



予定献立表

今月の目標「暑さに負けない食事をしよう」

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となる赤の食品		主に体の調子を整えるものとなる緑の食品		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	
1水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	たちうおの和風あんかけ	太刀魚				砂糖、でん粉	油	醤油、酒、味酢
	おかか入り煮びたし	かつお節		チンゲン菜、人参	もやし			醤油、味酢
	けんちん汁	鶏肉、サイコロ豆腐		人参、ねぎ	ごぼう、しめじ	つきごんにやく	ごま油	塩、醤油、味酢、煮干（だし用）
日本全国味めぐり「兵庫県」								
2木	牛乳		牛乳					
	たこ飯	たこ、油揚げ		人参	ごぼう、枝豆	米		酒、塩、昆布だし、醤油、味酢
	淡路島玉ねぎ入りコロケ	たまねぎコロケ					油	
	ずいきと厚揚げの煮物	厚揚げ		人参	干しずいき、玉ねぎ	砂糖	油	だし汁、醤油、味酢
	わかめ汁	サイコロ豆腐	わかめ		玉ねぎ、えのきたけ			花かつお（だし用）、醤油、塩
3金	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ハムステーキ	ポロニアステーキ						
	ポテトのフレンチサラダ			きゅうり、コーン	じゃが芋、砂糖		オリーブ油	酢、醤油、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、パセリ	玉ねぎ、セロリ、キャベツ			醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
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「かきたまみそ汁」 受賞名「みんな大好きかきたま♪賞」								
6月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ホキの磯辺揚げ	ホキ	青のり			天ぷら粉	油	塩、酒
	かぼちゃのそぼろ煮	豚肉		かぼちゃ	玉ねぎ、枝豆	砂糖	油	醤油、酒、だし汁
	かきたまみそ汁	卵、油揚げ、味噌	わかめ		玉ねぎ	じゃが芋、でん粉		煮干（だし用）
【七夕献立】								
7火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	星のハンバーグ	星型ハンバーグ				砂糖		トマトケチャップ、ウスターソース、中濃ソース
	青じそドレッシングサラダ			人参	キャベツ、きゅうり			青じそドレッシング
	はるさめスープ	ベーコン		人参、オクラ	玉ねぎ	春雨、でん粉	ごま油	醤油、鶏だし、中華だし、酒、塩、胡椒
	七夕ゼリー（マスカット）					ゼリー		
8水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	きびなごのかりかりフライ		きびなごのかりかりフライ				油	
	のり酢和え		のり	小松菜、人参	キャベツ	砂糖		醤油、酢、味酢
	中華風肉じゃが	肉団子		人参、ねぎ	玉ねぎ	じゃが芋、糸こんにゃく、砂糖	油、ごま油	生姜、コチジャン、オイスターソース、醤油、鶏だし

日曜日	献立名	主 な 材 料						その他
		主に体をつくるものとなる赤の食品		主に体の調子を整えるものとなる緑の食品		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		
9月	牛乳		牛乳					
	夏野菜カレー(麦ご飯)	豚肉, きざみ大豆		人参, かぼちゃ	玉ねぎ, なす, スツキニーニ, 枝豆	米, 麦	油	にんにく, 塩, 胡椒, トマトケチャップ, 醤油, パーモントカレーフレーク, とろけるカレールウ, 中濃ソース, 鶏だし
	ゆでとうもろこし				コーン			塩
	キャロットラペ	ツナ		人参	玉ねぎ, きゅうり	砂糖	オリーブ油	酢, 醤油, 塩, 胡椒
10月	牛乳		牛乳					
	黒糖パン					パン, 黒砂糖		
	鶏肉の塩から揚げ	鶏肉				でん粉	油	にんにく, 生姜, 鶏だし, 塩こうじ, 塩, 酒, 味醂
	三色ピーマンの7-モード炒め	大豆粉		青ピーマン, 赤パプリカ	黄ピーマン, もやし		アーモンド, 油	塩, 醤油, 味醂
ABCスープ	ウインナー		人参, パセリ	玉ねぎ, セロリー, キャベツ	マカロニ		醤油, 塩, 胡椒, コンソメ, 鶏だし	
【ようけカムday】かむことを意識した献立です。								
13月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さばの竜田揚げ	鯖				でん粉	油	醤油, 酒, 味醂, 生姜
	きんぴら			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, だし汁
	沢煮椀	豚肉, 油揚げ		人参, ねぎ	干し椎茸, たけのこ, 玉ねぎ, もやし			酒, 塩, 胡椒, 醤油, 花かつお(だし用)
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「彩り野菜と鶏肉のトマト味噌ポトフ」 受賞名「彩りあざやかで素敵👍賞」								
14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	塩, 鶏だし, コンソメ, 胡椒
	彩り野菜と鶏肉のトマト味噌ポトフ	鶏肉, 味噌		人参, トマト	枝豆, キャベツ, 玉ねぎ		油	鶏だし
	冷凍みかん				みかん			
毎月 第3水曜日は【水産の日】								
15月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さけのみりん焼き	鮭					ごま	醤油, 味醂, 酒, 生姜
	大豆の磯煮	大豆, 平太	ひじき	人参, さやいんげん	ごぼう	砂糖	油, ごま油	醤油, 味醂, だし汁
	ふしめん汁	油揚げ		人参, ねぎ	玉ねぎ, 干し椎茸	ふしめん		花かつお(だし用), 醤油, 塩, 味醂
16月	牛乳		牛乳					
	減量パン					パン		
	チキンナゲット	チキンナゲット					油	
	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
	ナポリタンスパゲッティ	ウインナー, ゼラチン		人参, 青ピーマン	玉ねぎ, しめじ	スパゲッティ, 砂糖	油	塩, トマトケチャップ, トマトピューレ, ウスターソース, 中濃ソース, 鶏だし, コンソメ, 胡椒

※ 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。

おいしい給食グランプリ

♡ 受賞作品「かきたまみそ汁」

♡ 受賞名「みんな大好きかきたま🎵賞」

♡ 受賞作品「彩り野菜と鶏肉のトマト味噌ポトフ」

♡ 受賞名「彩りあざやかで素敵👍賞」

レシピはこちらから →

