令和8年 9月分　学校給食献立予定表

9月分の牛乳は、2日～16日は250ml、24日以降は200mlを提供する予定です。



入間市立学校給食センター

日	曜日	献立名 主食	おかず	飲料	主な材料名 主に体の組織をつくる(1,2群) たんぱく質・無機質	主に体の調子を整える(3,4群) ビタミン・無機質	主にエネルギーになる(5,6群) 炭水化物・脂質	
2	水	黒パン	コンキリエのシチュー 海藻サラダ	牛乳 250ml	牛乳　鶏肉　生クリーム わかめ	玉ねぎ　キャベツ　コーン 人参　きゅうり	黒パン　じゃが芋 マカロニ　小麦粉 なたね油　バター 砂糖　ごま油	852 31.2 445
3	木	もやしラーメン	アメリカンドッグ （トマトケチャップ） ミニトマト（2個）	牛乳 250ml	牛乳　豚肉 フランクフルト	もやし　ミニトマト　人参 にら　根生姜　にんにく	中華麺 ホットケーキミックス なたね油　でん粉 小麦粉　ごま油	863 36.7 338
4	金	カレーライス	野菜ソテー	牛乳 250ml	牛乳　豚肉　ウインナー	玉ねぎ　キャベツ　エリンギ コーン　人参　にんにく　根生姜	精白米　じゃが芋 小麦粉　バター なたね油	867 29.8 338
7	月	プルコギ丼	ワンタンスープ	牛乳 250ml	牛乳　豚肉　鶏肉 赤みそ	もやし　長ねぎ　人参　にら にんにく　根生姜	精白米　ワンタンの皮 砂糖　ごま油　なたね油 でん粉	775 37.1 317
8	火	ごまみそうどん	笹かまの磯辺揚げ おひたし	牛乳 250ml	牛乳　笹かまぼこ 豚肉　白みそ 油揚げ　あおさのり	もやし　小松菜　長ねぎ　人参	地粉うどん 小麦粉　なたね油 白ごま	838 38.2 493
9	水	高野豆腐のそぼろ丼	豚汁	牛乳 250ml	牛乳　鶏肉　豚肉 赤みそ　高野豆腐 油揚げ　かつお節	大根　玉ねぎ　こんにゃく 人参　ごぼう　長ねぎ　根生姜	精白米　じゃが芋 なたね油　砂糖	747 37.1 403
10	木	ホットドッグ	ＡＢＣマカロニスープ ヨーグルト	牛乳 250ml	牛乳　ヨーグルト ウインナー　ベーコン	キャベツ　玉ねぎ　人参	コッペパン　じゃが芋 マカロニ　なたね油 砂糖	771 34.5 446
11	金	キーマカレーライス	ベーコンと野菜の煮込み	牛乳 250ml	牛乳　豚肉　ベーコン	玉ねぎ　人参　キャベツ　トマト 生マッシュルーム　ピーマン にんにく　根生姜	精白米　じゃが芋 なたね油　でん粉	758 38.5 331
14	月	★デジポックム丼	サルグクス	牛乳 250ml	牛乳　豚肉　鶏肉 赤みそ	チンゲン菜　小松菜　もやし 人参　長ねぎ　根生姜　にんにく	精白米　米粉めん 砂糖　ごま油　白ごま なたね油　でん粉	747 35.4 372
15	火	スポーツの秋がんばれ献立 チキンカツバーガー （中濃ソース）	ミネストローネ	牛乳 250ml	牛乳　鶏肉　ベーコン	キャベツ　玉ねぎ　トマト 人参　にんにく	子どもパン　パン粉 なたね油　小麦粉 マカロニ　オリーブ油	805 38.0 353
16	水	タンメン	りんご蒸しパン 大根の中華風漬物	牛乳 250ml	牛乳　豚肉	大根　キャベツ　りんご　もやし 人参　チンゲン菜　長ねぎ 干しぶどう　根生姜　にんにく	中華麺 ホットケーキミックス バター　でん粉 なたね油　ごま油　砂糖	794 34.5 404
17	木	新人体育大会のため給食はお休みです						
18	金							
24	木	ジャージャー麺	ひじきとツナのサラダ	牛乳	牛乳　豚肉　ツナ 赤みそ　八丁みそ ひじき	キャベツ　長ねぎ　人参 たけのこ　きゅうり 干ししいたけ　根生姜　にんにく	中華麺　ごま油 砂糖　なたね油　でん粉	751 35.3 309
25	金	十五夜献立 ごはん	鶏肉のから揚げ きゅうりのラー油漬け 月菜汁	牛乳	牛乳　鶏肉　うずら卵 かまぼこ	きゅうり　小松菜　長ねぎ 人参　根生姜	精白米　でん粉 なたね油　砂糖　ごま油	766 29.0 302
28	月	韓国風焼肉丼	青菜と春雨のスープ	牛乳	牛乳　豚肉　鶏肉	チンゲン菜　糸こんにゃく 人参　にら　根生姜　にんにく	精白米　春雨　砂糖 なたね油　ごま油 でん粉	751 34.6 296
29	火	クロワッサン	きのこのバターしょうゆペンネ ★バジルキャベツ	牛乳	牛乳　ベーコン　鶏肉	キャベツ　玉ねぎ　えのきたけ しめじ　きゅうり　にんにく	クロワッサン　マカロニ バター　オリーブ油 砂糖	728 25.5 286
30	水	ごはん	スパイシーチキン 五目ビーフン 根菜のごまみそ汁	牛乳	牛乳　鶏肉　豚肉 白みそ　赤みそ　油揚げ	キャベツ　大根　人参　ごぼう 長ねぎ　にら　根生姜	精白米　じゃが芋 ビーフン　白ごま なたね油　ごま油	750 39.9 356
給食回数			《16回》		平均栄養量			785 34.3 362

