



今月の目標

予定献立表

小学校・中学校「食事のマナーを守って食事をしよう」



令和8年度

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。

日曜日	献立名	主 材						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		
1月	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	チーズタッカルビ	鶏肉	チーズ	かぼちゃ	玉ねぎ、キャベツ	砂糖	油	にんにく、醤油、コチジャン
	もやしのナムル				もやし、枝豆	砂糖	ごま油	酢、醤油、中華だし
はるさめスープ	ベーコン、うずら卵		人参、チンゲン菜	玉ねぎ、きくらげ	春雨、でん粉	ごま油	醤油、鶏だし、中華だし、酒、塩、胡椒	
2火	【ようけカムday】かわむことを意識した献立です。							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	高野豆腐のから揚げ	高野豆腐				砂糖、でん粉	油	味噌、醤油、鶏だし
	かぼす和え				キャベツ、きゅうり、かぼす(果汁、生)	砂糖		酢、醤油
	肉じゃが	豚肉		人参	玉ねぎ、グリーンピース	じゃが芋、糸こんにゃく、砂糖	油	酒、醤油、味噌
さつまいもチップス					さつまいもチップス			
3水	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ウインナー	チキンウインナー						
	大根サラダ	かつお節		人参	大根、コーン		減塩和風ドレッシング	
スパゲティミートソース	牛肉、豚肉、きざみ大豆、ゼラチン		人参、青ピーマン	玉ねぎ	スパゲティ	油	塩、生姜、にんにく、トマトソース、トマトケチャップ、ウスターソース、胡椒、赤ワイン	
4木	【ようけカムday】かわむことを意識した献立です。							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	かぼちゃ入りかき揚げ		小煮干し	かぼちゃ	玉ねぎ、コーン	天ぷら粉	油	塩
	煮びたし				キャベツ、もやし			醤油、味噌
沢煮椀	豚肉、サイコロ豆腐、油揚げ		人参、ねぎ	えのきたけ、玉ねぎ			酒、塩、胡椒、醤油、花かつお(だし用)	
さつまいもチップス					さつまいもチップス			
5金	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ししゃもの青のり揚げ		ししゃも、青のり			天ぷら粉	油	
	キャベツのピリ辛そぼろ炒め	きざみ大豆、豚肉、味噌		にら	キャベツ	砂糖、でん粉	油、ごま油	生姜、にんにく、トウバンジャン、醤油、酒
なすのみそ汁	厚揚げ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ、なす、しめじ			煮干(だし用)	
8月	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ささみのレモンソースかけ	ささみ			レモン果汁	でん粉、砂糖	油	酒、塩、醤油、味噌
	青のりポテトABCスープ	ベーコン、白いんげん豆		人参、パセリ	玉ねぎ、キャベツ	じゃが芋 マカロニ		塩、胡椒 醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
9火	牛乳		牛乳					
	麦ご飯					米、麦		
	ポークカレー	豚肉、きざみ大豆		人参	玉ねぎ、グリーンピース	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、パーム油、カレーフレーク、とろけるカレーパウダー
	ゆで卵	卵						
グリーンサラダ				キャベツ、きゅうり、コーン	砂糖	オリーブ油	酢、醤油、塩、胡椒	
かき氷					かき氷			
10水	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	さけのマヨネーズ焼き	鮭					マヨネーズ	白ワイン、塩、胡椒
	青菜のソテー		チンゲン菜		キャベツ、コーン		油	コンソメ、鶏だし、塩、胡椒
煮込みスープ	ベーコン	人参		玉ねぎ、大根	じゃが芋		コンソメ、鶏だし、醤油、塩、胡椒	
11木	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					
	うめちりご飯		ちりめん	ゆかり		米		
	鶏肉のみりん焼き	鶏肉						醤油、味噌、酒、生姜
きんぴら	豚肉		人参、さいいんげん	ごぼう	つきこんにゃく、砂糖	油、ごま、ごま油	醤油、味噌、とうがらし、だし汁	
いわしのつみれ汁	鱈つみれ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ、大根			煮干(だし用)	
12金	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	春巻き	春巻き					油	
	ビーフン炒め	豚肉、ゼラチン		人参	キャベツ、きくらげ	ビーフン	油	にんにく、塩、胡椒、醤油、鶏だし、オイスターソース
もずくスープ	ベーコン、豆腐	もずく	人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ			醤油、塩、鶏だし、中華だし	
15月	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	はも				でん粉、砂糖	油	酒、塩、胡椒、ウスターソース、トマトケチャップ、味噌
きゅうりの酢の物			人参	きゅうり、キャベツ	砂糖		酢、塩、醤油	
肉吸い	牛肉、農産豆腐		ねぎ	玉ねぎ、ごぼう	砂糖	油	醤油、味噌、花かつお(だし用)、塩	

