

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
8 / 27 (木)	「 《 セルフホットドック 》									ミルク ベーコン ロングウィンナー	ドックパン マカロニ サラダ油 アップルフレッシュゼリー	にんじん たまねぎ きゃべつ きゅうり ブロッコリー コーン マッシュルーム パセリ	コンソメ しょうゆ ソース ケチャップ トマトピューレ 砂糖 塩 こしょう 酢 中華だし
	ドックパン		○	○	○								
	ロングウィンナー		○	○	○								
	ミルク		○										
	いろどりサラダ			○	○								
	ミネストローネ	○	○	○	○		○						
	アップルフレッシュゼリー												
31 (月)	ピビンバ丼			○	○	○				ミルク ぶた肉	米飯 ごま ごま油 マンゴープリン	にんじん たまねぎ ほうれん草 切干だいこん もやし えのき 青ねぎ 土しょうが にんにく	中華だし しょうゆ みりん テンメンジャン コチュジャン 酒 砂糖 焼肉のたれ
	ミルク		○										
	中華スープ			○	○	○							
	マンゴープリン	○	○		○								
9 / 1 (火)	ナン			○						ミルク ぶた肉 ツナ チーズ ヨーグルト	ナン サラダ油	にんじん たまねぎ あげなす きゃべつ ホールトマト きゅうり パプリカ(赤・黄) ズッキーニ ピーマン いんげん豆(赤・白) いんげん豆 エジプト豆 えだ豆 パイン缶 みかん缶 マンゴー	コンソメ しょうゆ 砂糖 マヨネーズ カレー粉 カレールウ ソース 塩 ガラムマサラ みりん 酢 ターメリック 中華だし
	ミルク		○										
	ネパール風夏野菜カレー			○	○		○						
	ビーンズサラダ		○	○	○		○						
	フルーツのヨーグルトあえ		○										
2 (水)	米飯									ミルク とり肉 あつあげ 油あげ	米飯 サラダ油 かたくり粉 ごま	たまねぎ だいこん エリンギ 赤パプリカ もやし きゅうり こまつな 青ねぎ	だし しょうゆ みりん 砂糖 酢 みそ
	ミルク		○										
	とり肉の甘酢ソテー			○	○								
	もやしのごまあえ			○	○	○							
	こまつなのみそ汁			○	○		○						
3 (木)	米飯									ミルク ほっけ ぶた肉 油あげ 豆腐	米飯	切干だいこん にんじん えだ豆 だいこん ごぼう	だし しょうゆ みりん 砂糖 塩 酒
	ミルク		○										
	ほっけの塩焼き						○						
	切干だいこんの煮物			○	○		○						
	けんちん汁			○	○		○						
4 (金)	米飯									ミルク ぶた肉 さつまあげ もずく カニかま	米飯 麩 こんにゃく	にんじん ごぼう はくさい きゅうり エリンギ もやし 土しょうが	だし しょうゆ みりん 砂糖 酢 酒
	ミルク		○										
	ぶた肉の雑多煮			○	○		○						
	きゅうりともずくの酢の物			○	○		○		○				
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				



2026年

9月分給食献立 (2/3)



ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
7 (月)	米飯									ミルク ししゃもフライ ウィンナー	米飯 サラダ油 春雨 ごま油	にんじん きゅうり もやし きゃべつ カリフラワー	中華だし しょうゆ マヨネーズ 塩 酢 酒 コンソメ
	ミルク		○										
	ししゃもフライ	○魚卵		○			○						
	春雨のさっぱりあえ			○	○	○							
	コンソメスープ			○	○		○						
8 (火)	味付けパン		○	○						ミルク 牛肉 チーズ 味付けパン じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん ヤングコーン カリフラワー コーン ブロッコリー きゃべつ	コンソメ しょうゆ 酢 ソース ケチャップ ハヤシルウ こしょう 砂糖 塩 中華だし	
	ミルク		○										
	ビーフシチュー		○	○	○		○						
	コーンサラダ			○	○								
9 (水)	米飯									ミルク 焼豆腐 カニかま 焼ちくわ	米飯 ごま ごま油 かたくり粉 スイートポテト	にんじん だいこん チンゲン菜 青ねぎ こまつな もやし にんにく 土しょうが	中華だし しょうゆ
	ミルク		○										
	豆腐とカニかまのうま煮			○	○	○	○		○				
	小松菜のナムル			○	○	○	○						
	スイートポテト				○								
10 (木)	米飯									ミルク とり肉 納豆 ツナ 油あげ	米飯 ごま さといも	にんじん オクラ 青ねぎ	だし しょうゆ みりん 砂糖 酒 みそ
	ミルク		○										
	✳ とりのごまみそ焼き(旧5年)			○	○	○							
	ネバネバサラダ			○	○		○						
	さといものみそ汁			○	○		○						
11 (金)	皿うどん	◎		○	○	○			○	ミルク うずら卵 ぶた肉 えび	あげそば ごま油 プチ肉まん かたくり粉 国産ぶどうゼリー	にんじん たまねぎ はくさい しめじ エリンギ 青ねぎ	中華だし しょうゆ みりん
	ミルク		○										
	プチ肉まん			○	○	○							
	国産ぶどうゼリー												
14 (月)	米飯									ミルク 牛肉 油あげ	米飯 じゃがいも こんにゃく シークワーサーゼリー	にんじん たまねぎ きゅうり もやし ほうれん草 ねりうめ	だし しょうゆ みりん 砂糖 酒
	ミルク		○										
	肉じゃが			○	○		○						
	梅おひたし			○	○								
	シークワーサーゼリー												
15 (火)	ミルクパン		○	○						ミルク ウィンナー ツナ	ミルクパン スパゲティ サラダ油 パインコンポート	にんじん たまねぎ ピーマン きゃべつ コーン	しょうゆ 砂糖 塩 酢 ケチャップ ソース マヨネーズ
	ミルク		○										
	ナポリタンスパゲティ			○	○		○						
	コールスローサラダ			○	○		○						
	パインコンポート												
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				





