

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年8・9月 詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2026年8月26日(水)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯(少量)]	
水稻穀粒(精白米)	60.00 g
[お魚ギョーザ(小中2個)]	
おさかなギョーザ	2.00 個
大豆白絞油	4.00 g
[●冷麺]	
焼きそば用中華麺	20.00 g
太もやし	10.00 g
きゅうり	12.00 g
にんじん	6.00 g
ポークハム(短冊)500g	6.00 g
●錦糸卵(真空)500g	6.00 g
追加食材:ポークハム(短冊)500g	5.00 g
ごま油 1.65kg	1.00 g
いりごま(白)1kg	1.00 g
冷し中華スープ 30g	1.00 袋
[鶏塩肉じゃが]	
鶏肉(むね肉ダライ)2cmカットIQF	30.00 g
おろし生にんにく1kgJFDA	0.30 g
料理酒1.8L	0.50 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
じゃがいも	40.00 g
にんじん	15.00 g
玉葱	30.00 g
糸こんにゃく(白)	15.00 g
インゲン500g	7.00 g
白ねぎ	3.00 g
うすくちしょうゆ	0.50 g
中華スープ(理研)	0.60 g
食塩 1kg	0.40 g
SB7 ラッパル カルパチー	0.03 g
ごま油 1.65kg	0.50 g

2026年8月27日(木)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	75.00 g
[豚肉のんにくしょうゆ焼き]	
小:豚ロース50g×10(ニシム)	1.00 枚
中:豚ロース60g×10(ニシム)	1.00 枚
おろし生にんにく1kgJFDA	0.40 g
こいくちしょうゆ	3.00 g
料理酒1.8L	1.00 g
本みりん 1.8L	1.00 g
[あげ入りお浸し]	
油揚げ(カット)	4.00 g
こいくちしょうゆ	0.50 g
本みりん 1.8L	0.50 g
キャベツ	20.00 g
小松菜	15.00 g
太もやし	10.00 g
にんじん	6.00 g
すりごま(白)	2.00 g
こいくちしょうゆ	1.80 g
三温糖	0.50 g
[かぼちゃのみそしる]	
かぼちゃ	25.00 g
玉葱	15.00 g
IQFいちょう切り蒲鉾500g	7.00 g
ぶなしめじ	7.00 g
ねぎ	1.50 g
煮干しだし	1.20 g
大和米味噌(白)1kg	7.00 g
田舎みそ(麦赤)1kg	2.00 g

2026年8月28日(金)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	75.00 g
[チキンカツ]	
小:チキンカツ 50g	1.00 個
中:チキンカツ 60g	1.00 個
大豆白絞油	5.00 g
[チーズサラダ]	
キャベツ	20.00 g
ニチレイブロックリー	15.00 g
国産カラービーマン(ミックス)	5.00 g
プロセスチーズ 8mm	8.00 g
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g
三温糖	0.50 g
穀物酢	1.50 g
こいくちしょうゆ	1.80 g
ソリアル100(720ml)ニシム	0.50 g
サラダ油 1.5kg	0.30 g
[コーンスープ]	
カットペーコンIQF500g	10.00 g
玉葱	20.00 g
にんじん	10.00 g
スーパースイートコーン	10.00 g
クリームコーン(冷凍)	20.00 g
SBパセリ(乾)	0.05 g
コンソメ乳なし(理研)	1.20 g
食塩 1kg	0.20 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

2026年9月1日(火)

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2026年8月31日(月)

[illegible]

2026年9月1日(火)

料理名／食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[福神漬けサラダ]	
キャベツ	20.00 g
きゅうり	15.00 g
にんじん	5.00 g
太もやし	10.00 g
チキンハム(短冊)500g	7.00 g
国産原料福神漬	8.00 g
いりごま(白)1kg	1.00 g
穀物酢	2.00 g
食塩 1kg	0.05 g
ハウス 風車コショ-300g	0.02 g
三温糖	0.20 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
[二十世紀梨]	
なし	0.25 個
食塩 1kg	0.05 g
[夏野菜カレー]	
国産SPF豚モモスライスIQF	35.00 g
カレー粉(純)200g	0.15 g
おろし生にんにく1kgJFDA	0.20 g
赤ワイン 1.8L	0.50 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
玉葱	30.00 g
かぼちゃ	15.00 g
冷凍国産トマトカット15mm	15.00 g
なす	10.00 g
青ピーマン	5.00 g
国産オクラスライス	5.00 g
スーパースイートコーン	5.00 g
ハウス 給食用カレーレクN	10.00 g
ジェファカレーレク	5.00 g
ウスターソース 1.8L	1.00 g