※都合により献立を変更することがあります。また、使用する食材・調味料を全て記載しているわけではありません。ご了承ください。

2学期より「混ぜごはん」の提供方法が変わります。

9月から稼働する新しい学校給食センターでは炊飯調理を行います。1学期までは教室にて具とごはんを混ぜていましたが、2学期から学校給食センター内で具とごはんを混ぜた状態で学校へ配送します。9月は「混ぜごはん」の提供はありませんが、10月以降に提供する可能性がありますのでご承知おきください。

盛り付けの目安量

献立の組み合わせによって、量が変わることもあります。“目安”として参考にしてください。

ごはん

1杯と少し 約200g



中カップ 7分目



皿 6分目

丼物の具



お玉2／3杯 80~100g

皿

汁・スープ

お玉1杯半 約230g



大カップ 5分目

サラダ

片手 手のひらにのる程度 50~60g



皿



小カップ

カレー・麺の汁

お玉2杯 約260g



カレー



麺の汁

盛り付け表

入間市制施行60周年

令和８年９月　★は新メニューです

入間市立学校給食センター



2日(水)
黒パン
海藻サラダ
コンキリエのシチュー

3日(木)
中華麺
ミニトマト(2)
もやしラーメン
アメリカンドッグ

4日(金)
野菜ソテー
(ごはん)　(ルウ)
カレーライス

7日(月)
プルコギ丼
(具)
(ごはん)　ワンタンスープ

8日(火)
うどん
笹かまの磯辺揚げ
ごまみそうどん　おひたし

9日(水)
高野豆腐のそぼろ丼
(具)
豚汁
(ごはん)

10日(木)
ホットドッグ
ヨーグルト
ウインナー(2)
ABCマカロニスープ

11日(金)
ベーコンと野菜の煮込み
(具)
(ごはん)　キーマカレーライス

14日(月)
★デジポックム丼
(具)
(ごはん)　サルグクス

15日(火)
スポーツの秋がんばれ献立
チキンカツバーガー
チキンカツ
ソース　ミネストローネ

16日(水)
中華麺
大根の中華風漬物
タンメン　りんご蒸しパン

17日(木)
新人体育大会市予選会
持久力をつけたい人は
炭水化物　ビタミンB群・C　鉄
エネルギー源の炭水化物を含む食品と、これをエネルギーにかえるのに必要なビタミンB群をとりましょう。また、体の調子をととのえるビタミンCや、貧血予防に役立つ鉄を含む食品も大切です

18日(金)
新人体育大会市予選会
筋力・瞬発力をつけたい人は
たんぱく質　カルシウム
筋肉の材料になるたんぱく質をとりましょう。ただし、たんぱく質が多い食品は脂質を含むものも多いので、とりすぎに注意します。また、丈夫な骨をつくるため、カルシウムを含む食品も大切です。

21日(月)
敬老の日



22日(火)
国民の休日



23日(水)
秋分の日



24日(木)
ジャージャー麺
(具)
ひじきとツナのサラダ
(中華麺)

25日(金)
十五夜献立
鶏肉のから揚げ
きゅうりのラー油漬け
ごはん　月菜汁

28日(月)
韓国風焼肉丼
(具)
(ごはん)　青菜と春雨のスープ

29日(火)
クロワッサン
きのこのバターしょうゆペンネ
★バジルキャベツ

30日(水)
五目ビーフン
スパイシーチキン
ごはん　根菜のごまみそ汁

【注意点】
★大食缶のフタは熱いため、注意して取り外してください。
★返却時は、大食缶には漏れ防止のため、青いパッキンが付いたフタを閉めてください。
★給食の残りは、ごはんはごはん缶へ、それ以外は大食缶へ入れてください。
※カレーライスや丼物等、ごはんとおかずが混ざったものはごはん缶へ戻してください。