



予定献立表

今月の目標「食事のマナーを守って食事をしよう」



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	
3 水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さわらのさんしょう焼き	鰯					ごま油	酒、生姜、醤油、味噌、粉さんしょう
	大豆の磯煮	鶏肉、大豆	ひじき	人参、さやいんげん	ごぼう	砂糖	油	醤油、味噌、だし汁
	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、味噌
	冷凍みかん				みかん			
4 木	【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		
	チキンチキンごぼう	鶏肉			ごぼう	でん粉、砂糖	油	塩、胡椒、醤油、味噌
	しらす入りごま和え		ちりめん	小松菜	キャベツ	砂糖	ごま	醤油、味噌
	わかめ汁	サイコロ豆腐	わかめ	人参	玉ねぎ、えのきたけ			花かつお(だし用)、醤油、塩
	いもチップス					さつまいもチップス		
5 金	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	豚肉のチリソース	豚肉		青ピーマン	玉ねぎ	でん粉	油	生姜、塩、酒、胡椒、チリソース、トマトケチャップ、にんにく
	厚揚げのチャンプルー	厚揚げ、かつお節		人参	もやし、枝豆		油	塩、中華だし、醤油、味噌
	ワンタンスープ	ワンタン		人参、チンゲン菜	玉ねぎ、しめじ			醤油、酒、塩、胡椒、中華だし、鶏だし
8 月	牛乳		牛乳					
	キーマカレー（麦ご飯）	牛肉、豚肉、レンズ豆、きざみ大豆		人参、トマト、パセリ	玉ねぎ、なす	米、麦	油	酒、にんにく、バーモントカレーフレーク、とろけるカレーパウダー、味噌、塩、胡椒、鶏だし、カレー粉
	ゆで卵	卵						
	じゃが芋のソテー	ツナ		人参	黄パプリカ	じゃが芋	油	酢、塩、胡椒、コンソメ
9 火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	コロッケ	コロッケ					油	
	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
	レタスのスープ	ベーコン		人参	レタス、玉ねぎ、きくらげ			醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ
10 水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	焼きししゃも		ししゃも					
	高野豆腐の煮物	高野豆腐		人参、さやいんげん		じゃが芋、砂糖	油	醤油、酒、味噌、だし汁
	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、醤油、花かつお(だし用)
	のりの佃煮		のりの佃煮					
11 木	牛乳		牛乳					
	ゆかりご飯			ゆかり		米		
	あじフライ	あじフライ					油	
	即席漬け				キャベツ、きゅうり、黄パプリカ	砂糖	ごま油	醤油、酢
	みそ汁	厚揚げ、味噌	わかめ	人参、ねぎ	もやし、玉ねぎ			煮干(だし用)
12 金	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	豚肉のバーベキューソースかけ	豚肉		青ピーマン	玉ねぎ	砂糖	油	にんにく、酒、塩、胡椒、トマトケチャップ、醤油、酢、ウスターソース
	キャベツのソテー				キャベツ、コーン、枝豆		油	塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	煮込みスープ	ベーコン、白いんげん豆		人参、さやいんげん	玉ねぎ、きくらげ	じゃが芋		醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ
15 月	【6月15日（月）～19日（金）【地場産物活用週間】							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	鶏肉の生姜焼き	鶏肉						塩、生姜、酒、醤油、味噌
	ひじき入り甘酢炒め	ハム	ひじき		もやし、コーン	砂糖	油	醤油、塩、酢、胡椒
	かきたま汁	卵		人参、ねぎ	玉ねぎ、えのきたけ	でん粉		醤油、塩、花かつお(だし用)
16 火	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	New！浜カツ	ミンチカツ					油	
	ポテトサラダ	ハム			きゅうり、コーン	じゃが芋		塩、胡椒
	1食用卵不使用マヨネーズ						卵不使用マヨネーズ	
	野菜スープ	ベーコン		人参、パセリ	キャベツ、玉ねぎ			醤油、塩、胡椒、鶏だし、コンソメ

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	
17 水	毎月　第３水曜日は【水産の日】							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ぶりの照り焼き	鰯						醤油、味酢、酒、生姜
	昆布煮びたし		塩こんぶ	人参	キャベツ		ごま油	醤油、味酢
	魚そうめん汁	魚そうめん		人参、ねぎ	玉ねぎ、しめじ			花かつお（だし用）、醤油、塩
18 木	あじさいゼリー（ぶどう）					ゼリー		
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ磯辺揚げ					油	
	ナムル			人参	キャベツ、コーン	砂糖	ごま油、ごま	酢、醤油
19 金	麻婆豆腐	カット豆腐、豚肉、味噌		人参、ねぎ	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
	毎月19日は食育の日							
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ささみのピカタ	ささみ、卵	チーズ			小麦粉	油	塩、胡椒
22 月	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
	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、パセリ	キャベツ、玉ねぎ、セロリー	じゃが芋		鶏だし、コンソメ、醤油、塩、胡椒
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さばの竜田揚げ	鯖				でん粉	油	醤油、酒、味酢、生姜
23 火	回鍋肉	豚肉、味噌		青ピーマン	キャベツ	砂糖	油、ごま	生姜、酒、にんにく、オイスターソース、醤油、トウバンジャン
	もずくのスープ	ベーコン、サイコロ豆腐	もずく	人参、ねぎ	玉ねぎ			醤油、塩、中華だし、鶏だし
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	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
24 水	ごぼうサラダ				ごぼう、きゅうり、コーン		ごまドレッシング	酢
	コンソメスープ	ベーコン		人参、パセリ	玉ねぎ、セロリー、レタス			醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ひじきと野菜の豆腐揚げ	ひじきと野菜の豆腐揚げ					油	
25 木	おかか和え	かつお節		小松菜	キャベツ	砂糖		醤油、味酢
	だんご汁	厚揚げ、味噌		人参、ねぎ	玉ねぎ	すいとん		煮干（だし用）
	日本全国味めぐり「大阪府」							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
26 金	ハモのソースかけ	ハモ				砂糖、でん粉	油	ウスターソース、トマトケチャップ、味酢
	酢の物			人参	きゅうり、キャベツ	砂糖		酢、塩、醤油
	肉吸い	牛肉、サイコロ豆腐		人参、ねぎ	玉ねぎ、えのきたけ、ごぼう	砂糖	油	醤油、味酢、花かつお（だし用）、塩
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
29 月	チーズオムレツ	チーズオムレツ						
	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
	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		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	
	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「いわしのつみれ汁」 受賞名「青魚たくさん食べられて健康🍌賞」							
30 火	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ざんき	鶏肉				でん粉	油	にんにく、生姜、鶏だし、醤油、酒
	アーモンド煮びたし			チンゲン菜、人参	もやし		アーモンド	塩、醤油、味酢
	いわしのつみれ汁	鰯つみれ、味噌		人参、ねぎ	大根			酒、煮干（だし用）
31 水	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	さけのレモンハーブ焼き	鮭			レモン果汁		オリーブ油	味酢、醤油、ハーブ
	グリーンサラダ				キャベツ、きゅうり	砂糖	オリーブ油	酢、醤油、塩、胡椒
	ポークビーンズ	大豆、豚肉		人参	玉ねぎ	じゃが芋、砂糖	油	酒、トマトピューレ、トマトケチャップ、シチューミックス（ビーフ用）、塩、ウスターソース、鶏だし

※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。

地場産物食べて
地産地消！



6月15日（月）～19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「いわしのつみれ汁」
♡ 受賞名「青魚たくさん食べられて健康🍌賞」

レシピはこちらから →

