

2026年度 9月		学校給食献立一覧表		小学校		献立B		南部・平和給食センター 豊田市教育委員会		WE LOVE とよた	
日	曜日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるもとになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻		緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物		黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)		
1	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳			ごはん			647 24. 8		
		高野豆腐のみそ汁	豆みそ・油揚げ・凍り豆腐・けずりぶし わかめ	たまねぎ・根深ねぎ	じゃがいも						
		切干しだいこんのサラダ	とり肉（蒸）	キャベツ・にんじん・きゅうり 切干しだいこん	ごまドレッシング・砂糖						
		いわしの梅煮	いわし	梅干し	じゃがいもでん粉・砂糖						
		パインアップル		パインアップル							
2	水	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳			麦ごはん	745 24. 9				
		夏野菜のカレーライス	ぶた肉・チーズ・脱脂粉乳	たまねぎ・なす・かぼちゃ・にんじん ピーマン	カレールウ（甘口・辛口）・米ぬか油						
		なしポンチ		なし(生)・黄桃	カクテルゼリー						
		ヒレカツ	ぶた肉		小麦粉・とうもろこしでん粉・米粉・米ぬか油						
3	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳			ごはん	677 24. 2				
		家常豆腐（ジャーチャンドウフ）	生揚げ・ぶた肉・豆みそ	たまねぎ・にんじん・根深ねぎ・しょうが	砂糖・じゃがいもでん粉						
		華風あえ		キャベツ・もやし・きゅうり・紅しょうが	はるさめ・砂糖・ごま油						
		大学いも			さつまいも・米ぬか油・砂糖						
4	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳			ごはん	658 26. 3				
		じゃがいもとツナのうま煮	まぐろ（油漬）・けずりぶし	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖						
		アーモンドあえ	油揚げ	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	アーモンド・砂糖						
		厚焼き卵	鶏卵		キャッサバでん粉・砂糖・なたね油						
		乾燥小魚	いわし		キャッサバでん粉・砂糖						
7	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳			ごはん	630 24. 4				
		塩こうじスープ	ぶた肉・けずりぶし	はくさい・だいこん・にんじん・根深ねぎ しめじ・しょうが	米ぬか油						
		骨太サラダ ◇マヨネーズ風ドレッシング	まぐろ（油漬）・ひじき・干しえび	キャベツ・きゅうり・スイートコーン	マカロニ・ごま・砂糖 マヨネーズ風ドレッシング						
		とり肉の照り焼き	大豆・とり肉		とうもろこしでん粉・米でん粉						
8	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳			ごはん	674 26. 7				
		親子煮	鶏卵・とり肉・けずりぶし	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・砂糖						
		ゆかりあえ		キャベツ・きゅうり・もやし・にんじん しそ（粉）	砂糖						
		あじフライのレモンしょうゆかけ	大豆・あじ	レモン果汁	小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・米ぬか油・砂糖						
9	水	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳			ツイストパン	626 25. 3				
		ミネストローネ	とり肉・ショルダーベーコン	たまねぎ・トマト・にんじん・にんにく パセリ	じゃがいも・マカロニ・オリーブ油						
		コーンコールスローサラダ		キャベツ・スイートコーン・きゅうり	コールスロードレッシング						
		ハンバーグ	大豆・とり肉・ぶた肉	たまねぎ	とうもろこしでん粉・パーム油・ひまわり油 なたね油・とうもろこし油・キャッサバでん粉						
10	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳			ごはん	633 23. 9				
		豆乳のバランスみそ汁	豆腐・豆乳・米みそ・油揚げ・けずりぶし	だいこん・はくさい・にんじん・根深ねぎ	じゃがいも						
		変わりきんぴら	ぶた肉	ごぼう・にんじん・れんこん・ピーマン	砂糖・米ぬか油・ごま油						
		さんまの甘辛揚げ	さんま	しょうが	じゃがいもでん粉・米ぬか油・砂糖						
11	金	中華めん・飲用牛乳	飲用牛乳			中華めん	655 28. 5				
		しょうゆラーメン	ぶた肉・かまぼこ	もやし・にんじん・根深ねぎ・たけのこ スイートコーン・しょうが・にんにく	じゃがいもでん粉						
		中華サラダ	とり肉（蒸）	キャベツ・きゅうり・にんじん	たまねぎドレッシング						
		春巻き	ぶた肉	にら・にんじん・キャベツ・もやし・エリンギ	小麦粉・じゃがいもでん粉・水あめ・大豆油 米ぬか油						
14	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳			ごはん	699 25. 2				
		スンドゥブスープ	豆腐・ショルダーベーコン・米みそ	だいこん・にんじん・キムチ・根深ねぎ しめじ							
		キンパ	ぶた肉	たくあん漬・ほうれんそう・もやし・にんじん	ごま油・ごま・米ぬか油						
		チヂミ	大豆	にら・にんじん・たまねぎ	とうもろこしでん粉・米粉・じゃがいも じゃがいもでん粉・キャッサバでん粉 ショートニング・米ぬか油						
		手巻きのり	のり								
15	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳			ごはん	612 22. 9				
		かきたま汁	豆腐・鶏卵・かまぼこ・けずりぶし	にんじん・えのきたけ・みつば	じゃがいもでん粉						
		とうがんとツナのサラダ ◇和風ドレッシング	まぐろ（油漬）	キャベツ・とうがん・スイートコーン	和風ドレッシング						
		とよたひまわりポーク入りつくね	大豆・とり肉・ぶた肉	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉・砂糖 キャッサバでん粉・ラード						
		ももゼリー		ももゼリー							
16	水	クロロール・飲用牛乳	飲用牛乳			クロロール	607 27. 3				
		パンプキンポタージュ	とり肉・牛乳・脱脂粉乳・チーズ	たまねぎ・かぼちゃ	ベシヤメルソースの素・生クリーム						
		サワーキャベツ		キャベツ・きゅうり・スイートコーン にんじん・レモン果汁	砂糖						
		ウインナー	ウインナー								
17	木	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳			麦ごはん	669 26. 5				
		豚丼	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん・しょうが	砂糖						
		青菜あえ		キャベツ・もやし・にんじん・菜めし粉							
		ししゃもフライ	大豆・からふとししゃも		小麦粉・キャッサバでん粉・米ぬか油						

