

令和8年

8・9月分給食献立表

岡崎市北部学校給食センター

小学校

実施日	特別献立の日	除去対象献立	献立名	 (緑) おもにエネルギーになる食品	 (赤) おもに体をつくる食品	 (緑) おもに体の調子を整える食品	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	お知らせ
8 / 31月	★		むぎごはん	ぎゅうにゅう	こめ、むぎ	ぎゅうにゅう		常盤小学校のリクエストランチです。
			なつやさいカレー		カレールウ	ぶたにく	691	
			ハンバーグ			とりにく、ぶたにく だいず	23.7	
			フルーツゼリーミックス		さとう			
1 / 火	◎		ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		なしは今月のかみかみ献立です。
			なまあげのみそしる			なまあげ、みそ	630	
			レバーとじゃがいものアーモンドあえ		じゃがいも、でんぶん、さとう なたねあぶら、アーモンド	とりレバー	21.4	
			なし					
2 / 水	卵		ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		588
			こうやどうふのたまごとし		さとう	とりにく、こうやどうふ たまご		
			ごぼういりつくね(2)			とりにく		
			きゅうりのごまじょうゆあえ		ごま		25.4	
			しそふりかけ					
3 / 木			ミルクロールパン	ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう		701
			やきそば		なたねあぶら、やきそばめん	ぶたにく、ちくわ		
			ロングウインナーソーセージ			ウインナー		
			ごぼうとえだまめのサラダ (わふうクリームドレッシング)		ドレッシング		29.7	
			コーヒーぎゅうにゅうのもと		さとう			
4 / 金			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		664
			ホイコーロー		なたねあぶら、さとう でんぶん	みそ、ぶたにく		
			だいがくいも		さつまいも、なたねあぶら さとう		22.5	
			くきわかめのちゅうかいため		ごまあぶら	くきわかめ ちりめんじゃこ		
7 / 月	★		ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		703
			マーボーどうふ		さとう、でんぶん、ごまあぶら	みそ、ぶたにく、とうふ		
			やきぎょうざ(2)		ぎょうざのかわ	ぶたにく		
			マンナンサラダ (やさしいっぱいドレッシング)		こんにゃく、ごまあぶら ドレッシング	かまぼこ	27.4	
			はくとうシャーベット		さとう			
8 / 火			ソフトめん	ぎゅうにゅう	ソフトめん	ぎゅうにゅう		672
			ミートソース		ハヤシルウ	ぎゅうにく、ぶたにく		
			おからサラダ(マヨネーズ)		マヨネーズ	ハム、おから	27.2	
			れいとうみかん					
9 / 水	◆		ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		637
			きくかまぼこいりすましじる			かまぼこ、とうふ		
			さばのてりやき		さとう、でんぶん	さば	28.1	
			ぶたにくとなすのみそいため		なたねあぶら、さとう	みそ、ぶたにく		
10 / 木			くろロールパン	ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう		652
			ポークビーンズ		じゃがいも、さとう	だいず、ぶたにく		
			オムレツ			たまご		
			コールスローサラダ (コールスロードレッシング)		ドレッシング		29.0	
11 / 金			ごはん	ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		605
			とうがんのぶたじる			みそ、ぶたにく、なまあげ		
			ささみフライ(ソース)		なたねあぶら、パンこ こむぎこ	とりにく		
			もやしときゅうりのあまずあえ		さとう、ごまあぶら		26.9	

★ 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。卵 卵除去対応献立 乳 乳製品除去対応献立 (材料の都合により、献立を変更する場合があります。)

