

令和8年

8・9月分給食献立表

岡崎市南部学校給食センター

中学校

実施 日	特別 献立 の日	献立名	①主に体の組織をつくる食品		②主に体の調子を整える食品		③主にエネルギーになる食品		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	お知らせ
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂・種実		
8 / 31 月	◎	ごはん 牛乳		牛乳			米、麦		765	ドライカレーをごはんのにせて食べましょう。なしは今月のかみかみメニューです。
		じゃが芋スープ	ベーコン		にんじん、パセリ	玉ねぎ、とうもろこし	じゃが芋		25.0	
		ドライカレー なし	豚肉、レンズ豆		にんじん、トマト、 ピーマン	にんにく、しょうが、 玉ねぎ なし		カレールウ		
1 / 火		くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		805	
		ボークビーンズ	大豆、豚肉		にんじん、トマト	玉ねぎ、グリーンピース	じゃが芋、砂糖			
		オムレツ	卵						34.8	
2 / 水		野菜サラダ(シーザードレッシング)			にんじん	キャベツ、きゅうり、 とうもろこし		ドレッシング		
		ごはん 牛乳		牛乳			米		829	
		とうがんの豚汁	みそ、豚肉、 油揚げ、豆腐		にんじん、ねぎ	とうがん				
3 / 木		かつおのおかか煮	かつお、かつおぶし						36.8	
		キャベツのカラフル和え			野菜ふりかけ	キャベツ、きゅうり		ごま		
		*ブルーベリータルト	豆乳			ブルーベリー	米粉、砂糖	油		
4 / 金		ごはん 牛乳		牛乳			米		771	
		チンゲンサイと豆腐の中華煮	豚肉、豆腐		にんじん、チンゲンサイ	しょうが、玉ねぎ、 きくらげ、たけのこ	砂糖、でん粉			
		肉団子の甘酢あん(3)	とり肉						31.1	
5 / 土		もやしのナムル				もやし、きゅうり、にんにく	砂糖	ごま油、ごま		
		ごはん 牛乳		牛乳			米		863	
		ハヤシシチュー	豚肉	スキムミルク	にんじん	玉ねぎ、グリーンピース	じゃが芋、砂糖	ハヤシルウ		
6 / 日		とり肉のマーマレード焼き	とり肉				マーマレード		34.7	
		枝豆とキャベツのサラダ(玉ねぎドレッシング)			にんじん	枝豆、キャベツ		ドレッシング		
7 / 月	★	ごはん 牛乳		牛乳			米		867	常磐小学校のリクエストランチです。
		夏野菜カレー	豚肉		にんじん、かぼちゃ、 トマト	なす、玉ねぎ		カレールウ		
		ハンバーグ	とり肉、豚肉			玉ねぎ			28.7	
8 / 火		フルーツゼリーミックス				メロン、パインアップル、桃	砂糖			
		ごはん 牛乳		牛乳			米		758	
		白みそ汁	油揚げ、みそ	わかめ	ねぎ	大根	じゃが芋			
9 / 水	◆	豚丼の具	豚肉			しょうが、玉ねぎ	砂糖		29.1	具をごはんのにせて、豚丼にして食べましょう。
		たくあん和え				キャベツ、たくあん漬け				
		つぶアーモンド						アーモンド		
10 / 木		ごはん 牛乳		牛乳			米		736	重陽の節句の行事食です。
		菊かまぼこ入りすまし汁	とり肉、かまぼこ、 豆腐		にんじん、ほうれん草	大根、えのきたけ				
		さばの照り焼き	さば						33.2	
11 / 金		豚肉となすのみそいため	みそ、豚肉		ねぎ	なす、玉ねぎ	砂糖	菜種油		
		ごはん 牛乳		牛乳			米		819	
		そばろ煮	豚肉、はんぺん		にんじん	玉ねぎ、グリーンピース	こんにゃく、じゃが芋、 砂糖、でん粉			
12 / 土		厚焼き卵	卵						33.3	
		切り干し大根とベーコンのいため煮	ベーコン		にんじん	切り干し大根	砂糖			
		昆布と抹茶のふりかけ		昆布	抹茶		米、でん粉			
13 / 日		ごはん 牛乳		牛乳			パン		778	パンにスラッピージョーをはさんで食べましょう。
		サンドイッチロールパン		牛乳			じゃが芋	ホワイトルウ		
		ポテトクリームスープ	ベーコン	牛乳	パセリ	玉ねぎ	砂糖、パン粉			
14 / 月		スラッピージョー	牛肉、豚肉			玉ねぎ	砂糖、パン粉		27.5	
		コールスローサラダ(コールスロードレッシング)			にんじん	キャベツ、とうもろこし		ドレッシング		
		コーヒー牛乳の素					砂糖			
15 / 火		ごはん 牛乳		牛乳			米		799	野菜のえごまドレッシング和えには、太田油脂から寄付されたえごま油を使用しています。
		生揚げのみそ汁	生揚げ、みそ		ねぎ	玉ねぎ、えのきたけ				
		レバー入り白ごまつくね(3)	とり肉、とりレバー			玉ねぎ		ごま		
16 / 水		野菜のえごまドレッシング和え			にんじん	もやし、キャベツ、きゅうり	砂糖	えごま油	25.5	
		*ぶどうゼリー				ぶどう	砂糖			

★ リクエストランチ・メニュー ◎ かみかみメニュー ◆ 行事食 ◇ 特別献立 ■ 全国ご当地給食 ■ 新献立 太字は岡崎産の食品 * 業者配送

● 魚には骨が含まれます。気を付けて食べましょう。

材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、食物アレルギーチェックリストで確認してください。

岡崎市の給食では、そば・落花生・キウイフルーツ・くるみ・カシューナッツ・ピスタチオ・ブラジルナッツ・ペカンナッツ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・

