



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7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	献立名	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	材 料 主にエネルギーの	もとになる黄の食品	その他	. (小学3年生)			
曜日		無・肉・卵・ 豆・豆製品	乳製品・小魚・ 海藻	緑黄色野菜	主にビタミンC (4群) その他の 野菜・果物・ きのこ	主に炭化物(5群) 米・パン・麺 芋・砂糖	治脂・種実		エネルギー たんぱく質			
1 水	牛乳		牛乳		2002							
	ご飯	11 - A				米		L	626 kcal			
	さんまのピリ辛焼き	秋刀魚				砂糖		生姜,味醂,醤油,コチジャン	25.6 g			
	大根ナムル 				大根, きゅうり, コー ン	砂糖	ごま油	酢, 醤油				
	豆腐の中華煮	カット豆腐, 豚肉		人参, ねぎ	玉ねぎ, きくらげ	砂糖, でん粉	油, ごま油	酒, 生姜, にんにく, 醤油, 鶏だし, 中華だし, オイスターソー	İ			
	 牛乳		牛乳					Z.				
	ご飯					*			578 kcal			
_	ひじきと野菜の豆腐 揚げ	ひじきと野菜の 豆腐揚げ					油		18.9 g			
木	しらす和え	かつお節	ちりめん	小松菜	キャベツ	砂糖		醤油,味醂				
	ふしめん汁	油揚げ		人参, ねぎ	玉ねぎ, 干し椎茸	ふしめん		花かつお(だし用), 醤油, 塩, 味醂				
	牛乳		牛乳					- Ann				
	パン					パン			566 kcal			
3	ツナオムレツ	ツナオムレツ							25.8 g			
金	ジャーマンポテト	ウインナー				じゃが芋	オリーブ油	にんにく,粒入りマスタード, 塩,胡椒				
	 チンゲン菜のスープ	肉団子		チンゲン菜, 人参	玉ねぎ, きくらげ			鶏だし, コンソメ, 酒, 醤油,				
	【お月見献立】	<u>√</u> aa, 1911/00										
	牛乳		牛乳									
	ご飯	ホキフライ				米	2-th		626 kcal			
6 月	ホキフライ 里芋のそぼろ煮	ホキノフィ 鶏肉		さやいんげん	玉ねぎ	里芋.砂糖	油油	醤油, 酒, だし汁	23. 3 g			
		豚肉,油揚げ		人参, ねぎ	干し椎茸、たけのこ。		74	酒, 塩, 胡椒, 醤油, 花かつお				
	沢煮椀				玉ねぎ, もやし	団子		(だし用)				
	お月見団子 牛乳		牛乳			四丁						
	パン					パン			599 kcal			
		鶏肉					オリーブ油	にんにく, ハーブ, 鶏だし, 塩, 胡椒	27. 3 g			
7 火	ポテトサラダ	ハム			きゅうり, コーン	じゃが芋		塩, 胡椒	J			
	卵不使用マヨネーズ						卵不使用マヨネー					
	ミネストローネスー				玉ねぎ, キャベツ, セ		ズ	鶏だし, コンソメ, 醤油, 塩, 胡				
	<u>プ</u> 牛乳	ベーコン	牛乳	セリ	ロリー			椒				
	ご飯					*			645 kcal			
8 水	春巻き	春巻き					油		19.1 g			
\/\	マーボーナス	豚肉,味噌		ねぎ	なす, 玉ねぎ	砂糖, でん粉	油, ごま油	にんにく, オイスターソース, 醤油, 酒, トウバンジャン				
	にら卵スープ	卵, ベーコン		人参, にら	玉ねぎ, きくらげ	でん粉		鶏だし, 中華だし, 醤油, 塩, 胡 椒				
	牛乳		牛乳			W =						
	麦ご飯	豚肉,きざみ大豆		人参	玉ねぎ, グリンピース	米, 麦 じゃが芋	油	にんにく, 塩, 胡椒, カレー粉,	617 kcal			
9 木	ポークカレー	115.14 Y C C 17 Y L					パーモントカレーフレーク, ろけるカレールウ, 醤油, ウン ターソース	バーモントカレーフレーク, と	23.6 g			
·	.h-m	咧										
	ゆで卵 カラフルサラダ	51-		赤パプリカ	キャベツ, きゅうり	砂糖	オリーブ油	酢, 醤油, 塩, 胡椒				
	【目の愛護デー】											
	牛乳		牛乳			0.						