日曜日	曜日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるもとになる食品 魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	緑のグループ 主に体の調子を整えるもとになる食品 色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	黄のグループ 主にエネルギーのもとになる食品 米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
18	金	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	603 26.1
		炒めビーフン	ぶた肉・はんぺん	キャベツ・にんじん・紅しょうが	ビーフン・砂糖・米ぬか油	
		ナムル	とり肉（蒸）	もやし・チンゲンサイ・きゅうり・にんじん	ごま・砂糖・ごま油	
		ぎょうざ	大豆・とり肉・ぶた肉	にら・キャベツ・たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・ラード	
24	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	708 24.5
		豚汁	豆腐・ぶた肉・豆みそ・油揚げ・けずりぶし	だいこん・にんじん・ごぼう・根深ねぎ		
		おかかあえ	かつお節	キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん	砂糖	
		さといもコロッケ	大豆・とり肉		小麦粉・とうもろこしでん粉・さといも・砂糖 なたね油・米ぬか油	
		月見だんご			月見だんご	
25	金	スライスパン・飲用牛乳	飲用牛乳		スライスパン	665 25.8
		大麦と野菜のスープ	ショルダーベーコン	たまねぎ・にんじん・パセリ	じゃがいも・押麦・米ぬか油	
		ビーンズサラダ	大豆・まぐろ（油漬）	キャベツ・きゅうり	フレンチドレッシング	
		スラッピージョー	ぶた肉	たまねぎ・にんじん・グリーンピース トマトピューレー	小麦粉・砂糖・米ぬか油	
		コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
28	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	667 27.2
		ふだま汁	豆腐・かまぼこ・けずりぶし	にんじん・しめじ・みつば	焼きふ	
		のり酢あえ	まぐろ（油漬）・のり	キャベツ・もやし・にんじん・レモン果汁	砂糖	
		レバーと大豆のみそがらめ	とり肉・大豆・とりレバー・豆みそ	しょうが	とうもろこしでん粉・じゃがいもでん粉 米ぬか油・砂糖・ごま	
		ふりかけ（野菜と雑穀）			ふりかけ（野菜と雑穀）	
29	火	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	633 24.5
		麦みそ汁	豆腐・麦みそ・けずりぶし・わかめ	たまねぎ・根深ねぎ	じゃがいも	
		ごぼうサラダ	とり肉（蒸）	キャベツ・ごぼう・きゅうり	ごまドレッシング・砂糖	
		かつおのそぼろ丼	かつお（油漬）	にんじん・えだまめ・スイートコーン	砂糖	
30	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	629 23.2
		八宝菜	ぶた肉・うずら卵・いか	たまねぎ・はくさい・にんじん・チンゲンサイ もやし	じゃがいもでん粉	
		拌三絲（バンサンスー）		キャベツ・きゅうり・にんじん	はるさめ・砂糖・ごま油	
		野菜入りしゅうまい	大豆・とり肉・ぶた肉	にんじん・ほうれんそう・たまねぎ スイートコーン	小麦粉・砂糖・ラード	

