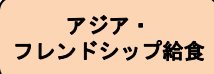
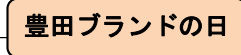


2026年度 9月		給食献立一覧表		献立B		東部・北部給食センター 保育課		
日	曜 日	献立名	赤のグループ 主に体をつくるものとなる食品	緑のグループ 主に体の調子を整えるものとなる食品	黄のグループ 主にエネルギーのもととなる食品	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)		
			魚・肉・卵・豆・豆製品 牛乳・乳製品・骨ごと食べられる小魚・海藻	色のこい野菜 その他の野菜・きのこ・果物	米・パン・めん・いも・砂糖・菓子 油脂類・種実類			
1	火	ごはん・飲用牛乳	飲用牛乳		ごはん		523 21. 1	
		高野豆腐のみそ汁	豆みそ・油揚げ・凍り豆腐・けずりぶし わかめ	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			
2	水	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			
3	木	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			
4	金	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			
7	月	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			
8	火	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			
9	水	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			
10	木	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			
11	金	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			
14	月	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）			
15	火	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				
16	水	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					
		コーヒー牛乳の素			コーヒー牛乳の素			
17	木	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・からふとししゃも		小麦粉・キャッサバでん粉・米ぬか油			

2026年度 9月		給食献立一覧表		献立B		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	緑のグループ	黄のグループ	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		
			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	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	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				
18	金	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				
24	木	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）					
25	金	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				
28	月	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				
29	火	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				
30	水	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（バンサンズー）		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				

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span、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



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

14日（月）に
実施します

たべまるのおすすめ

今月は、30日（水）の【拌三絲（バンサンズー）】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>



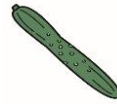
ピーマン



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。