



予定献立表

今月の目標「望ましい食習慣を身に付けよう（生活リズム）」

令和6年度
小学校

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）

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。

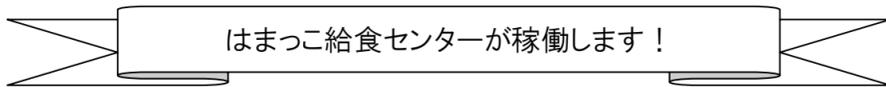
日 曜 日	献立名	主 な 材 料						その他	(小学3年生) エネルギー たんぱく質
		主に体をつくるものとなる赤の食品		主に体の調子を整えるものとなる緑の食品		主にエネルギーのもととなる黄の食品			
		主にたんぱく質(1群)	主に無機質(2群)	主にカロテン(3群)	主にビタミンC(4群)	主に炭化物(5群)	主に脂質(6群)		
	魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・麺 芋・砂糖	油脂・種実			
8月	8月28日 はまっこ給食センターリハーサルの献立です。牛乳はつきません。								
28 水	ご飯					米			
	さばの塩焼き	鯖						塩	390 kcal
	おかか和え	かつお節		小松菜	キャベツ	砂糖		醤油	17.1 g
	沢煮椀	豚肉		人参、ねぎ	干し椎茸、玉ねぎ、たけのこ			酒、塩、胡椒、醤油、花かつお(だし用)	
3 火	牛乳		牛乳						
	パン					パン			621 kcal
	鶏の塩から揚げ	鶏肉				でん粉	油	にんにく、生姜、鶏だし、塩、酒、味醂、米粉	26.4 g
	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	
4 水	煮込みスープ	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		醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ	
	牛乳		牛乳						
	カレーライス(ご飯)	豚肉、きざみ大豆		人参	玉ねぎ、グリーンピース	米、じゃが芋	油	にんにく、パセリ、カレールー、とろけるカレールー、醤油、ウスターソース	639 kcal
	ウインナー	ウインナー							21.6 g
5 木	ひじき入り甘酢炒め	ハム	ひじき		キャベツ、コーン	砂糖	油	醤油、酢、胡椒	
	牛乳		牛乳						
	ご飯					米			577 kcal
	ホキの変わり揚げ	ホキ				天ぷら粉	アーモンド、油	塩、酒	22.7 g
6 金	磯香和え	かつお節	のり	小松菜、人参	キャベツ	砂糖		醤油	
	かぼちゃのみそ汁	油揚げ、味噌		かぼちゃ、人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ			煮干(だし用)	
	牛乳		牛乳						
	パン					パン			622 kcal
9 月	ツナオムレツ	ツナオムレツ							29.4 g
	野菜ソテー			チンゲン菜	キャベツ、コーン		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		トマトピューレ、トマトケチャップ、シチューミックス(ピーフ用)、塩、ウスターソース、鶏だし	
	牛乳		牛乳						
10 火	ご飯					米			553 kcal
	じゃこカツ	じゃこカツ					油		18.6 g
	大根サラダ	かつお節			大根、きゅうり、コーン		減塩和風ドレッシング		
	魚そうめん汁	魚そうめん	わかめ	ねぎ	玉ねぎ、しめじ			花かつお(だし用)、醤油、塩	
11 水	牛乳		牛乳						
	パン					パン			573 kcal
	豚肉のアップルソースかけ	豚肉			りんご、レモン果汁	砂糖、でん粉		塩、胡椒、酒、にんにく、醤油	26.0 g
	粉ふき芋		青のり			じゃが芋		塩、胡椒	
12 木	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			醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし	
	牛乳		牛乳						
	親子丼(ご飯)	鶏肉、卵		人参、ねぎ	玉ねぎ、干し椎茸	米、でん粉		醤油、味醂、酒、花かつお(だし用)	588 kcal
	きびなごのから揚げ		きびなごからあげ				油		26.4 g
13 金	ハリハリ漬け		ちりめん	人参	切干大根、きゅうり	砂糖		酢、醤油、塩	
	牛乳		牛乳						
	麦ご飯					米、麦			543 kcal
	さわらのみりん焼き	鯖						醤油、味醂、酒、生姜	26.6 g
17 火	大豆の磯煮	大豆、ひらてん	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	
	沢煮椀	豚肉		人参、ねぎ	干し椎茸、もやし、たけのこ、えのき			塩、胡椒、醤油、酒、花かつお(だし用)	
	のりの佃煮		のり佃煮						
	牛乳		牛乳						
17 火	パン					パン			574 kcal
	ささみフライ	ささみ				天ぷら粉、パン粉	油	塩、胡椒	28.2 g
	ジャーマンポテト	ウインナー		パセリ		じゃが芋	オリーブ油	にんにく、マスタード、塩、胡椒	
	ミネストローネスープ	ベーコン、白いんげん豆		人参、トマト	キャベツ、玉ねぎ			鶏だし、コンソメ、醤油、塩	
17 火	牛乳		牛乳						
	ご飯					米			616 kcal
	竹輪の磯辺揚げ	竹輪、卵	青のり			小麦粉	油		23.5 g
	おかか和え	かつお節		小松菜	もやし	砂糖		醤油	
17 火	芋炊き	油揚げ、鶏肉		人参、ねぎ	大根、ごぼう、干し椎茸	里芋、こんにゃく、砂糖	油	醤油、味醂、煮干(だし用)	
	お月見団子					団子			

