



予定献立表

今月の目標「郷土の食べ物を知ろう」

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 木	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さんき	鶏肉				でん粉	油	にんにく、生姜、鶏だし、醤油、酒
	もやしの煮びたし			チンゲン菜	もやし			醤油、味噌
	豆腐汁	サイコロ豆腐、油揚げ	わかめ	人参	玉ねぎ			花かつお(だし用)、醤油、塩
2 金	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	あじのガーリックパン粉焼き	鰯				パン粉	オリーブ油、油	白ワイン、塩、胡椒、にんにく
	キャベツのソテー				キャベツ、コーン、枝豆		油	塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	煮込みスープ	ベーコン、白いんげん豆		人参、さやいんげん	玉ねぎ、きくらげ	じゃが芋		醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ
5 月	【ようけカムday】かむことを意識した献立です。							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さけの漬けステーキ	鮭				砂糖、でん粉	ごま油	醤油、味噌、酒、にんにく
	大豆の磯煮	大豆、平天	ひじき	人参、さやいんげん	ごぼう	砂糖	油、ごま油	醤油、味噌、だし汁
6 火	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)
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	里芋コロロッケ					里芋コロロッケ	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
7 水	ABCスープ	ウインナー		人参、チンゲン菜、パセリ	玉ねぎ、セロリ	マカロニ		醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	日本全国味めぐり「東京都」							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さわらの桑都焼き	鰯、味噌					マヨネーズ	酒、塩、抹茶
8 木	おかか和え	かつお節		小松菜、人参	キャベツ	砂糖		醤油、味噌
	ちゃんこ鍋	鶏肉、サイコロ豆腐		人参、ねぎ	白菜、干し椎茸、もやし		ごま油	生姜、酒、醤油、塩、鶏だし、花かつお(だし用)
	牛乳		牛乳					
	カレー(麦ご飯)	豚肉、きざみ大豆		人参	玉ねぎ、枝豆	米、麦、じゃが芋	油	にんにく、塩、胡椒、カレー粉、パーメントカレーフレーク、とろけるカレーパウダー、醤油、ウスターソース
	チキンナゲット	チキンナゲット					油	
9 金	もやしの野菜炒め	ハム		赤パプリカ	もやし、コーン	砂糖	油	醤油、胡椒
	冷凍バイン				冷凍バイン			
	【目の愛護デー（10月10日）】							
	牛乳		牛乳					
	米粉パン					米パン		
10 土	小さいわしのソース和え	真いわし				砂糖、でん粉	油	ウスターソース、トマトケチャップ、味噌
	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
	きのこスープ	ベーコン		人参、パセリ	玉ねぎ、白菜、きくらげ、しめじ、えのきたけ			醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
11 日	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
	はるさめスープ	ベーコン		人参、ねぎ	玉ねぎ、キャベツ	春雨、でん粉	ごま油	醤油、鶏だし、中華だし、酒、塩、胡椒
	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「せんべい汁」							
	受賞名「自衛隊でも好評・せんべいパンザイ賞」							
12 月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	豚肉の竜田揚げ	豚肉				でん粉	油	醤油、酒、味噌、生姜
	煮びたし	大豆粉		小松菜	白菜			醤油、味噌
	せんべい汁	鶏肉、高野豆腐、味噌		人参	ごぼう、白ねぎ	せんべい、糸こんにゃく、麴		酒、塩、醤油、花かつお(だし用)
15 木	牛乳		牛乳					
	ちらし寿司	油揚げ、えび		人参	れんこん、干し椎茸、グリーンピース	米、砂糖	ごま	酢、塩、酒、醤油、味噌
	きびなごのかりかりフライ		きびなごの刻削フライ				油	
	ゆかり和え			ゆかり	大根、きゅうり			醤油
	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



予定献立表

今月の目標「郷土の食べ物を知ろう」

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	
19月	毎月19日は食育の日							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さばの塩焼き	鯖						塩
	大根の旨煮	平天		人参、さやいんげん	大根	砂糖	油	醤油、酒、だし汁
20火	さつま芋のみそ汁	厚揚げ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ	さつま芋		煮干（だし用）
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	チキンカツ	チキンカツ					油	
	かぼちゃサラダ			かぼちゃ	きゅうり、玉ねぎ			塩、胡椒
21水	1食用卵不使用マヨネーズ						卵不使用マヨネーズ	
	コンソメスープ	ベーコン		人参、パセリ	玉ねぎ、セロリー、レタス			醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さんまのピリ辛焼き	秋刀魚				砂糖		生姜、味噌、醤油、トウバンジャン
22木	白菜のごま煮びたし	油揚げ			白菜、もやし		ごま	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
	みかん				みかん			
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
23金	春巻き	春巻き					油	
	ハリハリサラダ			人参	切干大根、きゅうり	砂糖		酢、醤油、塩
	麻婆豆腐	カット絹厚揚げ、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
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
26月	チーズオムレツ	チーズオムレツ						
	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
	キャベツのスープ	ベーコン		人参、パセリ	玉ねぎ、セロリー、キャベツ			醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	いちごジャム					いちごジャム		
	牛乳		牛乳					
27火	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	
	しらす和え	かつお節	ちりめん	小松菜	キャベツ	砂糖		醤油、味噌
	みそ汁	油揚げ、味噌	わかめ	人参、ねぎ	もやし、玉ねぎ			煮干（だし用）
	ブルーベリーゼリー					ゼリー		
28水	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ささみのムニエル	ささみ			もやし、コーン	小麦粉	バター、油	塩、胡椒
	野菜ソテー			チンゲン菜			油	塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	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
29木	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ホキフライ	ホキフライ					油	
	きんぴら	牛肉		人参、さやいんげん	ごぼう	砂糖	ごま、油、ごま油	醤油、味噌、とうがらし、だし汁
	はんぺん汁	はんぺん		人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ			花かつお（だし用）、醤油、塩
30金	のりの佃煮		のりの佃煮					
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ぶりの和風あんかけ	鯛				でん粉、砂糖	油	塩、胡椒、生姜、酒、醤油、味噌
	アーモンド和え			チンゲン菜	キャベツ	砂糖	アーモンド	醤油、味噌
31土	芋炊き	鶏肉、油揚げ		人参、ねぎ	大根、ごぼう、干し椎茸	里芋、角切りこんにゃく、砂糖		酒、醤油、味噌、煮干（だし用）
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	鶏肉のマスタード焼き	鶏肉						白ワイン、粒入りマスタード、醤油、塩
	切干大根のオイスターソース炒め			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、味噌
10月	ジュリアンスープ	ベーコン		人参、パセリ	キャベツ、玉ねぎ、セロリー			醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	牛乳		牛乳					

※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

レシピはこちらから →

♡ 受賞作品「せんべい汁」

♡ 受賞名「自衛隊でも好評・せんべいパンザイ賞」