16 火	牛乳 ご飯		牛乳			米 砂糖		生姜、酒、塩、胡椒、オイスター ソース、味醂、醤油	
	野菜そぼろ丼	豚肉		人参	干し椎茸、キャベツ、 まゆうり		油、ごま油		
	鶏肉の生姜焼き	鶏肉						生姜、酒、塩、味醂、醤油	
	かきたま汁	卵	わかめ	人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ	でん粉		醤油、塩、花かつお(だし用)	
17 水	毎月 第3水曜日は【水産の日】								
	牛乳 パン		牛乳				パン		
	ホキのパン粉焼き	ホキ		パセリ			パン粉	バター、油	白ワイン、塩、胡椒
	ジャーマンポテト	ウインナー			枝豆		じゃが芋	オリーブ油	粒入りマスタード、塩、胡椒
	キャベツのスープ	ベーコン		人参	玉ねぎ、キャベツ、まく らげ				醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
河内晩柑				河内晩柑					
18 木	牛乳 ご飯		牛乳			米			
	塩から揚げ	鶏肉				でん粉	油		にんにく、生姜、鶏だし、塩、酒、味 醂
	大豆の磯煮	県産大豆、県産油揚げ	県産ひじき	人参、さやいんげん		砂糖	油、ごま油		鶏だし、醤油、味醂、だし汁
	ふしめん汁	豚肉		人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ	ふしめん			酒、醤油、塩、花かつお(だし用)
19 金	毎月19日は食育の日								
	牛乳 ご飯		牛乳			米			
	さばのさんしょう焼き	鯖							酒、生姜、醤油、味醂、粉さんしょう
	小松菜の煮びたし	県産油揚げ		小松菜	キャベツ				醤油、味醂
豚汁	豚肉、県産厚揚げ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ	じゃが芋			酒、煮干(だし用)	
22 月	牛乳 パン		牛乳				パン	油	
	New! 浜カツ	ミンチカツ						ごま	塩、胡椒
	ごまポテト						じゃが芋	ごま油	醤油、鶏だし、中華だし、酒、塩、胡 椒
	肉団子入りスープ	肉団子		人参、ねぎ	コーン、玉ねぎ、キャベ ツ、しめじ				
23 火	牛乳 ご飯		牛乳			米			
	鶏肉の梅焼き	鶏肉			梅干し、白ねぎ	砂糖			醤油、味醂、酒
	キャベツの塩昆布煮		塩こんぶ		キャベツ		ごま油		醤油、味醂
	道産子汁	豚肉、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ、コーン	じゃが芋	油、バター		にんにく、酒、煮干(だし用)
のり佃煮		のりの佃煮							
24 水	牛乳 パン		牛乳				パン		
	ツナオムレツ	ツナオムレツ							
	アーモンドソテー			チンゲン菜	キャベツ、コーン			アーモンド油	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
25 木	牛乳 ご飯		牛乳			米			
	あじの南蛮漬け	鰯		赤パプリカ	玉ねぎ	でん粉、砂糖	油		酒、塩、胡椒、酢、醤油、味醂
	かぼちゃのそぼろ煮	鶏肉、きざみ大豆		かぼちゃ	枝豆	砂糖	油		醤油、酒、昆布だし、鶏だし
	豆腐汁	豆腐	わかめ	人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ、大根				醤油、塩、花かつお(だし用)
26 金	牛乳 ご飯		牛乳			米			
	ハンバーグ照り焼き ソースかけ	ハンバーグ				砂糖、でん粉			味醂、醤油、酒
	キャベツのソテー			人参	キャベツ、コーン		油		鶏だし、塩、胡椒、コンソメ
	魚そうめん汁	魚そうめん、魚めん	わかめ	人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ、大根				醤油、塩、花かつお(だし用)
ももゼリー								ゼリー	
29 月	牛乳 パン		牛乳				パン		
	ボークビカタ	豚肉、卵	チーズ				小麦粉		塩、胡椒
	ツナと野菜のソテー	ツナ、大豆粉	小松菜		もやし			油	塩、鶏だし、胡椒
	コンソメスープ	ベーコン		人参、ねぎ	玉ねぎ、キャベツ、しめ じ				醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
30 火	牛乳 ご飯		牛乳			米			
	さわらのコチュジャン 焼き	鯖					ごま油		コチジャン、醤油、にんにく、生 姜、味醂、酒
	切干大根のさっぱり炒 め	ハム		人参	切干大根	砂糖	油		酢、醤油、胡椒
	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、トウハ ンジャン、オイスターソース

※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。

6月15日(月)～19日(金)は「地場産物活用週間」です。この期間は、
新居浜市産や愛媛県産の食材をたくさん使用しています。(新居浜市内産、
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」
レシピはこちらから →→→→

