

7月予定献立表

今月の目標 「暑さに負けない食事をしよう」

令和5年度

新居浜市学校給食センター(西中学校・南中学校・北中学校・泉川中学校・船木中学校・中萩中学校・角野中学校・川東中学校)

日	曜日	献立名	主 な 材 料						文部科学省 の基準(中学 生) エネルギー 830kcal たんぱく質 26~42g 上段: エネルギー 下段: たんぱく質		
			主に体をつくるものになる		主に体の調子を整えるものになる		主にエネルギーのものになる				
			1群 魚・肉・卵・ 豆・豆製品	2群 乳製品・小 魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・ 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・ 種実			
主にたんぱく質		主に無機質		主にカロテン		主にビタミンC		主に炭水化物		主に脂質	
3	月	牛乳 たこ飯 かぼちゃの天ぷら 大豆の磯煮 沢煮椀	たこ 油揚げ 竹輪 大豆 豚肉 厚揚げ	牛乳 ひじき	かぼちゃ 人参 さやいんげん 人参 ねぎ	ごぼう 枝豆 干し椎茸 玉ねぎ たけのこ もやし	米 小麦粉 砂糖	油 油 ごま油	756	32.1	
4	火	牛乳 パン ローストチキン ピーマンのアーモンドソテー にらたまスープ ミニトマト	鶏肉 大豆 卵 ベーコン	牛乳	青ピーマン 赤パプリカ 人参 ニラ ミニトマト	コーン もやし 玉ねぎ きくらげ	パン でん粉	オリーブ油 アーモンド 油	748	34.7	
5	水	【ようけカムday】 牛乳 ご飯 ししゃもの磯辺揚げ 変わりきんぴら 具だくさんみそ汁	卵 平天 豆腐 みそ	牛乳 ししゃも 青のり	さやいんげん 人参 ねぎ	ごぼう 玉ねぎ しめじ	米 小麦粉 じゃが芋 砂糖 こんにゃく	油 油 ごま ごま油	748	24.4	
6	木	牛乳 パン(マーマレードジャム) さわらのハーブ焼き ナッツ入り野菜ソテー ポークビーンズ	鱈 大豆 豚肉 いんげん豆	牛乳	チンゲン菜 人参	キャベツ 玉ねぎ	パン マーマレードジャム オリーブ油 油 アーモンド 油 じゃが芋 砂糖	873	40.6		
7	金	牛乳 ご飯 ざんき かぼちゃのカレーそぼろ煮 そうめん汁 七タゼリー	鶏肉 鶏肉 大豆 卵 油揚げ	牛乳 わかめ	かぼちゃ さやいんげん 人参 オクラ	玉ねぎ たまねぎ	米 でん粉 砂糖 そうめん 七タゼリー	油	889	29.2	
10	月	牛乳 ご飯 春巻き 炒めナムル 麻婆豆腐	豚肉 ハム 豆腐 豚肉 みそ	牛乳	人参 人参 ニラ	キャベツ 玉ねぎ キャベツ もやし 枝豆 玉ねぎ たけのこ 干し椎茸	米 春雨 小麦粉 砂糖 砂糖 でん粉	油 油 ごま油 油 ごま油	912	28.3	
11	火	牛乳 七穀ご飯(のりの佃煮) 鶏肉の照り焼き 切干大根のマヨネーズ炒め わかめ汁	鶏肉 ツナ 豆腐	牛乳 のり佃煮 ひじき わかめ	赤パプリカ 人参 ねぎ	切干大根 コーン 玉ねぎ しめじ	米 六穀米 砂糖 油 ごま マヨネーズ	761	27.2		

