



今月の目標

予定献立表

小学校「成長期に必要な栄養を知ろう」

中学校「望ましい食習慣を身に付けよう」



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。

令和8年度

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	
2月	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ヤンニョムチキン	鶏肉				でん粉、砂糖	油	酒、塩、胡椒、にんにく、生姜、薄口醤油、コチジャン、ケチャップ、味噌
	大根ナムル			ほうれん草	大根、コーン	白糖	ごま油	濃口醤油
	トックスープ		わかめ	人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ、きくらげ	トック、でん粉	ごま油	薄口醤油、鶏だし、中華だし、塩、胡椒
4水	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	チーズオムレツ	チーズオムレツ						
	グリーンサラダ				キャベツ、きゅうり、コーン	白糖	オリーブ油	酢、薄口醤油、塩、胡椒
	チリコンカン	大豆、豚肉		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、コンソメ
第1回おいしい給食グランプリ～給食のみぞ汁作っちゃおう～ 受賞作品「団子汁」 受賞名「栄養バランス満点☆賞」								
5木	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	あじの竜田揚げ	鯖				でん粉	油	濃口醤油、酒、味噌、生姜
	切干大根の煮物	平天、油揚げ		人参、さやいんげん	切干大根	砂糖	油	鶏だし、酒、薄口醤油、濃口醤油、味噌、だし汁
	団子汁	肉団子、味噌		人参、ねぎ	ごぼう、大根	じゃが芋、里芋		鶏だし、煮干（だし用）
6金	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ホキの磯辺揚げ	ホキ	青のり			でん粉	油	生姜、酒、薄口醤油
	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	濃口醤油、薄口醤油、酒、だし汁
	魚そうめん汁	魚そうめん	わかめ	人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ、大根			薄口醤油、塩、花かつお（だし用）
のりの佃煮								
泉川中学校の生徒が考えた献立								
9月	牛乳		牛乳					
	ホットドッグパン					パン		
	長いソーセージ	ロングウインナー						
	ザク切りキャベツソテー				キャベツ		油	コンソメ、鶏だし、塩、胡椒
	愛情増し増しスープ	鶏肉、白いんげん豆		人参、かぼちゃ	玉ねぎ	じゃが芋		コンソメ、鶏だし、薄口醤油、塩、胡椒
ケチャップ								
レモンゼリー								
10火	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さばのしょうが焼き	鯖				でん粉		塩、生姜、酒、味噌、濃口醤油
	おかか和え	かつお節		チンゲン菜	白菜	白糖		濃口醤油
	高野豆腐の卵とじ	卵、鶏肉、高野豆腐		人参	玉ねぎ、干し椎茸、グリーンピース	じゃが芋、砂糖		薄口醤油、酒、味噌、花かつお（だし用）
11水	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	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
	ジュリアンスープ	ベーコン		人参、ねぎ	玉ねぎ、キャベツ、きくらげ			薄口醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	揚げパンだー!!（きなこ）	きな粉				豆腐パン、白糖	油	
12木	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ビビンバ	牛肉		チンゲン菜、人参	もやし、キムチ	砂糖	油、ごま、ごま油	にんにく、味噌、濃口醤油、コチジャン
	春巻き	春巻き					油	
	わかめスープ	豆腐	わかめ	人参、ねぎ	玉ねぎ			薄口醤油、塩、胡椒、鶏だし、中華だし
13金	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	豆腐のドライカレー	牛肉、豚肉、絞豆腐、きざみ大豆		人参、青ピーマン	玉ねぎ		油	にんにく、生姜、パームオイル、カレー粉、ケチャップ、ウスターソース、コンソメ、塩、胡椒
	フライドポテト					フライドポテト	油	塩
	ドレッシングサラダ			人参	もやし、きゅうり	砂糖	オリーブ油	酢、薄口醤油、塩、胡椒