	パン	チキンナゲット				パン	油		633 kcal			
	チキンナゲット	, , , , , , , ,			もやし, コーン		油	塩, 鶏だし, コンソメ, 胡椒	23.8 g			
10 金	もやしとコーンのソ テー						/ш					
	ABC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				
	オレンジ				オレンジ							
	ブルーベリージャム				ブルーベリージャム							
	牛乳		牛乳			パン			005			
	パン	ハンバーグ				砂糖		トマトケチャップ, ウスター	605 kcal			
14 火	ハンハーク			チンゲン菜	もやし, コーン		油	ソース, 中濃ソース 塩, コンソメ, 鶏だし, 胡椒	27.1 g			
	チンゲン菜のソテー											
	はるさめスープ	ベーコン, 錦糸卵		人参, ねぎ	玉ねぎ	春雨, でん粉	ごま油	醤油, 鶏だし, 中華だし, 酒, 塩, 胡椒				
	毎月 第3水曜日は	【水産の日】	牛乳	T								
	牛乳		十子し			*						
	ご飯	魚紅				本	ごま油	醤油,味醂,酒,にんにく	572 kcal			
-la	ぶりの漬けステーキ アーモンド和え	mqiy		小松菜	キャベツ	砂糖(じん粉)	こま冲 アーモンド	醤油,味醂,酒,にんにく	24. 2 g			
	アーモント和え なめこ汁	サイコロ豆腐,油		人参, ねぎ	なめこ, 大根	<u> </u>		煮干(だし用)				
	のりの佃煮	揚げ,味噌	のりの佃煮									
	/ - / III //			<u> </u>		<u> </u>	1					

日		主な材料 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 主にたんばく質 (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)							(小学3年生)			
曜日		主にたんぱく質(1群) 魚・肉・卵・ 豆・豆製品	主に無機質(2群) 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	主に脂質(6群)	その他	エネルギー たんぱく質			
	牛乳 スパゲティーミート ソース	牛肉 豚肉,きざ み大豆,ゼラチン	牛乳	人参, 青ピーマン		スパゲッティ	油	塩, 生姜, にんにく, トマトソース, トマトケチャップ, ウスターソース, 胡椒, 赤ワイン	582 kca 23.7 g			
16 木	ウインナー	ウインナー						, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
	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				
	ミルクドーナツ					ドーナツ	油					
	1.1 51	Т	牛乳	毎	月19日は食育の日	1	1	T T				
20 月	生乳で変		T-71			米			587 kca 23. 4 g			
	さばの竜田揚げ	鯖				でん粉	油	醤油,酒,味醂,生姜				
	ごま和え			さやいんげん,人 参		砂糖	ごま	醤油				
	豆腐汁	サイコロ豆腐, 油 揚げ		人参, ねぎ	玉ねぎ, えのきたけ			花かつお(だし用), 醤油, 塩				
	牛乳		牛乳			パン			507.1			
21	パン ささみのムニエル	ささみ				小麦粉	バター, 油	塩, 胡椒	587 kca 34.1 g			
火	ツナともやしのソ	ツナ		赤パプリカ	もやし, コーン		油	塩, コンソメ, 鶏だし, 胡椒				
	テー パンプキンスープ	ベーコン		かぼちゃ, 人参,	玉ねぎ, セロリー			醤油,塩,胡椒,コンソメ,鶏だ				
	牛乳		牛乳	パセリ				L				
	ご飯		1 30			米			589 kca 21.9 g			
22	豚肉の生姜焼き	豚肉				でん粉		生姜, 酒, 醤油, 味醂				
水	磯香和え	***************************************	のり	チンゲン菜, 人参	キャベツ	砂糖		醤油				