日	曜日	献立名	主 な 材 料						文部科学省 の基準(中学 生) エネルギー 830kcal たんぱく質 26~42g 上段: エネルギー 下段: たんぱく質		
			主に体をつくるものになる		主に体の調子を整えるものになる		主にエネルギーのもとになる				
			1群 魚・肉・卵・ 豆・豆製品	2群 乳製品・小 魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・ 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・ 種実			
主にたんぱく質		主に無機質		主にカロテン		主にビタミンC		主に炭水化物		主に脂質	
12	水	牛乳 夏野菜カレー（ご飯） じゃが芋のソテー 冷凍みかん	豚肉 大豆 ベーコン	牛乳 チーズ	人参 かぼちゃ 青ピーマン	玉ねぎ なす スッキーニ 枝豆 みかん	米 じゃが芋	油 油	834	26.4	
13	木	牛乳 パン（パテチョコ） いわしのガーリックパン粉焼き 野菜ソテー ミネストローネスープ	鰯 ベーコン いんげん豆	牛乳	パセリ 赤パプリカ 人参 トマト	キャベツ コーン 玉ねぎ	パン チョコ パン粉 じゃが芋 マカロニ	オリーブ油 バター 油	768	31.9	
14	金	牛乳 ご飯 かつおの南蛮漬け おかか入り煮びたし ぐる煮	鰹 かつおぶし 油揚げ	牛乳	チンゲン菜 人参 さやいんげん	白ねぎ キャベツ ごぼう しめじ	米 でん粉 砂糖 里芋 こんにゃく さつま芋 でん粉	油 ごま	780	30.4	
18	火	牛乳 ご飯 鶏肉とレバーの甘辛煮 ゆでとうもろこし 中華スープ	鶏肉 鶏レバー ベーコン うずら卵	牛乳	青ピーマン 人参 チンゲン菜	玉ねぎ コーン 玉ねぎ えのきたけ	米 でん粉 砂糖 春雨 でん粉	油 ごま油	810	28.6	

- ★上記以外の学校の献立については、学校から配られた献立表をご覧ください。
- ★徴収している給食費については、全て食材の購入のみに使用しています。
- ★材料の都合により献立を変更することがあります。

今月の「日本全国味めぐり」の日は14日（金）です！
高知県の「かつおの南蛮漬け、ぐる煮」が登場します。



新居浜市学校給食オリジナル
味めぐりのマーク

9月予定献立表

今月の目標 「いろいろな食べ物を食べよう」

令和5年度

新居浜市学校給食センター(西中学校・南中学校・北中学校・泉川中学校・船木中学校・中萩中学校・角野中学校・川東中学校)

日	曜日	献立名	主な材料						<small>文部科学省 の基準(中学 生)</small> エネルギー 830kcal たんぱく質 26~42g <small>上段: エネルギー</small> <small>下段: たんぱく質</small>		
			主に体をつくるものになる		主に体の調子を整えるものになる		主にエネルギーのもとになる				
			1群 魚・肉・卵・ 豆・豆製品	2群 乳製品・小 魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・ 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・ 種実			
主にたんぱく質		主に無機質		主にカロテン		主にビタミンC		主に炭水化物		主に脂質	
4	月	牛乳 ひじきご飯 じゃこカツ おかか入り煮びたし 豚汁	すり身 卵 かつお節 豚肉 油揚げ 味噌	牛乳 ひじき ちりめん	人参 小松菜 人参 ねぎ	玉ねぎ キャベツ ごぼう 玉ねぎ	米 でん粉 小麦粉 パン粉	油	761	25.0	
5	火	牛乳 パン ウインナー きのこ野菜のソテー ポークビーンズ	ウインナー 大豆 いんげん豆 豚肉	牛乳	チンゲン菜 人参	キャベツ コーン しめじ 玉ねぎ	パン じゃが芋 砂糖	油	802	34.1	
6	水	【ようけカムday】 牛乳 ご飯 あじの南蛮漬け キャベツの甘酢煮 すまし汁 黒豆	鰯 松山揚げ 豆腐 かまぼこ 黒豆	牛乳 ちりめん わかめ	赤パプリカ 人参	玉ねぎ キャベツ コーン 玉ねぎ しめじ	米 でん粉 砂糖 砂糖	油	792	31.2	
7	木	牛乳 黒糖セサミパン 鶏肉のハーブ焼き 粉ふき芋 にらたまスープ 伊予柑ゼリー	鶏肉 卵 ベーコン	牛乳 青のり	人参 にら	玉ねぎ きくらげ	パン 黒砂糖 じゃが芋 でん粉 伊予柑ゼリー	ごま オリーブ油	839	35.8	
8	金	牛乳 ご飯 春巻き 炒めハリハリサラダ 豆腐の中華煮	豚肉 ハム 豆腐 豚肉	牛乳	人参 赤パプリカ 人参 ねぎ	キャベツ 玉ねぎ 切干大根 玉ねぎ たけのこ きくらげ 干し椎茸	米 春雨 小麦粉 砂糖 砂糖 でん粉	油 油 油 ごま油	899	27.8	
11	月	牛乳 ご飯 きびなごのから揚げ かぼちゃのそぼろ煮 沢煮椀	鶏肉 大豆 豚肉 油揚げ	牛乳 きびなご	かぼちゃ 人参 ねぎ	玉ねぎ 枝豆 干し椎茸 ごぼう たけのこ もやし	米 でん粉 砂糖	油 油	760	30.7	
12	火	牛乳 ご飯 さばの香味だれかけ きんぴら なすのみそ汁	鯖 牛肉 厚揚げ 味噌	牛乳 わかめ	人参 さやいんげん 人参 ねぎ	白ねぎ ごぼう なす 玉ねぎ しめじ	米 砂糖 でん粉 こんにゃく 砂糖	ごま油 油	753	30.6	
13	水	牛乳 カレーライス(麦ご飯) ひじき入り甘酢炒め 冷凍パン	豚肉 大豆 ハム	牛乳 ひじき	人参	玉ねぎ 枝豆 キャベツ コーン パイナップル	米 麦 じゃが芋 砂糖	油 油	793	24.3	
14	木	牛乳 減量パン シュウマイ 小松菜とこんにゃくの炒め物 焼きそば	豚肉 かつお節 豚肉	牛乳 青のり	小松菜 人参 ねぎ	玉ねぎ しめじ 玉ねぎ キャベツ	パン でん粉 小麦粉 こんにゃく 中華麺	ごま油 油	770	29.0	

