



予定献立表

今月の目標「成長期に必要な栄養をろう」

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	
2 月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	あじフライ	あじフライ					油	
	ごま和え			さやいんげん、人参	白菜	砂糖	すりごま	濃口醤油
4 水	豚汁	豚肉、厚揚げ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ	じゃが芋		酒、煮干（だし用）
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ハンバーグ	ハンバーグ				砂糖		ケチャップ、ウスターソース、中 濃ソース
	もやしのソテー				もやし、黄パプリカ、 枝豆		油	塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
5 木	A B C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		薄口醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏 だし
	牛乳		牛乳					
	豆腐のドライカレー （麦ご飯）	牛肉、豚肉、きざみ 大豆、絞豆腐		人参、青ピーマン	玉ねぎ	米、麦	油	にんにく、生姜、バーモントカレ ーフレーク、カレー粉、ケチャッ プ、ウスターソース、塩、胡椒、鶏 だし
	フライドポテト					フライドポテト	油	塩
	ひじき入り甘酢炒め	ハム	ひじき		キャベツ、コーン	砂糖	油	薄口醤油、酢、胡椒
6 金	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	オムレツ	オムレツ						
	さつま芋のサラダ			人参	玉ねぎ、きゅうり	さつま芋		塩、胡椒
	1食用卵不使用マヨ ネーズ						卵不使用マヨ ネーズ	
9 月	コンソメスープ	ベーコン		人参、パセリ	セロリー、コーン、玉 ねぎ			薄口醤油、塩、胡椒、鶏だし、コン ソメ
	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「団子汁」 受賞名「栄養バランス満点賞」							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さばのさんしょう焼き	鯖					ごま油	酒、生姜、薄口醤油、味噌、粉さん しょう
10 火	じゃが芋の炒め煮	カット平天		さやいんげん		じゃが芋、つきこんに ゃく、砂糖	ごま油	鶏だし、濃口醤油、味噌、とうが らし
	団子汁	肉団子、味噌		人参、ねぎ	ごぼう、大根	里芋		鶏だし、煮干（だし用）
	ふりかけ	おかかふりかけ						
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
11 水	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、薄口醤油、塩、胡椒
	白菜スープ	ベーコン		人参、パセリ	白菜、玉ねぎ			鶏だし、コンソメ、酒、薄口醤油、 塩、胡椒
	牛乳		牛乳					
12 木	ご飯					米		
	シュウマイ	シュウマイ						
	磯香和え	かつお節	もみのり	小松菜	キャベツ	砂糖		濃口醤油、味噌
	豆腐の中華煮	カット豆腐、豚肉		人参、ねぎ	玉ねぎ、たけのこ、き くらげ	砂糖、でん粉	油、ごま油	酒、生姜、にんにく、薄口醤油、濃 口醤油、鶏だし、中華だし、オイ スターソース
13 金	日本全国味めぐり「静岡県」							
	牛乳		牛乳					
	さくらご飯					米		酒、塩、濃口醤油、薄口醤油
	黒はんぺんフライ	黒はんぺんフライ					油	
	白菜の塩昆布和え		塩こんぶ	人参	白菜		ごま油	薄口醤油、味噌
13 金	おさく	鶏肉、油揚げ		人参、ねぎ	大根	里芋、つきこんにゃ く、砂糖		酒、濃口醤油、薄口醤油、塩、花か つお（だし用）
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ささみのムニエル	ささみ				小麦粉	オリーブ油、油	塩、胡椒
13 金	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
	チリコンカン	大豆、牛肉、豚肉、白 いんげん豆		人参、ダイストマト	玉ねぎ	じゃが芋、でん粉	油	にんにく、チリパウダー、ケ チャップ、中濃ソース、塩、胡椒、 鶏だし

11月16日（月）～20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「団子汁」

♡ 受賞名「栄養バランス満点賞」

レシピはこちらから →



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	
	【ようけカムday】かむことを意識した献立です。							
16月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さけのみりん焼き	鮭					ごま	濃口醤油、味酢、酒、生姜
	しらす和え	かつお節	ちりめん	小松菜	白菜	砂糖		濃口醤油、味酢
	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、薄口醤油、花かつお（だし用）
	お米のムース					ムース		
17火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	New！浜カツ	ミンチカツ					油	
	青のりポテト		青のり			じゃが芋	オリーブ油	塩、胡椒
	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			薄口醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
18水	毎月 第3水曜日は【水産の日】							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さんまのかぼすレモン煮	さんまかぼすレモン煮						
	アーモンド和え			チンゲン菜	キャベツ	砂糖	アーモンド	濃口醤油、味酢
	秋野菜のみそ汁	厚揚げ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ、えのきたけ、しめじ	さつま芋		煮干（だし用）
19木	毎月19日は食育の日							
	牛乳		牛乳					
	新居井（ご飯）	豚肉、えび天		人参、ねぎ	白菜、玉ねぎ、干し椎茸	米、糸こんにゃく、でん粉	油	生姜、にんにく、薄口醤油、酒、濃口醤油、味酢、塩、鶏だし、中華だし
	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	
	炒めナムル			赤パプリカ	もやし、枝豆	砂糖	ごま油	塩、酢、濃口醤油
	みかん				みかん			
20金	牛乳		牛乳					
	七福芋パン					パン、七福芋		
	チキンのハーブ焼き	鶏肉					オリーブ油	にんにく、ハーブ、鶏だし、塩、胡椒
	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、濃口醤油、オイスターソース、味酢
	煮込みスープ	ウインナー		人参、パセリ	玉ねぎ	じゃが芋		薄口醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ
24火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ホキフライ	ホキフライ					油	
	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、薄口醤油、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、セロリー、キャベツ			薄口醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	パテチョコ					パテチョコ		
25水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	鶏肉の照り焼き	鶏肉				砂糖		生姜、酒、塩、味酢、濃口醤油
	即席漬け				大根、きゅうり	砂糖	ごま油	薄口醤油、酢
	みそ汁	サイコロ豆腐、味噌		かぼちゃ、人参、ねぎ	玉ねぎ、えのきたけ			煮干（だし用）
26木	【和食の日（11月24日～いい日本食～）】							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	あじのカレー風味竜田揚げ	鰯				でん粉	油	生姜、酒、濃口醤油、カレー粉
	ゆかり和え			ゆかり	キャベツ、きゅうり			薄口醤油
	田舎汁	厚揚げ		人参、ねぎ	玉ねぎ	すいとん		薄口醤油、塩、味酢、花かつお（だし用）
27金	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ハムステーキ	ポロニアステーキ						
	ブロッコリーのソテー	ツナ		ブロッコリー	黄パプリカ		油	塩、コンソメ、濃口醤油
	秋野菜のシチュー	鶏肉、白いんげん豆	牛乳	人参、パセリ	玉ねぎ、しめじ	さつま芋、じゃが芋、小麦粉	バター、油	鶏だし、コンソメ、塩、胡椒
30月	牛乳		牛乳					
	ビビンバ（ご飯）	豚肉、赤味噌		チンゲン菜、人参	もやし	米、砂糖	油、ごま油	生姜、にんにく、酒、味酢、濃口醤油、トウバンジャン
	揚げぎょうざ	餃子					油	
	はるさめスープ	ベーコン		人参、ねぎ	玉ねぎ、白菜	春雨、でん粉	ごま油	薄口醤油、鶏だし、中華だし、酒、塩、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。