9月の目標「自然の恵みに感謝しよう」

豊田の農産物

- 米「大地の風」
・・・ごはん、麦ごはん、米粉パン
- 小麦「きぬあかり」
・・・スライスパン、ツイストパン、中華めん
- 大豆「フクユタカ」
・・・水煮大豆、豆腐、油揚げ、生揚げ
- ぶた肉「とよたひまわりポーク」
・・・とよたひまわりポーク入りつくね
- はくさい・・・キムチ
- なし ●もも・・・ももゼリー



アジア・フレンドシップ給食

9月19日から10月4日までの16日間、愛知県の各地でアジア競技大会が開催されます。給食では参加国にちなんだ献立を実施します。9月は、韓国の料理を取り入れた献立です。

韓国の国旗



14日（月）に
実施します

- ・キンパ（韓国風のり巻き）
- ・チヂミ
- ・スンドゥブスープ

たべまるのおすすめ

今月は、30日（水）の【拌三絲（バンサンスー）】まる。作り方や写真は、下の二次元コードを読み込むか、たべまるをタップしてレシピの検索画面に「たべまる給食」と入れるとすぐに見つかるまる。



たべまる給食

検索



▲豊田市クックパッド公式キッチンはこちらから

＜今月の季節の食材＞



さんま



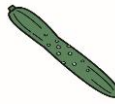
ピーマン



なす



とうがん



きゅうり



えだまめ



なし

※天候など、やむを得ない事情により、産地や献立が変更される場合があります。
※牛乳の表記については、2種類になります。毎日つく「飲用牛乳」と調理に使用する「牛乳」です。
飲用牛乳とは200mLパック入りの牛乳です。

※食物アレルギーの原因食品の使用については「食物アレルギー原因食品一覧表」で御確認ください。
※献立名にある◇のついたドレッシング・ソースは、学級で配膳する時に使用します。

南部・平和給食センター

●安全・安心・おいしい給食をお届けします●



1日（火） 防災献立

9月は「防災月間」です。
災害への備えとして、3日～7日分の食品と飲料水を準備することが大切と言われています。また、普段食べている食品を少し多めに買い置きして、使った分を買い足す「ローリングストック」は、無理なく備えることができます。

15日（火） 豊田ブランドの日

「とよたひまわりポーク入りつくね」や「ももゼリー」など豊田市でとれた食材を使用した献立を実施します。



24日（木） 月見献立

25日は「十五夜」です。
収穫したさといもなどを供えるため「いも名月」とも呼ばれています。給食では、さといもを使った「さといもコロッケ」や、さといもの形をした「月見だんご」を実施します。

