

# 4月予定献立表

今月の目標「 みんなで協力して準備や片付けをしよう 」

はまっこ給食センター（新居浜小、宮西小、金子小、金栄小、高津小、浮島小、惣開小、中萩小、大生院小学校、新居浜特別支援学校本校、川西分校）

令和8年度  
小学校

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。

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0（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					
	わかめご飯		わかめ			米		
	鶏肉の生姜焼き	鶏肉					油	塩、生姜、酒、醤油、味醂
	じゃが芋の金平	じゃこ天		さやいんげん		つきこんやく、じゃが芋、砂糖	油	醤油、味醂、とうがらし、だし汁
	沢煮椀	豚肉、油揚げ		人参、ねぎ	えのきたけ、玉ねぎ、もやし			酒、塩、胡椒、醤油、花かつお（だし用）
14火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ホキのレモンソースかけ	ホキ			レモン果汁	でん粉、砂糖	油	酒、塩、胡椒、醤油、味醂
	切干大根のオイスターソース炒め	ハム		人参、にら	切干大根、干し椎茸		油、ごま油	酒、醤油、オイスターソース、味醂
	白菜スープ	肉団子		人参、パセリ	白菜、玉ねぎ、きくらげ			鶏だし、コンソメ、酒、醤油、塩、胡椒
清見				清見				
<b>毎月 第3水曜日は【水産の日】</b>								
15水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さんまのおかか煮	さんまおかか煮						
	ごま和え			さやいんげん	キャベツ、コーン	砂糖	ごま	醤油
	若竹汁	サイコロ豆腐、かまぼこ	わかめ	人参	だけのこ、玉ねぎ、えのきたけ			花かつお（だし用）、醤油、塩
16木	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	シュウマイ	シュウマイ						
	炒めナムル			人参	もやし、枝豆	砂糖	ごま油	塩、酢、醤油
	豆腐の中華煮	カット豆腐、豚肉		人参、チンゲン菜	玉ねぎ、きくらげ	砂糖、でん粉	油、ごま油	酒、生姜、にんにく、醤油、鶏だし、中華だし、オイスターソース
17金	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	さけフライ	鮭フライ					油	
	春キャベツのサラダ			赤パプリカ	キャベツ、コーン		減塩和風ドレッシング	
	ミネストローネスープ	ベーコン、白いんげん豆		人参、トマト、パセリ	玉ねぎ、セロリー	じゃが芋		鶏だし、コンソメ、醤油、塩、胡椒
パテチョコ					パテチョコ			
<b>毎月 19日は【食育の日】</b>								
21火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ハンバーグ	ハンバーグ				砂糖		トマトケチャップ、ウスターソース、中濃ソース
	カラフルサラダ			人参	キャベツ、きゅうり	砂糖	オリーブ油	酢、醤油、塩、胡椒
	ABCスープ	ベーコン		人参、チンゲン菜	玉ねぎ、セロリー	じゃが芋、マカロニ		醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし


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		
<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」</b> <b>受賞名「ビックリ野菜麺・おもしろい(^^)賞」</b>								
22水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さばの竜田揚げ	鯖				でん粉	油	醤油、酒、味酢、生姜
	新玉ねぎのそぼろ煮	鶏肉、大豆粉		さやいんげん	玉ねぎ	でん粉	油	醤油、酒、とうがらし、生姜
	ラーメン風みそ汁	豚肉、味噌		人参	白菜、えのきたけ、コーン		バター	煮干(だし用)
<b>【入学お祝い献立】</b>								
23木	牛乳		牛乳					
	カレー(麦ご飯)	豚肉、きざみ大豆		人参	玉ねぎ、グリーンピース	米、麦、じゃが芋	油	にんにく、塩、胡椒、カレー粉、パーモントカレーフレーク、とろけるカレールウ、醤油、ウスターソース
	オムレツ	オムレツ						
	ハムとひじきのサラダ	ハム	ひじき		キャベツ、コーン	砂糖	オリーブ油	醤油、酢、胡椒
	お祝いデザート(いちご)					ゼリー		
24金	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	鶏肉のから揚げ	鶏肉				でん粉	油	にんにく、生姜、醤油、酒
	ツナともやしのソテー	ツナ、大豆粉			もやし、枝豆		油	塩、コンソメ、鶏だし、胡椒
野菜スープ	ウインナー		チンゲン菜、人参	玉ねぎ	じゃが芋		醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ	
<b>日本全国味めぐり「青森県」</b>								
27月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	かぼちゃの天ぷら			かぼちゃ天ぷら			油	
	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	きざみ大豆、高野豆腐、油揚げ、味噌		人参、ねぎ	大根、ごぼう	つきこんにやく		こんぶだし、花かつお(だし用)
28火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ハムステーキ	ホロニアステーキ						
	ドレッシングサラダ				キャベツ、きゅうり、コーン	砂糖	オリーブ油	酢、醤油、塩、胡椒
	ポークビーンズ	大豆、豚肉		人参	玉ねぎ	じゃが芋、砂糖	油	酒、トマトピューレ、トマトケチャップ、シチューミックス(ビーフ用)、塩、ウスターソース、鶏だし
<b>【ようけカムday】かむことを意識した献立です。</b>								
30木	牛乳		牛乳					
	肉ごぼう丼(ご飯)	豚肉		人参、ねぎ	玉ねぎ、ごぼう	米、糸こんにやく、砂糖	油、ごま	生姜、醤油、味酢、酒
	きびなごのから揚げ		きびなごからあげ				油	
	即席漬け				大根、きゅうり	砂糖	ごま油	醤油、酢

子どもたちが考えたみそ汁です！  
下記のQRコードからレシピが見れます♡

※ 給食費は、小学校は1食330円になります。小学生は無償化に伴い、給食費の集金はありません。(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。

はまっこ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！！



新居浜市学校給食オリジナル  
味めぐりのマーク