



# 予定献立表



今月の目標 「みんなで協力して準備や片付けをしよう」

令和7年度

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）

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						(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）	主に炭化物（5群）	主に脂質（6群）		
10木	魚・肉・卵・豆・豆製品	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	その他	
	牛乳	牛乳							
	麦ご飯				米、麦				
	シュウマイ	シュウマイ							
	炒めナムル		人参	キャベツ、コーン	砂糖	ごま油、ごま	酢、醤油		
	麻婆豆腐	カット豆腐、豚肉、味噌		人参、にら	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	
11金	清見			清見				630 kcal 23.7 g	
	牛乳	牛乳							
	パン				パン				
	ホキのレモンソースかけ	ホキ		レモン果汁	でん粉、砂糖	油	酒、塩、胡椒、醤油、味醂		
	きのこと野菜のソテー			チンゲン菜	もやし、しめじ	油	塩、鶏だし、コンソメ、醤油、胡椒		
	ポトフ	ウィンナー		人参、パセリ	玉ねぎ、キャベツ	じゃが芋			
	パテチョコ					パテチョコ			
14月	牛乳	牛乳						609 kcal 22.4 g	
	わかめご飯		わかめ		米				
	瀬戸揚げ	すり身、絞り豆腐、卵	ひじき		ごぼう、枝豆	でん粉	油		
	春キャベツのピリ辛炒め	豚肉		人参	キャベツ		醤油、酒、とうがらし、生姜		
	みそ汁	厚揚げ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ、えのき たけ	じゃが芋			
							煮干(だし用)		
15火	牛乳	牛乳						632 kcal 30.0 g	
	パン				パン				
	ツナオムレツ	ツナオムレツ							
	もやしとコーンのサラダ	かつお節			もやし、コーン		減塩和風ドレッシング		
	チリコンカン	大豆、牛肉、豚肉、白いんげん豆		人参、トマト、パセリ	玉ねぎ	じゃが芋、でん粉	にんにく、チリバウダー、トマトケチャップ、中濃ソース、塩、胡椒、鶏だし		
16水	毎月 第3水曜日は【水産の日】							510 kcal 20.1 g	
	牛乳	牛乳							
	ご飯				米				
	きびなごのから揚げ		きびなごからあげ			油			
	甘酢和え			小松菜、人参	白菜	砂糖	酢、塩、醤油		
	わかめ汁	厚揚げ	わかめ	人参、ねぎ	玉ねぎ、えのき たけ		花かつお(だし用)、醤油、塩		
17木	日本全国味めぐり「佐賀県」							605 kcal 22.5 g	
	牛乳	牛乳							
	ご飯				米				
	じゃこカツ	じゃこカツ				油			
	およごし	竹輪、絞り豆腐、味噌		小松菜、人参	キャベツ	砂糖	ごま	塩、だし汁	
	がめ煮	鶏肉		人参、さやいんげん	ごぼう、たけのこ、干し椎茸	じゃが芋、角切り こんにゃく、砂糖	油	醤油、味醂、煮干(だし用)	

日曜日	献立名	主な材料							(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		その他		
		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			
18金	牛乳 パン		牛乳			パン			589 kcal 27.2 g	
	ハンバーグ	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		
	ドレッシングサラダ			大根, きゅうり, 枝豆	砂糖	オリーブ油	酢, 醤油, 塩, 胡椒			
	ジュリアンスープ	ベーコン		人参, パセリ	レタス, 玉ねぎ, セロリー, しめじ			醤油, 塩, 胡椒, コンソメ, 鶏だし		
毎月19日は食育の日										
21月	牛乳 ご飯		牛乳			米			563 kcal 21.6 g	
	さけフライ	鮭フライ				油				
	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			
	豆腐汁	サイコロ豆腐	わかめ	人参, ねぎ	玉ねぎ, えのきたけ			花かつお(だし用), 醤油, 塩		
22火	牛乳 パン		牛乳			パン			594 kcal 27.3 g	
	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			
	ツナサラダ	ツナ		小松菜	キャベツ	砂糖	オリーブ油	酢, 醤油, 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, 中華だし, 酒, 塩, 胡椒		
【ようけカムday】かむことを意識した献立です。										
23水	牛乳 ご飯		牛乳			米			588 kcal 20.4 g	
	肉ごぼう丼	豚肉		人参, ねぎ	玉ねぎ, ごぼう	糸こんにゃく, 砂糖	油, ごま	生姜, 醤油, 味醂, 酒		
	ししゃもの磯辺揚げ		ししゃも, 青のり			天ぷら粉	油			
	即席漬け				大根, きゅうり	砂糖	ごま油	醤油, 酢, トウバンジャン		
24木	牛乳 ご飯		牛乳			米			689 kcal 24.6 g	
	カレー	豚肉, きざみ大豆		人参	玉ねぎ, グリンピース	じゃが芋	油	にんにく, 塩, 胡椒, カレー粉, バーモンドカレールウ, とろけるカレールウ, 醤油, ウスターソース		
	ハムステーキ	ボロニアステーキ								
	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		
お祝いデザート(いちご)										
25金	牛乳 パン		牛乳			パン			644 kcal 25.9 g	
	豚肉の甘だれかけ	豚肉				でん粉, 黒砂糖	油	生姜, 酒, 塩, 胡椒, 醤油, 味醂		
	青のりポテト		青のり			じゃが芋	オリーブ油	塩, 胡椒		
	A B C スープ	ベーコン		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		
28月	牛乳 ご飯		牛乳			米			595 kcal 27.2 g	
	さばの塩焼き	鯖						塩		
	新玉ねぎのそぼろ煮	豚肉		さやいんげん	玉ねぎ	でん粉	油	醤油, 酒, とうがらし, 生姜		
	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)		
30水	牛乳 ご飯		牛乳			米			590 kcal 21.1 g	
	鶏肉の塩から揚げ	鶏肉				でん粉	油	にんにく, 生姜, 鶏だし, 塩, 酒, 味醂		
	アーモンド和え			小松菜	もやし	砂糖	アーモンド	醤油, 味醂		
	白菜スープ	ベーコン		人参, パセリ	白菜, 玉ねぎ, きくらげ		ごま油	鶏だし, コンソメ, 酒, 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。