2026年9月2日(水)

料理名／食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[きびなごから揚げ]	
きびなご唐揚げ(ねぎ入)	40.00 g
大豆白絞油	3.00 g
[レコンの辛子マヨネ]	
れんこん水煮(いちょう)	15.00 g
インゲン500g	10.00 g
きゅうり	10.00 g
にんじん	5.00 g
スーパースイートコーン	5.00 g
ライトソナ水煮フレーク	7.00 g
QP/エッグ マヨネーズ(卵不使用)	8.00 g
穀物酢	0.70 g
三温糖	0.50 g
食塩 1kg	0.10 g
ねりからし320g	0.15 g
[●タイビーエン]	
国産SPF豚モモスライスIQF	10.00 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
料理酒 1.8L	0.50 g
●うずら卵水煮200卵入り	15.00 g
追加食材: 国産SPF豚モモスライスIQF	10.00 g
IQFいちょう切り蒲鉾500g	5.00 g
にんじん	5.00 g
玉葱	10.00 g
キャベツ	15.00 g
たけのこ(短冊)タイ産	5.00 g
にら	3.00 g
はるさめ(カンシ) 1kg	2.50 g
カネイチ国産きくらげスライス	0.30 g
豚骨白湯スープ	4.00 g
うすくちしょうゆ	2.00 g
食塩 1kg	0.20 g
ハウス 風車コショ-300g	0.02 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年8・9月 詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2026年9月3日(木)

[illegible]

2026年9月4日(金)

料理名／食品名	一人分量
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	75.00 g
[赤魚の南蛮漬け]	
小:赤魚切身40g	1.00 切
中:赤魚切身50g	1.00 切
馬鈴しょ澱粉1kg	6.00 g
大豆白紋油	4.00 g
玉葱	5.00 g
国産カラーピーマン(ミックス)	3.00 g
穀物酢	2.20 g
こいくちしょうゆ	3.00 g
三温糖	2.00 g
水	3.00 g
[五目煮豆]	
鶏肉(牝肉ダ 肉)2cmかたIQF	20.00 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
料理酒1.8L	0.50 g
ごぼう	15.00 g
にんじん	10.00 g
芽ひじき1kg韓国産	0.50 g
出雲のちくわ5mm×1/2かた	10.00 g
国産大豆水煮 1kg	10.00 g
本みりん 1.8L	0.80 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
三温糖	0.80 g
[豚肉と切干大根のみそしる]	
国産SPF豚ももスライスIQF	10.00 g
料理酒1.8L	0.50 g
ごま油 1.65kg	0.20 g
切干大根(ニシム)	2.50 g
玉葱	15.00 g
小松菜	5.00 g
えのきたけ	8.00 g
にんじん	7.00 g
大和米味噌(白)1kg	7.00 g
田舎みそ(麦赤)1kg	2.00 g

2026年9月7日(月)

料理名／食品名	一人分量
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	75.00 g
[蒸し鶏のごまだれかけ]	
小:鶏肉モモ切身50g	1.00 個
中:鶏肉モモ切身60g	1.00 個
料理酒 1.8L	2.00 g
食塩 1kg	0.05 g
ハウス風車ジョー300g	0.02 g
こいくちしょうゆ	3.00 g
三温糖	0.20 g
本みりん 1.8L	2.00 g
料理酒 1.8L	0.50 g
かたや練りごま 550g	3.00 g
すりごま(白)	1.00 g
馬鈴しょ澱粉 1kg	0.30 g
水	3.00 g
[かうルじゃこピーマン]	
青ピーマン	12.00 g
パプリカ	8.00 g
太もやし	17.00 g
系こんにゃく(白)	17.00 g
にんじん	10.00 g
ちりめん	2.00 g
ごま油 1.65kg	0.50 g
こいくちしょうゆ	2.20 g
三温糖	0.50 g
[豆腐のみそ汁]	
木綿豆腐(サイコ)	20.00 g
玉葱	17.00 g
ねぎ	1.20 g
ぶなしめじ	7.00 g
カットわかめセレクト	0.50 g
煮干しだし	17.30 g
大和米味噌(白) 1kg	7.00 g
田舎みそ(麦赤) 1kg	2.00 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年8・9月 詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2026年9月8日(火)