	みそ汁	厚揚げ,味噌	わかめ	ねぎ	玉ねぎ	さつま芋		煮干(だし用)				
	牛乳		牛乳									
	ご飯		ししゃも, 青のり			米 天ぷら粉	油		584 kca			
23 木	ししゃもの磯辺揚げ		ししやも, 育のり				油		23. 4 g			
	甘酢和え	鶏肉		小松菜,人参 人参,さやいんげ	白菜	砂糖 里芋, 角切りこん	2rh	酢, 塩, 醤油 酒, 塩, 胡椒, 生姜, 酢, 醤油, 味				
	鶏のさっぱり煮	天局 [六]		んが、さんいんけん	11000	ニャく,砂糖	油	西, 塩, 切椒, 生姜, 皆, 酱油, 味醂, 鶏だし				
	牛乳		牛乳			パン						
	パン 鶏肉のマスタード焼	乳肉						白ワイン, 粒入りマスタード,	611 kca			
24	a	7		青ピーマン	もやし, コーン		油	醤油, 塩 塩, 胡椒, コンソメ, 鶏だし	26. 2 g			
金	ピーマンのソテー						Д					
	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				
	マーシャルビーンズ						マーシャルビーン ズ					
	日本全国味めぐり	丿「高知県」				1	ı					
	牛乳		牛乳			ste			609 kcal			
	ご飯					** さつまいも天ぷら	油					
27 月	いも天	豚肉, 平天		1 *	- パギニ ム ノー ノード		プログラス ごま油	醤油, 味醂, とうがらし				
	五目きんぴら			人参	ごぼう, れんこん, グ リンピース	しゃか手, つきこんにゃく, 砂糖	こま, こま油					
	どろめ汁	サイコロ豆腐, 味 噌	ちりめん,わかめ	人参, ねぎ	えのきたけ, 玉ねぎ			煮干(だし用)				
	牛乳		牛乳									
	パン	ボロニアステー				パン			694 kca 32.7 g			
28	ハムステーキ	キ										
火	ツナサラダ	ツナ 県産大豆, 豚肉		小松菜 人参	キャベツ 玉ねぎ	砂糖 じゃが芋, 砂糖	オリーブ油	酢, 醤油, 塩, 胡椒 酒, トマトピューレ, トマトケ				
	ポークビーンズ	宗座入豆, 脉闪		入参	正ねる	しやか子、砂糖	油	A , トマトビューレ, トマトケー 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				
	【ようけカムday】	かむことを意識 T	した献立です。 牛乳	T	1	T	1	T	537 kcal 22.1 g			
	生乳で飲		十孔			 米						
29	あじの甘酢あんかけ	鯵		 青ピーマン, 赤パ	玉ねぎ	でん粉, 砂糖	油	塩, 胡椒, 生姜, 酒, 醤油, 酢				
水	白菜と沢庵の煮びた			プリカ	白菜, もやし, たくあ		<u> </u>	醤油,味醂				
	L	サイコロ豆腐	わかめ	人参	ん 玉ねぎ, えのきたけ			花かつお(だし用), 醤油, 塩				
	わかめ汁 牛乳	ノココロ立勝	牛乳	ハシ	214C, LWC/511			767、フの(たし用), 西川, 塩				
30 木	十孔 ちらし寿司	油揚げ, えび	l	人参	れんこん,干し椎茸,	米, 砂糖	ごま	酢,塩,醤油,味醂	610 kca 25.3 g			
	ざんき	鶏肉			グリンピース	でん粉	油	にんにく, 生姜, 鶏だし, 醤油,				
	おかか和え	かつお節		小松菜	キャベツ	砂糖		酒 醤油,味醂				
	魚そうめん汁	魚そうめん	<u> </u>	人参, ねぎ	玉ねぎ, えのきたけ			 花かつお(だし用), 醤油, 塩				
	牛乳		牛乳									
31 金	パン					パン			596 kca			
	さけのマヨネーズ焼 き	鮭					マヨネーズ	白ワイン, 塩, 胡椒	28. 7 g			
	粉ふき芋	<u> </u>	青のり	<u> </u>		じゃが芋		塩, 胡椒				
217		†	1	1 4	ナレベル エカギ	T	1	醤油,塩,胡椒,鶏だし,コンソ				
<u>ж</u>	キャベツのスープ	ベーコン		人参	キャベツ, 玉ねぎ							