きんかんを使用していません。

令和8年

8・9月分給食献立表

岡崎市南部学校給食センター

中学校

実 施 日	特別 献立 の日	献立名	①主に体の組織をつくる食品		②主に体の調子を整える食品		③主にエネルギーになる食品		エネルギー	お知らせ	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	(kcal)		
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質 (g)		
15 /火		ミルクロールパン 牛乳		牛乳			パン		806		
		焼きそば	豚肉、ちくわ		にんじん	しょうが、玉ねぎ、キャベツ	焼きそばめん	菜種油			
		ロングウイナーソーセージ	ウイナー						35.1		
		ごぼうと枝豆のサラダ(和風クリームドレッシング)	ベーコン			ごぼう、枝豆		ドレッシング			
16 /水	★	ごはん 牛乳		牛乳			米		899	矢作南小学校の リクエストランチで す。	
		マーボー豆腐	みそ、豚肉、豆腐		にんじん、ねぎ	にんにく、しょうが、 玉ねぎ、だけのこ	砂糖、でん粉	ごま油			
		焼きぎょうざ(3)	豚肉		にら	キャベツ	ぎょうざの皮				
		マンナンサラダ(野菜いっぱいドレッシング)	かまぼこ			キャベツ	こんにゃく	ごま油、 ドレッシング	33.3		
		*白桃シャーベット				桃					
17 /木		ごはん 牛乳		牛乳			米		777		
	豆じゃが	大豆、豚肉		にんじん	しょうが、玉ねぎ	じゃが芋、砂糖					
	玉ねぎはんぺん	魚すり身			玉ねぎ						
	根菜とひじきのピリ辛いため	ベーコン	ひじき	赤ピーマン	ごぼう、れんこん、 とうもろこし、にんにく		オリーブオイ ル	28.6			
		しそふりかけ			しそ						
18 /金	■	白玉うどん 牛乳		牛乳			白玉うどん		822	今月の全国ご当 地給食は、栃木 の佐野黒から揚 げです。	
		カレー南蛮うどんのつゆ	とり肉、かまぼ こ、油揚げ		にんじん、ねぎ	しょうが、玉ねぎ	でん粉	カレールウ			
		栃木の佐野黒から揚げ	とり肉			しょうが、にんにく	でん粉	菜種油	35.3		
		きゅうりのごまじょうゆ和え				きゅうり		ごま			
24 /木		ごはん 牛乳		牛乳			米		765		
	親子煮	とり肉、かまぼ こ、卵		にんじん、ねぎ	玉ねぎ	砂糖					
	ごぼう入りつくね(3)	とり肉			ごぼう、玉ねぎ			31.2			
	茎わかめのいため煮		くきわかめ、 ちりめんじゃこ	にんじん	もやし	砂糖	ごま油、ごま				
25 /金	◆	ごはん 牛乳		牛乳			米		785	十五夜の行事食 です。	
		月見汁	とり肉、豆腐		にんじん、ねぎ	しいたけ、ごぼう	里芋、でん粉				
		いわしの梅煮	いわし			梅			29.2		
		キャベツの青じそ和え			しそ	キャベツ					
		月見団子					米粉、砂糖				
28 /月		わかめごはん 牛乳		わかめ、牛乳			米		895		
	高野豆腐の卵とじ	とり肉、高野豆 腐、卵		にんじん	玉ねぎ、白菜、しいた け、グリーンピース	砂糖					
	レバーとじゃが芋のアーモンド和え	とりレバー				でん粉、砂糖、 じゃが芋	菜種油、 アーモンド	34.1			
	*フローズンバナナヨーグルト		ヨーグルト								
29 /火		ごはん 牛乳		牛乳			米		767		
	ホイコーロー	みそ、豚肉		にんじん、ピーマン	しょうが、にんにく、 だけのこ、キャベツ	砂糖、でん粉	菜種油				
	コーンしゅうまい(3)	たら			とうもろこし、玉ねぎ	しゅうまいの皮		28.1			
	チンゲンサイとベーコンのいため物	ベーコン	にんじん、チンゲンサイ								
30 /水		ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		883	ミートソースの作 り方は下記の二 次元コードから確 認できます。	
	ミートソース	豚肉		にんじん、トマト、パセ リ	玉ねぎ、エリンギ		ハヤシルウ				
	おからサラダ(マヨネーズ)	ベーコン、おから			枝豆、とうもろこし		マヨネーズ				
	冷凍みかん				みかん			35.2			
★リクエストランチ・メニュー ◎かみかみメニュー ◆行事食 ◆特別献立 ■全国ご当地給食 ■新献立 太字は岡崎産の食品 *業者配送 ●魚には骨が含まれます。気を付けて食べましょう。 材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、食物アレルギーチェックリストで確認してください。 岡崎市の給食では、そば・落花生・キウイフルーツ・くるみ・カシューナッツ・ピスタチオ・ブラジルナッツ・ペカンナッツ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・ きんかんを使用していません。									平均	812 31.8	給食回数 20回

秋をたのしむ♪お月見の行事

まだまだ残暑が厳しいですが、少しずつ秋の気配を感じるようになってきました。
昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、昔の暦（旧暦）で
秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月を「中秋の名月」と呼んで、月を観賞す
るお月見の行事が行われてきました。ちょうどこの時期に里芋が収穫されることか
ら、里芋をお供えしたり、食べたりする風習もあり、別名で「芋名月」ともいいます。
2026年の十五夜は、9月25日です。この日は、十五夜にちなんだ献立が登場し
ます。