[illegible]

2026年9月9日(水)

料理名／食品名	一人分量
	単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[シューマイ(小2コ,中3コ)]	
小:TM 鉄腕豚肉焼売(Fe)18g	2.00 個
中:TM 鉄腕豚肉焼売(Fe)18g	3.00 個
[●パンサンズー]	
はるさめ(カシ)1kg	3.00 g
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g
きゅうり	10.00 g
にんじん	5.00 g
キャベツ	15.00 g
●錦糸卵(真空)500g	5.00 g
追加食材:ライトツナ水煮フレーク	5.00 g
三温糖	0.50 g
うすくちしょうゆ	2.50 g
穀物酢	2.00 g
いりごま(白)1kg	0.80 g
ごま油 1.65kg	0.50 g
[ハ宝菜]	
国産SPF豚モモスライスIQF	20.00 g
おろし生しょうが1kgJFDA	0.20 g
おろし生にんにく1kgJFDA	0.40 g
料理酒1.8L	1.00 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
玉葱	35.00 g
にんじん	15.00 g
キャベツ	15.00 g
いか産の子短冊(ニシム)	10.00 g
むきえびL(ニシム)	10.00 g
乾し椎茸(美都産)	0.50 g
たけのこ(短冊)タイ産	10.00 g
太もやし	15.00 g
チンゲンツアイ	10.00 g
こいくちしょうゆ	3.00 g
100% 風車コショ-300g	0.02 g
オイスターソース 585g	0.30 g
中華スープ(理研)	0.70 g
ごま油 1.65kg	0.30 g
馬鈴しょ澱粉1kg	0.80 g

2026年9月10日(木)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稲穀粒(精白米)	75.00 g
[白身魚の香味あげ]	
小:メルルーサ 50g	1.00 切
中:メルルーサ 60g	1.00 切
こいくちしょうゆ	1.20 g
食塩 1kg	0.20 g
料理酒 1.8L	1.80 g
おろし生にんにく 1kgJFDA	0.20 g
カレー粉(純) 200g	0.50 g
SB脱脂パルメザンチーズ 100g	0.20 g
SB脱脂パルメザンチーズ 100g	0.05 g
馬鈴しょ澱粉 1kg	7.00 g
大豆白絞油	5.00 g
[ごぼうとささみの和え物]	
ごぼう	15.00 g
こいくちしょうゆ	0.50 g
本みりん 1.8L	0.50 g
小松菜	7.00 g
きゅうり	20.00 g
にんじん	5.00 g
チキンささみ水煮	10.00 g
いりごま(白) 1kg	1.00 g
がや練りごま 550g	1.00 g
こいくちしょうゆ	1.30 g
三温糖	0.30 g
穀物酢	0.90 g
ごま油 1.65kg	0.30 g
[秋なすのおみそしる]	
なす	20.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	5.00 g
ぶなしめじ	10.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
ねぎ	1.30 g
煮干しだし	1.20 g
大和米味噌(白) 1kg	9.00 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年8・9月 詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2026年9月11日(金)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[丸パン]	
小:まあるいパン(県給)70g	1.00 個
中:まあるいパン(県給)90g	1.00 個
[ハンバーグトマトソース]	
小:ポーク&特ハンバーグ 50g	1.00 個
中:ポーク&特ハンバーグ 80g	1.00 個
玉葱	10.00 g
サラダ油 1.5kg	0.10 g
冷凍国産トマトカット15mm	8.00 g
ダイオウ(ハチバク)	8.00 g
食塩 1kg	0.15 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g
三温糖	0.40 g
水	2.00 g
[コールスローサラダ]	
キャベツ	30.00 g
きゅうり	15.00 g
にんじん	5.00 g
スーパースイートコーン	5.00 g
QPパティオ マネス (卵不使用)	5.00 g
穀物酢	2.00 g
食塩 1kg	0.15 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g
[鮭のクリームシチュー]	
カットベーコンIQF500g	5.00 g
秋鮭ヒレ角切り2cm(スチルス)	15.00 g
玉葱	20.00 g
にんじん	10.00 g
じゃがいも	20.00 g
ニチレイプロックロー	10.00 g
牛乳(料理用)	30.00 g
ポタージュベニス	5.00 g
理研 コンソメS 500g	0.50 g
有塩バター450g	0.50 g
生クリーム	2.00 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g

