



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)
1	火	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	618 20.9
		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	
2	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	522 20.9
		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	
3	木	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	475 19.0
		八宝菜	ぶた肉・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（パンサンスー）		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	
		乾燥小魚	いわし		キャッサバでん粉・砂糖	
4	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	551 22.0
		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	
		さばの煮つけ	さば	しょうが	砂糖	
7	月	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		麦ごはん	510 20.0
		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・からふとしししゃも		小麦粉・キャッサバでん粉・米ぬか油	
8	火	米粉パン・飲用牛乳	飲用牛乳		米粉パン	532 22.8
		炒めビーフン	ぶた肉・はんぺん	キャベツ・にんじん	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	
9	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	506 19.2
		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（2個）	大豆・とり肉・ぶた肉	たまねぎ	小麦粉・とうもろこしでん粉 キャッサバでん粉・砂糖・ラード	
		ももゼリー		ももゼリー		
10	木	クロロール・飲用牛乳	飲用牛乳		クロロール	465 20.7
		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			
		コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素	
11	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	501 18.9
		スンドゥブ風スープ	豆腐・ショルダーベーコン・米みそ	だいこん・にんじん・根深ねぎ・しめじ		
		ビビンバ	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	
		サイダーゼリーミックス		黄桃・パインアップル	カクテルゼリー（サイダー）	
14	月	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	523 21.1
		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	
15	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	559 18.0
		五目スープ	ぶた肉	もやし・にんじん・根深ねぎ・たけのこ スイートコーン	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	にんじん・キャベツ・たまねぎ	小麦粉・米粉・粉あめ・大豆油 ショートニング・ラード・米ぬか油	
16	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん	522 18.6
		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	
		あじフリッター	あじ・あおさ		小麦粉・とうもろこしでん粉・米粉 砂糖・大豆油・米ぬか油	
17	木	ツイストパン・飲用牛乳	飲用牛乳		ツイストパン	479 19.5
		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・キャッサバでん粉 なたね油・パーム油・ひまわり油 とうもろこし油	

2026年度 9月		給食献立一覧表		献立 A		東部・北部給食センター 保育課			
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	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		542 22.5
		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		
24	木	スライスパン・飲用牛乳	飲用牛乳				スライスパン		452 18.9
		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		
25	金	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		571 20.0
		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		
		月見ゼリー（みかん）			月見ゼリー（みかん）				
28	月	麦ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				麦ごはん		519 19.8
		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		
29	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		568 19.9
		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		はるさめ・砂糖・ごま油		
		大学いも（2個）					さつまいも・米ぬか油・砂糖		
30	水	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳				ごはん		512 18.5
		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		
		キャベツのあえもの	油揚げ		キャベツ・もやし・ほうれんそう・にんじん		砂糖		
		厚焼き卵	鶏卵				キャッサバでん粉・砂糖・なたね油		

9月の目標「自然の恵みに感謝しよう」

豊田の農産物

- 米
・・・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
- 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
- なし
- もも・・・ももゼリー



14日（月） 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。



9日（水） 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。



25日（金） 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」を実施します。
また、「月見ゼリー」がつきます。



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



- ・ビビンバ
- ・スンドゥブ風スープ
- ・サイダーゼリーミックス

11日（金）に
実施します

たべまるのおすすめ

今月は、3日（木）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＞



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。

※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、配膳する時に使用します。