

# 4月予定献立表

今月の目標 小学校「みんなで協力して準備や片付けをしよう」  
 中学校「学校給食について知ろう」

学校給食センター（垣生小、神郷小、多喜浜小、泉川小、船木小、角野小、船木中、泉川中、角野中）  
 給食の予定日は、各学校により異なるため、学校が発行している行事予定をご確認ください。

令和8年度

日曜日	献立名	主 な 材 料						その他
		主に体をつくるもとなる赤の食品		主に体の調子を整えるもとなる緑の食品		主にエネルギーのもととなる黄の食品		
		主にたんぱく質（1群）	主に無機質（2群）	主にカロテン（3群）	主にビタミンC（4群）	主に炭水化物（5群）	主に脂質（6群）	
	魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・麺 芋・砂糖	油脂・種実		
13月	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	アメリカンドッグ	ウインナー、卵				ホットケーキミックス	油	
	春キャベツのソテー			人参	キャベツ、コーン		油	コンソメ、鶏だし、塩、胡椒
	オニオンスープ	ベーコン	わかめ	人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ	じゃが芋	ごま油	醤油、塩、胡椒、鶏だし、中華だし
14火	牛乳		牛乳					
	麦ご飯					米、麦		
	シュウマイ	シュウマイ						
	炒めナムル	ハム			キャベツ、もやし、枝豆	砂糖	油、ごま油	酢、醤油
	麻婆豆腐	豆腐、豚肉、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ、干し椎茸、たけのこ	砂糖、でん粉	油、ごま油	にんにく、生姜、酒、醤油、トウバンジャン、オイスターソース
<b>水産の日</b>								
15水	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ホキの青のりフライ	ホキ	青のり			でん粉	油	生姜、酒、醤油
	もやしと青菜のソテー			チンゲン菜	もやし		油	醤油、味醂
	にらたまスープ	ベーコン、卵	わかめ	人参、にら	玉ねぎ、干し椎茸	でん粉		醤油、塩、胡椒、鶏だし、中華だし
	パテチョコ					パテチョコ		
<b>ようけかムDay</b>								
16木	牛乳		牛乳					
	わかめご飯		わかめ			米		
	焼きししゃも		ししゃも					
	きんぴら	じゃこ天		人参、さやいんげん	ごぼう	つきこんにやく、砂糖	ごま、油、ごま油	醤油、味醂、とうがらし
	豚汁	豚肉、油揚げ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ、えのきたけ	じゃが芋		酒、煮干（だし用）
17金	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	カレー	豚肉、きざみ大豆		人参	玉ねぎ	じゃが芋	油	にんにく、塩、胡椒、カレー粉、ウスターソース、醤油、パーモントカレーフレーク、とろけるカレールウ
	コロッケ	コロッケ					油	
	カラフルサラダ			赤パプリカ	キャベツ、きゅうり、黄パプリカ	砂糖	オリーブ油	酢、醤油、塩、胡椒
20月	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ツナオムレツ	ツナオムレツ						
	もやしとコーンのソテー				もやし、コーン		油	コンソメ、鶏だし、塩、胡椒
	チリコンカン	県産大豆、豚肉		人参、トマト	玉ねぎ	じゃが芋、でん粉	油	にんにく、チリパウダー、トマトケチャップ、中濃ソース、塩、胡椒、コンソメ
清見				清見				
21火	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	肉そぼろ丼	鶏肉		人参、ねぎ	玉ねぎ、ごぼう	つきこんにやく、砂糖、でん粉	油	生姜、醤油、味醂、酒、鶏だし
	ハッシュドポテト					ハッシュドポテト	油	
	春キャベツの甘酢煮	松山揚げ	ちりめん	人参	キャベツ	砂糖		酢、醤油