日	曜日	献立名	主 な 材 料						エネルギー の基準(中学生) エネルギー 830kcal たんぱく質 26~42g 上段: エネルギー 下段: たんぱく質		
			主に体をつくるものになる		主に体の調子を整えるものになる		主にエネルギーのものになる				
			1群 魚・肉・卵・ 豆・豆製品	2群 乳製品・小 魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・ 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・ 種実			
主にたんぱく質		主に無機質		主にカロテン		主にビタミンC		主に炭水化物		主に脂質	
15	金	日本全国味めぐり「長野県」 牛乳 キムタクご飯 山賊焼き ごま煮びたし 豆腐汁	豚肉 鶏肉 豆腐	牛乳 わかめ	人参 ねぎ	キムチ たくあん 白ねぎ キャベツ もやし 玉ねぎ しめじ	米 でん粉	油 ごま油 油 ごま	763	29.1	
19火 毎月19日は「食育」の日											
20	水	牛乳 ご飯 ポテトオムレツ 三色ピーマンのチャンプルー 野菜スープ	卵 ウィンナー 豚肉 豆腐 大豆 かつお節 ベーコン	牛乳 チーズ 牛乳	青ピーマン 赤パプリカ 人参 チンゲン菜 パセリ	玉ねぎ 黄パプリカ もやし キャベツ 玉ねぎ コーン	米 じゃが芋 砂糖 砂糖	油	731	30.2	
21	木	牛乳 パン コロケ 野菜のソテー 冬瓜スープ	いんげん豆 豚肉 牛肉 卵 ベーコン	牛乳	赤パプリカ 人参 ねぎ	玉ねぎ キャベツ コーン 冬瓜 玉ねぎ	パン じゃが芋 小麦粉 パン粉	油 油	799	29.9	
22	金	牛乳 麦ご飯(のりの佃煮) 竹輪のゆかり揚げ アーモンド煮びたし 肉じゃが	竹輪 卵 牛肉	牛乳 のり佃煮	赤しそ 小松菜 人参 さやいんげん	もやし 玉ねぎ	米 麦 小麦粉	油 アーモンド 油	770	24.9	
25	月	牛乳 ご飯 焼きししゃも 炒めナムル 芋炊き 月見団子	ハム 油揚げ 鶏肉	牛乳 ししゃも	人参 ねぎ	キャベツ もやし 枝豆 大根 ごぼう 生椎茸	米 砂糖 里芋 こんにゃく 砂糖 上新粉 砂糖 でん粉	油 ごま油	791	28.5	
26	火	牛乳 パン さけのマヨネーズ焼き じゃが芋のソテー 春雨スープ 冷凍みかん	鮭 ベーコン うすら卵	牛乳	赤パプリカ 人参 チンゲン菜	枝豆 玉ねぎ きくらげ みかん	パン じゃが芋 春雨 でん粉	マヨネーズ 油 ごま油	842	37.2	
29	金	牛乳 ご飯 豆腐ハンバーグ照り焼きソースかけ もやしのおかか炒め みそ汁	豚肉 牛肉 豆腐 卵 ベーコン かつお節 厚揚げ 味噌	牛乳 ひじき 牛乳 わかめ	青ピーマン 人参 ねぎ	玉ねぎ もやし 玉ねぎ	米 小麦粉 パン粉 砂糖 でん粉	油	831	33.2	

★徴収している給食費については、全て食材の購入のみに使用しています。

★材料の都合により献立を変更することがあります。