



# 予定献立表



今月の目標「食事のマナーを守って食事をしよう」

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
		主に体をつくるものになる赤の食品		主に体の調子を整えるものになる緑の食品		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・麺手・砂糖	油脂・種実		
1月	牛乳		牛乳					
	坦々麺	豚肉、味噌、豆乳		人参、チンゲン菜	もやし、コーン、白ねぎ	ラーメン(袋めん)	油、ごま油、ごま油	酒、にんにく、生姜、トウバンジャン、鶏だし、中華だし
	はるまき 華風和え	春巻き		人参	キャベツ、きゅうり	砂糖	ごま油	酢、醤油、味噌、塩、胡椒
2火	牛乳		牛乳					
	ゆかりご飯			ゆかり		米		
	豆腐ハンバーグの和風だれかけ 炒め煮びたし 田舎汁	牛肉、豚肉、絞り豆腐、卵、油揚げ	牛乳	小松菜	玉ねぎ、キャベツ	パン粉、砂糖、でん粉	ごま油	塩、胡椒、醤油、酒、味噌、醤油、味噌、煮干(だし用)
3水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さわらのさんしょう焼き 大豆の磯煮 ふしめん汁 冷凍みかん	鯖	ひじき	人参、さやいんげん	ごぼう	砂糖	ごま油	酒、生姜、醤油、味噌、粉さんしょう、醤油、味噌、だし汁、花かつお(だし用)、醤油、塩、味噌
4木	【ようけカムday】かむことを意識した献立です。							
	牛乳		牛乳			米		
	ご飯							
	チキンチキンごぼう	鶏肉		小松菜	ごぼう	でん粉、砂糖	油	塩、胡椒、醤油、味噌
	しらす入りごま和え わかめ汁 いもチップス	サイコロ豆腐	わかめ	人参	キャベツ、玉ねぎ、えのきたけ	砂糖	ごま	醤油、味噌、花かつお(だし用)、醤油、塩
5金	牛乳		牛乳			パン		
	パン					でん粉		
	豚肉のチリソース 厚揚げのチャンプルー ワントンスープ	豚肉		青ピーマン	玉ねぎ		油	生姜、酒、塩、胡椒、チリソース、トマトケチャップ、にんにく、塩、中華だし、醤油、味噌
8月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米、麦		
	キーマカレー(麦ご飯) ゆで卵 じゃが芋のソテー	牛肉、豚肉、レンズ豆、きざみ大豆		人参、トマト、パセリ	玉ねぎ、なす		油	酒、にんにく、パセリ、モンダカレー、レーク、とろけるカレーパウダー、塩、胡椒、鶏だし、カレー粉
9火	牛乳		牛乳			パン		
	パン							
	コロケ ドレッシングサラダ レタスのスープ	コロケ		人参	キャベツ、きゅうり、コーン、レタス、玉ねぎ、きくらげ	砂糖	油	酢、醤油、塩、胡椒、醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ
10水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	焼きししゃも 高野豆腐の煮物 沢煮碗 のりの佃煮	高野豆腐	ししゃも	人参、さやいんげん			油	醤油、酒、味噌、だし汁、酒、塩、胡椒、醤油、花かつお(だし用)
11木	牛乳		牛乳					
	ゆかりご飯			ゆかり		米		
	あじフライ 即席漬け みそ汁	あじフライ			キャベツ、きゅうり、黄パプリカ、もやし、玉ねぎ	砂糖	ごま油	醤油、酢、煮干(だし用)
12金	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	豚肉のバーベキューソースかけ キャベツのソテー 煮込みスープ	豚肉		青ピーマン	玉ねぎ	砂糖	油	にんにく、酒、塩、胡椒、トマトケチャップ、醤油、酢、ウスターソース、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし、醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ
【6月15日(月)～19日(金)】【地場産物活用週間】								
15月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	鶏肉の生姜焼き ひじき入り甘酢炒め かきたま汁	鶏肉	ひじき	人参、ねぎ	もやし、コーン	砂糖	油	塩、生姜、酒、醤油、味噌、醤油、塩、酢、胡椒、醤油、塩、花かつお(だし用)
16火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	New! 浜カツ ポテトサラダ  食用卵不使用マヨネーズ 野菜スープ	ミンチカツ ハム		人参、パセリ	きゅうり、コーン		油	塩、胡椒、卵不使用マヨネーズ、醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ

日曜日	献立名	主 な 材 料						その他
		主に体をつくるものになる赤の食品		主に体の調子を整えるものになる緑の食品		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		
17水	毎月 第3水曜日は【水産の日】							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ぶりの照り焼き	鯛						醤油、味噌、酒、生姜
	昆布煮びたし		塩こんぶ	人参	キャベツ		ごま油	醤油、味噌
	魚そうめん汁	魚そうめん		人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ			花かつお(だし用)、醤油、塩
あじさいゼリー（ぶどう）					ゼリー			
18木	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ磯辺揚げ					油	
	ナムル			人参	キャベツ、コーン	砂糖	ごま油、ごま	酢、醤油
麻婆豆腐	カット豆腐、豚肉、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ、たけのこ、干し椎茸	砂糖、でん粉	油、ごま油	酒、生姜、にんにく、醤油、トウバンジャン、オイスターソース、中華だし	
19金	毎月19日は食育の日							
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ささみのピカタ	ささみ、卵	チーズ			小麦粉	油	塩、胡椒
	野菜ソテー			チンゲン菜	もやし、コーン		油	塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	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	キャベツ、玉ねぎ、セロリ	じゃが芋		鶏だし、コンソメ、醤油、塩、胡椒
22月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さばの竜田揚げ	鯖				でん粉	油	醤油、酒、味噌、生姜
	回鍋肉	豚肉、味噌		青ピーマン	キャベツ		油、ごま	生姜、酒、にんにく、オイスターソース、醤油、トウバンジャン
もずくのスープ	ベーコン、サイコロ豆腐	もずく	人参、ねぎ	玉ねぎ			醤油、塩、中華だし、鶏だし	
23火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ローストチキン	鶏肉					オリーブ油	酒、生姜、にんにく、鶏だし、塩、胡椒
	ごぼうサラダ				ごぼう、きゅうり、コーン		ごまドレッシング	酢
	コンソメスープ	ベーコン		人参、パセリ	玉ねぎ、セロリ、レタス			醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
24水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ひじきと野菜の豆腐揚げ	ひじきと野菜の豆腐揚げ					油	
	おかか和え	かつお節		小松菜	キャベツ	砂糖		醤油、味噌
だんご汁	厚揚げ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ	すいとん		煮干(だし用)	
25木	日本全国味めぐり「大阪府」							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ハモのソースかけ	ハモ				砂糖、でん粉	油	ウスターソース、トマトケチャップ、味噌
	酢の物			人参	きゅうり、キャベツ	砂糖		酢、塩、醤油
肉吸い	牛肉、サイコロ豆腐		人参、ねぎ	玉ねぎ、えのきたけ、ごぼう	砂糖		醤油、味噌、花かつお(だし用)、塩	
26金	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	チーズオムレツ	チーズオムレツ						
	もやしとコーンのソテー				もやし、コーン		油	塩、鶏だし、コンソメ、胡椒
	A B C スープ	ウインナー		人参、パセリ	玉ねぎ、セロリ、キャベツ	マカロニ		醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
マーシャルビーンズ							マーシャルビーンズ	
29月	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「いわしのつみれ汁」 受賞名「青魚たくさん食べられて健康♡賞」							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ざんき	鶏肉				でん粉	油	にんにく、生姜、鶏だし、醤油、酒
	アーモンド煮びたし			チンゲン菜、人参	もやし		アーモンド	塩、醤油、味噌
いわしのつみれ汁	鯛つみれ、味噌		人参、ねぎ	大根			酒、煮干(だし用)	
30火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	さけのレモンハーブ焼き	鮭			レモン果汁		オリーブ油	味噌、醤油、ハーブ
	グリーンサラダ				キャベツ、きゅうり	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

※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。

地場産物食べて

地産地消！



6月15日(月)～19日(金)は『地場産物活用週間』です。  
この週間には、新居浜市産や愛媛県産の食材がたくさん使われます。  
(新居浜市産、愛媛県産の食材には下線を引いています。)

おいしい給食グランプリ

♡ 受賞作品「いわしのつみれ汁」

♡ 受賞名「青魚たくさん食べられて健康♡賞」

レシピはこちらから →