2026年9月14日(月)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	75.00 g
[チキンチキンごぼう]	
鶏ムネ肉(1.5cm角切り)	50.00 g
米パウダー	10.00 g
大豆白絞油	5.00 g
ごぼう	20.00 g
サラダ油 1.5kg	0.50 g
むきえだまめ500g	5.00 g
本みりん 1.8L	0.50 g
料理酒1.8L	1.00 g
こいくちしょうゆ	3.00 g
三温糖	2.00 g
水	3.00 g
[磯香和え]	
キャベツ	30.00 g
にんじん	10.00 g
ほうれんそう(冷凍)	5.00 g
きゅうり	10.00 g
もみのり	0.80 g
うすくちしょうゆ	2.20 g
[なめこのみそしる]	
国産冷凍なめこ	15.00 g
JFDA冷凍とうふ(サイコロ)300g	15.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	7.00 g
ねぎ	1.30 g
煮干しだし	1.20 g
大和米味噌(白)1kg	7.00 g
田舎みそ(麦赤)1kg	2.00 g

2026年9月15日(火)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[さばのコチュジャン焼き]	
小:ミナ真鱈切身(浜田産)50g	1.00 切
中:ミナ真鱈切身(浜田産)60g	1.00 切
おろししょうが1kgJFDA	0.30 g
おろし生にんにく1kgJFDA	0.50 g
田舎みそ(麦赤)1kg	2.00 g
コチュジャン	0.50 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
三温糖	0.70 g
本みりん 1.8L	0.50 g
料理酒1.8L	1.20 g
ごま油 1.65kg	0.50 g
いりごま(白)1kg	1.00 g
[切干大根の中華炒め]	
カットベーコンIQF500g	8.00 g
乾し椎茸(美都産)	0.50 g
切干大根(シムラ)	5.00 g
小松菜	10.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	8.00 g
中華スープ(理研)	0.50 g
本みりん 1.8L	1.00 g
こいくちしょうゆ	0.70 g
ごま油 1.65kg	0.20 g
[ぎょうざスープ]	
スープギョーザ	22.00 g
玉葱	10.00 g
太もやし	8.00 g
チンゲンソイ	7.00 g
にら	3.00 g
中華スープ(理研)	1.00 g
うすくちしょうゆ	2.00 g
ハウス風車コショ-300g	0.02 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年8・9月 詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2026年9月16日(水)

料理名／食品名	一人分量	単位
[牛乳]		
牛乳	1.00	本
[麦ご飯75g]		
水稲穀粒(精白米)	71.00	g
おおむぎ(米粒麦)	4.00	g
[肉みそなす丼の具]		
国産SPF豚ミンチIQF	40.00	g
おろし生にんにく1kgJFDA	0.40	g
おろし生しょうが1kgJFDA	0.20	g
料理酒1.8L	0.50	g
サラダ油 1.5kg	0.10	g
なす	30.00	g
玉葱	30.00	g
にら	5.00	g
テオ 豆板醤 1kg	0.20	g
田舎みそ(麦赤) 1kg	4.50	g
こいくちしょうゆ	3.00	g
三温糖	1.50	g
馬鈴しょ澱粉1kg	2.00	g
ごま油 1.65kg	0.20	g
[マカロニサラダ]		
マカロニ(単管)JFSA 1kg	5.00	g
キャベツ	15.00	g
きゅうり	10.00	g
にんじん	5.00	g
ライトツナ水煮フレーク	8.00	g
スーパースイートコーン	7.00	g
QP/パセリ マヨネーズ(卵不使用)	8.00	g
穀物酢	0.70	g
ハウス 風車コショ-300g	0.02	g
[●トマたまスープ]		
カットペーコンIQF500g	5.00	g
玉葱	20.00	g
冷凍国産トマトカット15mm	15.00	g
●たまご	15.00	g
追加食材:カットペーコンIQF500g	8.00	g
チンゲンサイ	5.00	g
コンソメ乳なし(理研)	1.10	g
うずくちしょうゆ	1.50	g
ハウス 風車コショ-300g	0.02	g

