 生姜 日本酒 本みりん 濃口しょうゆ 食塩 こまつな キャベツ にんじん ホールコーン 白すりごま 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん	

A 献立 ⇒ 西部幼、小学校、桑原学園、羽島中、特別支援学校
B 献立 ⇒ A献立以外の中学校

- * 牛乳は毎日つきます。
- * パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。
- * 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。
(例⇒濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等…大豆が含まれます。)
- * 海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。
- * 給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用した調理機器や揚げ油を使用しています。
- * 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。

ご不明な点がありましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。
(北部学校給食センター TEL392－1854)
(南部学校給食センター TEL398－2345)