❖ 9月10日の『とりのごまみそ焼き』は、昨年の5年生による お味噌の授業で、子ども達が考案したメニューです。



※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
16 (水)	米飯									ミルク 韓国のり とり肉 えびボール 油あげ 焼ちくわ	米飯 春雨 ごま	にんじん だいこん はくさい しめじ ニラ もやし 青ねぎ 三度豆 土しょうが	中華だし しょうゆ 砂糖 マヨネーズ
	韓国のり					○							
	ミルク		○										
	ちゃんこ鍋			○	○	○	○		○				
	三度豆とちくわのマヨごまあえ			○	○	○	○						
17 (木)	米飯									ミルク さけフライ わかめ	米飯 サラダ油	にんじん たまねぎ ごぼう 切干だいこん えだ豆 青ねぎ	だし しょうゆ ソース みりん 塩 こしょう マヨネーズ みそ
	ミルク		○										
	さけフライ（ソース付）			○			○						
	根菜サラダ			○	○								
	たまねぎのみそ汁			○	○		○						
18 (金)	親子丼	◎		○	○		○			ミルク とり肉 卵 塩こんぶ わかめ	米飯 麴 ごま油 かたくり粉	にんじん たまねぎ 青ねぎ きゃべつ きゅうり もやし ほうれん草 えのき	だし しょうゆ みりん 砂糖 塩 酒
	ミルク		○										
	キャベツときゅうりの塩こんぶあえ			○	○	○							
	すまし汁			○	○		○						
24 (木)	米飯									ミルク とり肉 わかめ	米飯 ごま油	にんじん たまねぎ あげなす だいこん コーン えのき	中華だし しょうゆ みりん 砂糖 酒 みそ
	ミルク		○										
	とりとなすのみそ炒め			○	○	○							
	中華スープ			○	○	○							
25 (金)	ピタパン		○	○	○					ミルク ぶた肉 スクランブルエッグ ウィンナー	ピタパン じゃがいも	にんじん たまねぎ ピーマン ズッキーニ だいこん にんにく 三度豆 マッシュルーム セロリ ヤングコーン 土しょうが	コンソメ しょうゆ オイスターソース 塩 こしょう 中華だし
	ミルク		○										
	ひき肉と野菜のガパオ風	◎		○	○		○						
	ポトフ			○	○		○						
28 (月)	米飯									ミルク ぶた肉 かまぼこ	米飯 ごま サラダ油	にんじん たまねぎ ごぼう コーン ブロッコリー 巨峰	しょうゆ みりん 砂糖 ポン酢
	ミルク		○										
	ぶた肉のポン酢いため			○	○								
	ブロッコリーのごまあえ			○	○	○	○						
	巨峰												
29 (火)	テーブルロール	○	○	○	○					ミルク とり肉 ベーコン	テーブルロール いちごジャム オリーブオイル バター	にんじん たまねぎ しめじ 三度豆 カリフラワー きゃべつ にんにく	コンソメ しょうゆ みりん 砂糖 塩 酒 こしょう 中華だし
	いちごジャム												
	ミルク		○										
	とりのてり焼き			○	○								
	いんげんのラガー		○	○	○								
	キャベツとベーコンのスープ	○	○	○	○		○						
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	栄養平均量			638 Kcal 26.1 g 2.1 mg