日曜日	献立名	主 な 材 料						その他	(小学3年生) エネルギー たんぱく質	
		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)			
	毎月 第3水曜日は【水産の日】									
18水	牛乳		牛乳						606 kcal 25.4 g	
	ご飯					米				
	さばの塩焼き	鯖						塩		
	きんぴら			人参、さやいんげん	ごぼう	こんにゃく、砂糖	ごま、油、ごま油	醤油、味醂、とうがらし		
	豚汁	豚肉、厚揚げ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ	さつま芋		煮干(だし用)		
	日本全国味めぐり「徳島県」									
	毎月 19日は【食育の日】									
19木	牛乳		牛乳						540 kcal 21.3 g	
	ご飯					米				
	あじフライ	あじフライ					油			
	すだち酢和え		ちりめん	小松菜	キャベツ、すだち果汁	砂糖		酢、醤油		
	ふしめん汁	かまぼこ	わかめ	人参	玉ねぎ、干し椎茸	ふしめん		花かつお(だし用)、醤油、塩、味醂		
20金	牛乳		牛乳						605 kcal 27.5 g	
	黒糖パン					パン、黒砂糖				
	鶏肉のコチュジャン焼き	鶏肉					ごま油	コチジャン、オイスターソース、醤油、にんにく、生姜、味醂、酒		
	じゃが芋のソテー	ベーコン		赤パプリカ	コーン	じゃが芋	油	酢、鶏だし、コンソメ、塩、胡椒		
	はるさめスープ	ベーコン、錦糸卵		人参、チンゲン菜	玉ねぎ	春雨、でん粉	ごま油	醤油、鶏だし、コンソメ、酒、塩、胡椒		
24火	牛乳		牛乳						616 kcal 28.6 g	
	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		
	チンゲン菜のソテー			チンゲン菜	もやし、コーン		油	塩、コンソメ、鶏だし、胡椒		
	コンソメスープ	ベーコン		人参、パセリ	キャベツ、玉ねぎ、セロリ	じゃが芋		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						685 kcal 22.4 g	
	ご飯					米				
	春巻き	春巻き					油			
	もやしのナムル				もやし、枝豆、コーン	砂糖	ごま、ごま油	塩、酢、醤油、中華だし		
	豆腐の中華煮	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	にんにく、醤油、鶏だし、オイスターソース		
26木	【ようけカムday】	かむことを意識した献立です。								583 kcal 21.4 g
	牛乳		牛乳							
	ご飯					米				
	焼きししゃも		ししゃも							
	キャベツの塩昆布煮		塩こんぶ	人参	キャベツ		ごま油	醤油、味醂		
肉じゃが	豚肉		人参、さやいんげん	玉ねぎ	じゃが芋、こんにゃく、砂糖	油	醤油、味醂			
冷凍みかん				みかん						
27金	牛乳		牛乳						568 kcal 28.0 g	
	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、胡椒、醤油、味醂		
	ドレッシングサラダ				キャベツ、きゅうり、コーン	砂糖	オリーブ油	酢、醤油、塩、胡椒		
かきたまスープ	卵		人参、パセリ	大根、玉ねぎ、きくらげ	でん粉		醤油、鶏だし、コンソメ、塩、胡椒			
30月	牛乳		牛乳						613 kcal 23.1 g	
	ご飯					米				
	ぶりの竜田揚げ	鱈				でん粉	油	醤油、酒、味醂、生姜		
	甘酢和え			小松菜	もやし、コーン	砂糖		酢、醤油、塩		
	豆腐汁	豆腐	わかめ	ねぎ	玉ねぎ、しめじ			花かつお(だし用)、醤油、塩		
青りんごゼリー						ゼリー				

※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。

愛称は、1430通の応募の中から決まりました。



これまで小学生の給食は、自校の調理場にて調理や配食を行っていましたが、各調理場の建物や設備等の老朽化により自校での調理を継続することが困難な状況となりました。そこで各小学校の調理場を廃止し、新旧2か所の給食センターにて調理を行い、各小中学校に配食を行うこととなりました。いよいよ2学期より、スタートします。

***** 変わらないこと *****

①地産地消の継続

これまで同様に、地元食材を積極的に使った学校給食を提供します。

②温かい給食の提供

保温性の高い食缶に、できたての温かい給食を詰め各学校へ届けます。

③衛生管理の徹底

衛生管理に気を付けて、栄養バランスの取れた魅力ある学校給食を作ります。

***** 変わること *****

①和え物やサラダの提供

これまで小学校では、「和え物」や「サラダ」が衛生管理上、提供できませんでした。センターでは新たな調理機器を導入し、茹でたり、蒸したりした野菜を冷やして「和え物」や「サラダ」にして提供されます。

②アレルギー調理室の整備

これまでと異なり、調理工程を完全に独立させ、アレルギー調理室でアレルギー原因食物の混入を防ぎながらアレルギー対応食の調理を行うため、安全性が向上します。