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

岡崎市北部学校給食センター

小学校

実 施 日	特別 献立 の日	除 去 対 象 献 立	献 立 名				エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	お 知 ら せ	
				(麦) おもちにエネルギーになる食品	(肉) おもちに体をつくる食品	(緑) おもちに体の調子を整える食品			
14 / 月			しらたまうどん ぎゅうにゅう	しらたまうどん	ぎゅうにゅう		612	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が使われています。	
			ごもくうどんのつゆ	でんぷん	とりにく、あぶらあげ かまぼこ	にんじん、たまねぎ、しいたけ、ねぎ			
			まぐろのミンチカツ	なたねあぶら、パンこ こむぎこ	まぐろ、だいず	たまねぎ	25.7		
			やさいのえごまドレッシングあえ	えごまあぶら、さとう		もやし、にんじん、キャベツ きゅうり			
15 / 火			ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		646	ドライカレーをごはんのにせて食べましょう。	
			じゃがいもスープ	じゃがいも	ベーコン	たまねぎ、にんじん、とうもろこし パセリ			
			ドライカレー	カレールウ	ぎゅうにく、ぶたにく レンズまめ	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、トマト、ピーマン	22.0		
			* フローズンバニラヨーグルト		ヨーグルト				
16 / 水	卵		ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		630		
			おやこに	さとう	とりにく、かまぼこ たまご	にんじん、たまねぎ、ねぎ			
			かぼちゃひきにフライ	なたねあぶら、パンこ こむぎこ	ぶたにく	かぼちゃ	24.3		
			キャベツのあおじそあえ			キャベツ、しそ			
17 / 木			ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		606		
			チンゲンサイととうふのちゅうかに	さとう、でんぷん	ぶたにく、とうふ	しょうが、にんじん、たまねぎ きくらげ、たけのこ、チンゲンサイ			
			コーンしゅうまい(2)	しゅうまいのかわ	たら	とうもろこし、たまねぎ	24.4		
			パンサンスー	はるさめ、さとう、ごまあぶら		キャベツ、きゅうり、にんじん			
18 / 金			ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		604	具をごはんのにせて、ひじきそばろ丼にして食べましょう。	
			しろみそしる	じゃがいも	あぶらあげ、みそ、わかめ	にんじん、だいこん、えのきだけ			
			あつやきたまご		たまご		26.0		
			ひじきそばろどんのぐ	さとう、ごまあぶら、ごま	ぶたにく、ひじき	しょうが、にんじん、たまねぎ えだまめ			
24 / 木			ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		642	具をごはんのにせて、豚丼にして食べましょう。	
			とりだんごじる		とりにく、とうふ	にんじん、えのきだけ、とうがん ねぎ			
			ぶたどんのぐ	さとう	ぶたにく	しょうが、たまねぎ	25.5		
			* ぶどうゼリー	さとう		ぶどう			
25 / 金	◆		ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		639	十五夜の行事食です。	
			つきみじる	さといも、でんぷん	とりにく、とうふ	にんじん、しいたけ、ごぼう、ねぎ			
			🐟 いわしのうめに		いわし	うめ	24.4		
			たくあんあえ			キャベツ、たくあんづけ			
		つきみだんご	こめこ、さとう						
28 / 月	■		わかめごはん ぎゅうにゅう	こめ	わかめ、ぎゅうにゅう		713	今月の全国ご当地給食は、栃木の佐野黒から揚げです。	
			さわにわん		ぶたにく	ごぼう、にんじん、しいたけ だけのこ、だいこん、みつば			
			とちぎのさのくろからあげ	なたねあぶら、でんぷん	とりにく	しょうが、にんにく			
			キャベツのカラフルあえ	ごま		キャベツ、やさいふりかけ	25.6		
			* ブルーベリータルト	さとう、こめこ、あぶら	とうにゅう	ブルーベリー			
29 / 火			ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		699		
			まめじゃが	じゃがいも、さとう	だいず、ぶたにく	しょうが、にんじん、たまねぎ えだまめ			
		🐟 こもちししゃもフライ(2) (ソース)	なたねあぶら、パンこ こむぎこ	ししゃも					
		きりぼしだいこんとベーコンのいために	さとう	ベーコン	きりぼしだいこん、にんじん	25.1			
		こんぶとまっちゃんのふりかけ	こめ、でんぷん	こんぶ	まっちゃん				
30 / 水	乳		サンドイッチロールパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう		612	パンにスラッピージョーをはさんで食べましょう。	
			ポテトクリームスープ	じゃがいも、ホワイトルウ	ベーコン、ぎゅうにゅう なまクリーム	たまねぎ、パセリ			
			スラッピージョー	さとう、パンこ	ぎゅうにく、ぶたにく	たまねぎ	22.4		
			やさいサラダ(シーザードレッシング)	ドレッシング		にんじん、キャベツ、きゅうり とうもろこし			
★ 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。🍳 卵除去対応献立 🥛 乳製品除去対応献立 (材料の都合により、献立を変更する場合があります。) 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	647 25.3	給食回数 20 回

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です。材料の予定産地等、学校給食の情報を岡崎市のホームページに掲載しています。岡崎市ホームページサイト内検索「学校給食」で検索してください。

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、月を觀賞するお
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。