日曜日	献立名	主 な 材 料						その他
		主に体をつくるもとになる赤の食品		主に体の調子を整えるもとになる緑の食品		主にエネルギーのもとになる黄の食品		
		主にたんぱく質 (1群)	主に無機質 (2群)	主にカロテン (3群)	主にビタミンG (4群)	主に炭水化物 (5群)	主に脂質 (6群)	
		魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・麺・芋・砂糖	油脂・種実	
22 水	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	照り焼きハンバーグ	ハンバーグ				砂糖, でん粉		味酢, 醤油, 酒
	ドレッシングサラダ			人参	もやし, きゅうり	砂糖	オリーブ油	酢, 醤油, 塩, 胡椒
	海鮮おこげスープ おこげ	ベーコン, いか	わかめ	人参, ねぎ	玉ねぎ, 白菜, たけのこ	でん粉 おこげ	ごま油	醤油, 鶏だし, 中華だし, 酒, 塩, 胡椒
23 木	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ざんき	鶏肉				でん粉	油	生姜, にんにく, 鶏だし, 醤油, 酒
	アーモンド煮びたし			小松菜	キャベツ		アーモンド	醤油, 味酢
	豆腐汁	サイコロ豆腐	わかめ	人参, ねぎ	玉ねぎ, しめじ, 大根			花かつお(だし用), 醤油, 塩
	お祝いデザート(いちごゼリー)					ゼリー		
<b>日本全国味めぐり「青森県」</b>								
24 金	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ぶりの塩こうじ焼き	鱈						塩こうじ
	バラ焼き	牛肉		人参	玉ねぎ	砂糖	油	酒, 醤油, 味酢, 生姜, にんにく
	けの汁	大豆, 高野豆腐, 油揚げ, 味噌		人参, ねぎ	大根, ごぼう, 干し椎茸	つきこんにゃく		昆布だし, 花かつお(だし用)
27 月	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	さつまいものから揚げ					さつまいも, でん粉	油	
	天根どきゅうりの即席漬け	かつお節			大根, コーン, きゅうり		減塩和風ドレッシング	
煮込みカレーうどん	鶏肉		人参, ねぎ	玉ねぎ, しめじ	うどん		パーム油, カレーフレーク, とうろくカレーパウダー, カレー粉, 醤油, 花かつお(だし用)	
<b>第1回おいしい給食グランプリ～給食のみそ汁作っちゃおう～ 受賞作品「ラーメン風みそ汁」 受賞名「ビックリ野菜麺・おもしろい(っ)賞」</b>								
28 火	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さけの Mayo 焼き	鮭					Mayo	酒, 塩, 胡椒
	新玉ねぎのそぼろ煮	鶏肉, きざみ大豆		さやいんげん	玉ねぎ	でん粉	油	酒, 生姜, 醤油, 胡椒, とうがらし
ラーメン風みそ汁	豚肉, 味噌		人参, ねぎ	キャベツ, 大根, えのきたけ, コーン		バター	煮干(だし用)	
30 木	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	豚肉のかりかり揚げ	豚肉				でん粉	油	生姜, 酒, 塩, 胡椒
	じゃが芋のおかか煮	かつお節				じゃが芋, 砂糖		醤油
沢煮椀	鶏肉, 油揚げ		人参, ねぎ	玉ねぎ, 大根, 白菜			酒, 塩, 胡椒, 醤油, 花かつお(だし用)	

子どもたちが考えたみそ汁です！  
下記のQRコードからレシピを見られます♡

※ 給食費は、小学校は1食330円、中学校は380円になります。小学生は無償化に伴い、給食費は集金はありません。中学生は、新居浜市より80円の補助が出ます。(教職員除く)  
また、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。

新居浜市学校給食センターで給食が作られます

おいしい給食グランプリ  
♡ 受賞作品「ラーメン風みそ汁」  
♡ レシピはこちらから →→→→



入学\*進学  
おめでとう



毎月「日本全国味めぐり」として、全国各地の郷土料理や特産物を取り入れた献立が登場します。  
地場産物は郷土の気候風土からの贈り物です。お楽しみに！！