2026年9月17日(木)

[illegible]

2026年9月18日(金)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[とうきび飯(少量)]	
水稻穀粒(精白米)	60.00 g
スーパースイートコーン	7.00 g
食塩 1kg	0.50 g
料理酒 1.8L	1.00 g
[チキン南蛮]	
小:鶏むね切身50g	1.00 個
中:鶏むね切身60g	1.00 個
三温糖	1.00 g
料理酒 1.8L	2.00 g
馬鈴しょ澱粉 1kg	6.00 g
大豆白絞油	5.00 g
きゅうり	3.00 g
玉葱	2.00 g
QP/ハエグ マヨネーズ(卵不使用)	8.00 g
穀物酢	1.00 g
三温糖	0.30 g
[きゅうりのごま酢和え]	
きゅうり	30.00 g
太もやし	8.00 g
にんじん	10.00 g
ライトツナ水煮フレーク	7.00 g
いりごま(白) 1kg	1.50 g
穀物酢	2.80 g
こいくちしょうゆ	1.80 g
三温糖	0.70 g
[ざぶ汁]	
にんじん	7.00 g
ごぼう	7.00 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
じゃがいも	10.00 g
かぼちゃ	10.00 g
乾し椎茸(美都産)	0.50 g
IQFいちょう切り蒲筍500g	5.00 g
冷凍ミニ絹厚揚げ(ニムラ)	10.00 g
煮干しだし	1.30 g
だし昆布	0.50 g
こいくちしょうゆ	1.20 g
うすくちしょうゆ	2.00 g
本みりん 1.8L	1.00 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年8・9月 詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2026年9月24日(木)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯(少量)]	
水稻穀粒(精白米)	60.00 g
[アジフライ]	
小:JFSAあじ開きフライ40g	1.00 個
中:JFSAあじ開きフライ150g	1.00 個
大豆白絞油	5.00 g
[納豆サラダ]	
チキンハム(短冊)500g	8.00 g
ハリ ひきわり納豆(ヒキワ)	12.00 g
小松菜	10.00 g
キャベツ	15.00 g
きゅうり	15.00 g
にんじん	5.00 g
田舎みそ(麦赤)1kg	0.50 g
うすくちしょうゆ	0.50 g
QP/ノエッグ マヨネーズ(卵不使用)	6.00 g
[肉うどん]	
東洋 塩分ゼロうどんジョー	30.00 g
国産SPF豚モモスライスIQF	15.00 g
ごぼう	5.00 g
乾し椎茸(美都産)	0.40 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
料理酒1.8L	0.50 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
三温糖	0.80 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
玉葱	10.00 g
にんじん	5.00 g
ねぎ	1.30 g
煮干しだし	1.20 g
だし昆布	0.50 g
こいくちしょうゆ	1.00 g
うすくちしょうゆ	2.20 g
食塩 1kg	0.10 g

2026年9月25日(金)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	75.00 g
[ビビンバの具]	
国産牛肉モモミンチIQF	15.00 g
国産SPF豚ミンチIQF	30.00 g
おろし生にんにく1kgJFDA	0.20 g
料理酒1.8L	0.80 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
はくさい(キムチ)リハラ	10.00 g
太もやし	20.00 g
スーパースイートコーン	5.00 g
小松菜	15.00 g
こいくちしょうゆ	1.50 g
田舎みそ(麦赤)1kg	3.00 g
三温糖	0.50 g
本みりん 1.8L	1.50 g
ごま油 1.65kg	0.50 g
[わかめスープ]	
スカル系かまぼこ(ぼぐし)	8.00 g
玉葱	20.00 g
にんじん	10.00 g
えのきたけ	7.00 g
カットわかめセレクト	0.50 g
いりごま(白)1kg	1.00 g
中華スープ(理研)	1.00 g
うすくちしょうゆ	2.00 g
ハス 風車300g	0.02 g
[お月見ポンチ]	
冷凍メルト白玉	20.00 g
デザートフルーツみかんSP(天狗)	10.00 g
フルーツバック(黄桃ﾀｲ)	10.00 g
フルーツバック(パイナップﾙ)	10.00 g
バナナ	8.00 g
カットゼリー(ぶどう)	12.00 g

