

令和8年度9月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

Bブロック

日 曜		献立名	使 用 す る 食 品 名				アレルギー表示義務8品目 (そば・落花生・くるみは不使用) ※原材料の一部に含むものに ○を表示しています。					栄養価	
			(黄)おもにエネルギーのもとになる	(赤)おもに体をつくるもとになる	(緑)おもに体の調子を整えるもとになる	調味料他	卵	乳	小麦	えび	かに	小学校(中)	
												エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)
2	水	ごはん	ごはん								615	23.0	
		牛乳		牛乳			○						
		とり肉とこんさいのひらつくね	さといも・ラード	とり肉	ごぼう・たまねぎ・れんこん								
		とんじる	じゃがいも・米油	とうふ・ぶた肉・油あげ・みそ	だいこん・にんじん・ごぼう こんにやく・ながねぎ・しょうが								
		ごまあえ	ごま・さとう			キャベツ・ほうれんそう もやし・にんじん	しょうゆ			○			
3	木	ごはん	ごはん								709	21.5	
		牛乳		牛乳			○						
		まめとかぼちゃのコロッケ	米油・パンこ		かぼちゃ				○				
		ごぼうとぶた肉のいために	米油・さとう	ぶた肉	ごぼう・こんにやく・にんじん さやいんげん・しょうが	さけ・しょうゆ			○				
		わかめあえ	米油	わかめ	だいこん・にんじん・きゅうり	しょうゆ・しお			○				
4	金	キーマカレー(ナン)	ナン						○		595	25.6	
		(ルウ)	ひよこまめ・カレールウ・米油	ぶた肉・チーズ	たまねぎ・にんじん にんにく・しょうが	ウスターソース・トマトケチャップ・しお ガラムマサラ・クミン		○	○				
		牛乳		牛乳				○					
		クリーミーサラダ	コーンクリームドレッシング(ボトル)		キャベツ・きゅうり・にんじん								
		パインゼリー	パインゼリー										
7	月	ごはん	ごはん								644	24.5	
		牛乳		牛乳			○						
		あじいそペフライ	米油・パンこ	あじ		ちゅうのうソース(ボトル)			○				
		とり肉とやさいのすましじる		とり肉・油あげ	だいこん・にんじん こまつな・ごぼう	さけ・うすくちしょうゆ しょうゆ・けずりぶし			○				
		キャベたまサラダ	わふうドレッシング(ボトル)		キャベツ・たまねぎ・きゅうり・コーン								
8	火	むぎごはん	むぎごはん								591	24.1	
		牛乳		牛乳			○						
		とり肉のさっぱりすだちソースかけ	米油・さとう・ばれいしょでんぷん	とり肉	すだちかじゅう	しょうゆ・さけ・みりん			○				
		けんちんじる	じゃがいも・米油	とうふ・油あげ	だいこん・にんじん・ごぼう ながねぎ・こんにやく	しょうゆ・しお・にぼし・けずりぶし			○				
		ちぐさあえ	米油		キャベツ・ほうれんそう・にんじん	しょうゆ			○				
9	水	コッペパンスライス	コッペパンスライス						○		715	27.1	
		乳いんりょうコーヒー		乳いんりょうコーヒー				○					
		フランクフルトのケチャップソース	米油	フランクフルト		トマトケチャップ・ウスターソース							
		ペンネのクリームに	じゃがいも・ペンネ 米油・ホワイトルウ	とり肉・だっしふん乳・チーズ	たまねぎ・にんじん	しお・こしょう		○	○				
		かいそうサラダ	ちゅうかドレッシング(ボトル)	わかめ	キャベツ・きゅうり にんじん・かんでん				○				
10	木	★特定原材料8品目(8大アレルギー)を使用しない献立(ただし、飲用牛乳と醤油(小麦を含む)は使用しています。)										656	25.5
		肉どん(ごはん)	ごはん										
		(ぐ)	さとう	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん ほうれんそう・しょうが	みりん・しょうゆ			○				
		牛乳		牛乳				○					
		きりぼしだいこんのサラダ	米油		きりぼしだいこん・きゅうり・にんじん	しょうゆ			○				
		ドライブルーン		ブルーン									
11	金	みそラーメン(ちゅうかめん)	ちゅうかめん						○		632	24.4	
		(しる)	さとう・ごま・ごま油	ぶた肉・みそ	もやし・ながねぎ・にんじん コーン・しょうが・にんにく	しょうゆ・ちゅうかようスープストック こしょう・とりがら			○				
		牛乳		牛乳				○					
		あげぎょうざ(2)	米油・こむぎこ	ぶた肉	キャベツ				○				
		きゅうりのサラダ	米油		キャベツ・きゅうり・にんじん	しょうゆ			○				
		きよほう			きよほう								
14	月	ごはん	ごはん								670	21.5	
		牛乳		牛乳			○						
		うのはなコロッケ	米油・パンこ	おから・ぶた肉		ちゅうのうソース(ボトル)			○				
		かみなりじる	米油	とうふ・たまご・とり肉	たまねぎ・にんじん・みずな	しょうゆ・しお・にぼし・けずりぶし	○		○				
		かわりびたし	米油・ごま油		キャベツ・ほうれんそう にんじん・もやし	しょうゆ			○				
		れいとうみかん			みかん								
15	火	★特定原材料8品目(8大アレルギー)を使用しない献立(ただし、飲用牛乳と醤油(小麦を含む)は使用しています。)										627	25.6
		ごはん	ごはん										
		牛乳		牛乳			○						
		ぶた肉のしょうがやき	米油	ぶた肉	しょうが	しょうゆ・みりん			○				
		みそしる	じゃがいも	油あげ・とうふ・わかめ・みそ	たまねぎ	けずりぶし・にぼし							
		コーンサラダ	米油		キャベツ・きゅうり・コーン	しょうゆ			○				
16	水	★特定原材料8品目(8大アレルギー)を使用しない献立(ただし、飲用牛乳と醤油(小麦を含む)は使用しています。)										698	26.6
		ごはん	ごはん										
		牛乳		牛乳			○						
		さばのしおやき	米油	さば									
		肉じゃが	じゃがいも・さとう	ぶた肉	たまねぎ・こんにやく さやいんげん・にんじん	しょうゆ			○				
		わふうフレンチ	米油	ひじき	キャベツ・きゅうり・にんじん	しょうゆ			○				
17	木	ごはん	ごはん								626	23.2	
		牛乳		牛乳			○						
		ヤンニョムチキン	ばれいしょでんぷん 米油・さとう	とり肉		トマトケチャップ・みりん しょうゆ・トウバンジャン			○				
		とうがんじる		ぶた肉・なると	とうがん・にんじん いとみつば・ほししいたけ	うすくちしょうゆ・けずりぶし			○				
		マカロニサラダ	マカロニ・米油		きゅうり・キャベツ・にんじん・コーン	しょうゆ・しお・こしょう			○				
18	金	しろごまとりうどん(じごなうどん)	じごなうどん						○		734	28.7	
		(しる)	ごま	とり肉・油あげ・みそ	ながねぎ・にんじん	しょうゆ・にぼし・けずりぶし・しお			○				
		牛乳		牛乳				○					
		だいずとごぼうのメンチカツ	米油・パンこ	とり肉・だいず・ぶた肉	たまねぎ				○				
		おひたし		パックかつおぶし	キャベツ・ほうれんそう・にんじん	しょうゆ			○				