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	
16 月	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	N・w！浜カツ	ミンチカツ					油	
	大豆の磯煮	大豆、県産油揚げ	県産ひじき	人参、国産さやいんげん	ごぼう	砂糖	油、ごま油	鶏だし、薄口醤油、濃口醤油、味噌、だし汁
	沢煮椀	豚肉		人参、ねぎ	大根、もやし、県産干し椎茸			酒、塩、胡椒、薄口醤油、花かつお（だし用）
17 火	【 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		
	豚肉のにんにくみそだれかけ	豚肉、味噌				砂糖、でん粉		塩、胡椒、酒、味噌、にんにく
	きんぴら	鶏肉		人参、国産さやいんげん	ごぼう	つきこんにゃく、砂糖	油、ごま油	濃口醤油、味噌、塩、鶏だし、中華だし
	かきたま汁	卵、県産油揚げ		人参、ねぎ	玉ねぎ、県産干し椎茸	でん粉		薄口醤油、塩、花かつお（だし用）
18 水	毎月 第3水曜日は【 水産の日 】							
	牛乳		牛乳					
	七福芋パン					パン、七福芋		
	さけのマヨネーズ焼き	鮭					マヨネーズ	白ワイン、塩、胡椒
	青菜入りソテー			チンゲン菜	キャベツ、国産コーン		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、しめじ、大根	じゃが芋		コンソメ、鶏だし、薄口醤油、塩、胡椒
	みかん				みかん			
毎月19日は食育の日								
19 木	牛乳		牛乳					
	麦ご飯					米、麦		
	新居井	豚肉、えび天		人参、ねぎ	白菜、玉ねぎ、たけのこ、生椎茸	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、味噌、塩、鶏だし、中華だし
	ざんき	鶏肉				でん粉	油	生姜、にんにく、鶏だし、濃口醤油、酒
	大根のピリ辛和え			人参	大根、国産枝豆	白糖	ごま油	薄口醤油、酢、トウバンジャン
20 金	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ぶりの塩こうじ焼き	鯛						塩こうじ
	油揚げと野菜の煮びたし	県産油揚げ			白菜、もやし			濃口醤油、味噌
	芋炊き	県産厚揚げ、鶏肉		人参、ねぎ	大根、ごぼう、生椎茸	里芋、角切りこんにゃく、砂糖		薄口醤油、濃口醤油、鶏だし、味噌、煮干（だし用）
24 火	11月24日は【 和食の日 】							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さんまの香味焼き	秋刀魚			白ねぎ			生姜、コチジャン、酒、味噌、濃口醤油
	根菜の即席漬け		塩こんぶ	人参	大根、れんこん	砂糖	ごま油	薄口醤油、酢
	豚汁	豚肉、厚揚げ、味噌		人参、ねぎ	しめじ、玉ねぎ	さつま芋		酒、煮干（だし用）
25 水	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	鶏肉のレモンソースかけ	鶏肉			レモン果汁	砂糖		生姜、にんにく、鶏だし、濃口醤油、酒、薄口醤油、味噌
	キャベツとコーンのソテー				キャベツ、コーン		油	鶏だし、塩、胡椒、コンソメ
	ラビオリスープ			人参、チンゲン菜	もやし、しめじ、玉ねぎ	ラビオリ		生姜、薄口醤油、酒、塩、胡椒、中華だし、鶏だし
26 木	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	
	しらす入り煮びたし		ちりめん	チンゲン菜	もやし			塩、濃口醤油、味噌
	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）
27 金	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ししやものアーモンドフライ		ししやも、青のり			天ぷら粉	アーモンド、油	
	白菜の煮びたし			チンゲン菜	白菜			濃口醤油、味噌
	肉じゃが	豚肉		人参	玉ねぎ、枝豆	じゃが芋、糸こんにゃく、砂糖	油	酒、濃口醤油、薄口醤油、味噌
30 月	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ハンバーグ きのこソースかけ	ハンバーグ		しめじ		砂糖、でん粉	油	ケチャップ、ウスターソース
	フレンチサラダ			ブロッコリー	キャベツ、枝豆	砂糖		酢、薄口醤油、塩、胡椒
	ミネストローネスープ	豚肉、白いんげん豆		人参	大根、玉ねぎ	さつま芋	油	酒、鶏だし、コンソメ、薄口醤油、塩、胡椒

※ 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。

11月16日（月）～20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。（新居浜市の特産品、新居浜市内産、愛媛県産の食材には下線を引いています。）



おいしい給食クラブ！
 ♥ 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 →→→→