2026年9月28日(月)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	75.00 g
[豚肉の生姜炒め]	
国産SPF豚モモスライスIQF	45.00 g
料理酒1.8L	0.50 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
玉葱	20.00 g
キャベツ	35.00 g
おろし生しょうが1kgJFDA	1.00 g
こいくちしょうゆ	3.50 g
本みりん 1.8L	1.60 g
三温糖	0.70 g
馬鈴しょ澱粉1kg	1.00 g
[おかからえ]	
おかから(新製法)	7.00 g
にんじん	5.00 g
きゅうり	20.00 g
ニチレイブロックリー	10.00 g
スーパースイートコーン	5.00 g
出雲のちくわ5mm×1/2ｶｯﾄ	8.00 g
QP/ノエッグ マヨネーズ(卵不使用)	7.00 g
穀物酢	0.80 g
食塩 1kg	0.05 g
三温糖	0.50 g
[さつまいものみそ汁]	
さつまいも	25.00 g
玉葱	15.00 g
にんじん	7.00 g
えのきたけ	7.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
ねぎ	1.30 g
田舎みそ(麦赤)1kg	2.00 g
大和米味噌(白)1kg	7.00 g
煮干しだし	1.30 g

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
(小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年8・9月 詳細献立表

高津学校給食センター
●卵・卵由来成分を含む

2026年9月29日(火)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[ユーリンチー]	
小:鶏むね切身50g	1.00 個
中:鶏むね切身60g	1.00 個
食塩 1kg	0.05 g
三温糖	0.50 g
料理酒 1.8L	1.00 g
馬鈴しょ澱粉 1kg	7.00 g
大豆白絞油	5.00 g
こいくちしょうゆ	2.00 g
穀物酢	2.50 g
三温糖	1.20 g
おろし生にんにく 1kgJFDA	0.10 g
ねぎ	4.00 g
水	5.00 g
[こんにゃくナムル]	
糸こんにゃく(白)	25.00 g
こいくちしょうゆ	0.80 g
本みりん 1.8L	0.40 g
きゅうり	20.00 g
太もやし	10.00 g
にんじん	5.00 g
ライトソナ水煮フレーク	5.00 g
ごま油 1.65kg	0.50 g
三温糖	0.40 g
こいくちしょうゆ	1.70 g
穀物酢	1.00 g
[キムチスープ]	
荒挽ミニカテルウインナー	15.00 g
玉葱	15.00 g
キャベツ	10.00 g
白菜キムチ	8.00 g
きざみ揚げ(ニシムラ)	3.00 g
にら	1.30 g
中華スープ(理研)	0.50 g
大和米味噌(白) 1kg	4.00 g
うすくちしょうゆ	1.00 g

2026年9月30日(水)

料理名／食品名	一人分量 単位
[牛乳]	
牛乳	1.00 本
[麦ご飯75g]	
水稻穀粒(精白米)	71.00 g
おおむぎ(米粒麦)	4.00 g
[いわしの梅煮]	
小:いわし梅煮(真空)40g×10	1.00 個
中:いわし梅煮(真空)50g×10	1.00 個
[たくあん和え]	
キャベツ	25.00 g
きゅうり	15.00 g
にんじん	8.00 g
千切りたくあん	7.00 g
塩昆布(ジェフサ)	0.50 g
いりごま(白) 1kg	1.00 g
うすくちしょうゆ	1.50 g
ごま油 1.65kg	0.50 g
[●親子煮]	
鶏肉(ꄀ肉ﾀﾞｲ)2cmｶｯﾄIQF	20.00 g
サラダ油 1.5kg	0.20 g
玉葱	35.00 g
にんじん	15.00 g
ざつまあげ角天(短冊ｶｯﾄ)	15.00 g
[●たまご]	
追加食材:鶏肉(ꄀ肉ﾀﾞｲ)2cmｶｯﾄIQF	10.00 g
ねぎ	1.30 g
こいくちしょうゆ	2.20 g
三温糖	1.50 g
馬鈴しょ澱粉 1kg	1.20 g
食塩 1kg	0.10 g