食物アレルギー対応食

※対応食を希望される場合は、申請が必要です

・各料理に使用している材料を行ごとに表示しています。
・各料理のアレルギー表示は8品目(越谷市の学校給食では、そば・落花生・くるみは不使用のため表示なし)について表示しています。
・令和7年度に引き続き、乳成分不使用パンの種類が増えました。
・令和8年度4月より、麺の規格が一部変更になりました。量につきましては、詳細な献立表をご確認ください。
その他、注意事項は裏面をご覧ください。

今月の対応食はありません。

裏面もご覧ください！

令和8年度9月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

Bブロック

日 曜		献立名	使 用 す る 食 品 名				アレルギー表示義務8品目 (そば・落花生・くるみは不使用) ※原材料の一部に含むものに ○を表示しています。					栄養価	
			(黄)おもにエネルギーのもとになる	(赤)おもに体をつくるもとになる	(緑)おもに体の調子を整えるもとになる	調味料他						小学校(中)	
							エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)					
24	木	ごはん	ごはん								666	24.2	
		牛乳		牛乳				○					
		なすいりマーボードウフ	米油・さとう ばれいしょでんぷん・ごま油	とうふ・ぶた肉・みそ	なす・たけのこ・にんじん・にら しょうが・にんにく	しょうゆ・ちゅうかようスープストック トウバンジャン			○				
		ポテトサラダ つきみだんご	じゃがいも・マヨネーズ(チューブ) つきみだんご		にんじん・きゅうり・たまねぎ	しお・こしょう	○						
25	金	ハヤシライス(むぎごはん) (ルウ)	むぎごはん じゃがいも・ハヤシルウ・米油	ぶた肉・チーズ 牛乳	たまねぎ・にんじん	ウスターソース・トマトケチャップ・こしょう		○	○		693	21.8	
		牛乳					○						
		しょうゆフレンチ	米油		キャベツ・きゅうり・にんじん	しょうゆ			○				
28	月	ごはん	ごはん								603	21.5	
		牛乳		牛乳				○					
		さかなすりみフライ	米油・パン粉	たら	キャベツ・たまねぎ				○				
		ごもくきんぴら	米油・さとう	とり肉	ごぼう・にんじん こんにゃく・さやいんげん	しょうゆ			○				
		こまつなとえのきのナムル	ごま油		こまつな・キャベツ にんじん・えのきたけ	しょうゆ・しお・こしょう			○				
29	火	ごはん	ごはん								607	23.6	
		牛乳		牛乳				○					
		てりやきハンバーグ	米油・さとう ばれいしょでんぷん・パンこ	ぶた肉・とり肉	たまねぎ	しょうゆ・みりん	○	○	○				
		こうやに	さとう	とり肉・こうやどうふ	だいこん・ごぼう・にんじん こんにゃく・さやいんげん	しょうゆ・みりん			○				
		もやしのサラダ	米油		もやし・きゅうり・にんじん	しょうゆ			○				
30	水	むぎごはん	むぎごはん								693	22.2	
		牛乳		牛乳				○					
		ぶた肉とさつまいものあげあえ	ばれいしょでんぷん さつまいも・米油・さとう	ぶた肉		しょうゆ・みりん・さけ			○				
		ごじる		だいず・油あげ・みそ	だいこん・こんにゃく・ごぼう ながねぎ・にんじん	にぼし							
		くきわかめのサラダ	マヨネーズ(チューブ)	わかめ	キャベツ・きゅうり・にんじん	しょうゆ・しお・こしょう	○		○				
食物アレルギー対応食			※対応食を希望される場合は、申請が必要です				平均栄養量					654	24.1
今月の対応食はありません。			◎材料入荷の都合による献立変更はご了承下さい。 ◎ () 内 の 数 は 個 数 で す 。 ◎毎日、箸を忘れないようにしましょう。 ◎曜日を○で囲んである日は、箸とスプーンを用意しましょう。				基準 (3・4年生が基準になっています)					653	21.2～32.7

学校給食 食物アレルギー対応について

越谷市の学校給食では、食物アレルギーを持つ児童・生徒及び保護者の方に下記のような対応を行っています。

- (1)資料の提供(※1) ① 給食材料が詳細に書かれた献立表 ② 給食用物資の原料配合表(※2)
(2)給食内容の選択 ア、完全給食 イ、牛乳不飲 ウ、主食(御飯・パン・麺)のみ エ、副食(おかず)のみ オ、牛乳のみ
(3)対応食の提供(※1)
(4)「特定原材料」8品目(※3)を使用しない献立提供(該当する献立には★印がついています)

ただし、飲用牛乳と醤油(少量の小麦を含む)は使用し、食材料のみが該当します。希望の場合、★印献立のみの喫食が可能です。

※1…(1)(3)の情報は、越谷市ホームページ「こしがや子育てネット」に掲載しています。

※2…原料配合表には、業者からの開示されている情報(コンタミネーションを含む)のみを掲載しています。なお、コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうことです。

※3…「特定原材料」8品目とは、【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】です。

◎越谷市の給食では、そば・落花生・くるみ・キウイフルーツ・メロン・アーモンド・卵入りパンは使用しておりません。

(但し、工場内で使用していることがあります。詳細は原料配合表のコンタミネーションをご覧ください。)

◎「特定原材料」8品目を除いた献立実施日に同じ調理場の他のラインで「特定原材料」8品目を使用する場合があります。

◎調理場・調理従事者・調理機械・器具・食器等は、アレルギー専用ではなく、完全除去ではありません。

注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。

◎揚げ油は、濾過して数回使用しているため、アレルギーを含む原材料及び加工食品も調理しています。

◎丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。小魚や海そうには、えび・かにを含む場合があります。

◎業者から納品される原材料及び加工食品については、同一の製造ライン・同一工場内・同一製造工程で、他のアレルギーを含む食品を製造している場合があります。

◎加工食品等に含まれる割合が5%未満の原材料については表示していません。

この献立表には、加工食品等に含まれる全ての原材料を記載しているわけではありませんので、詳細は、※2の原料配合表をご覧ください。

今年度の食育・献立のテーマは…【まごわやさしい】

9月は「野菜」に注目した料理が給食に登場します！

◆とうがん汁

とうがんは水分が多いため、体の熱をさます作用があり、熱中症対策によい食べ物です。免疫力を高めるビタミンC、食物繊維、カリウムが含まれています。水分とカリウムで利尿作用があり、むくみ解消に役立ちます。

◆なす入り麻婆豆腐

なすの紫色の皮には、「ナスニン」というブルーベリーと同様のアントシアニン系色素が含まれ、目の疲労や視力の回復に効果があります。また、がんの予防や血管をきれいにする働きもあります。なすは油との相性がとても良いので、豚肉や他の野菜と一緒に油で炒めて、麻婆豆腐にしました。

◆きゅうりのサラダ

きゅうりの原産地は、インドのヒマラヤと言われており、日本でも平安時代から食べられていたという記録があります。きゅうりの栄養成分は水分が約96%と多く、微量ですが高血圧予防に効果的なカリウムやビタミン類などがバランスよく含まれています。

今月の越谷産情報

米（越谷産
彩のかがやき・
彩のきずな）

長ねぎ(中島・三野宮)

※生育状況により、
産地を変更することが
あります。

お知らせ

子どもに人気の給食レシピを子育てネットにて掲載中！ ▶こしがや子育てネットの
ぜひご活用ください。 トップページから

親子で作ろう♪人気給食レシピ

検索

▶QRコードから

