



予定献立表

今月の目標「暑さに負けない食事をしよう」

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	
1 水	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	たちうおの和風あんかけ	太刀魚				砂糖、でん粉	油	醤油、酒、味酢
	おかか入り煮びたし	かつお節		チンゲン菜、人参	もやし			醤油、味酢
	けんちん汁	鶏肉、サイコロ豆腐		人参、ねぎ	ごぼう、しめじ	つきこんにゃく	ごま油	塩、醤油、味酢、煮干（だし用）
2 木	日本全国味めぐり「兵庫県」							
	牛乳		牛乳					
	たこ飯	たこ、油揚げ		人参	ごぼう、枝豆	米		酒、塩、昆布だし、醤油、味酢
	淡路島玉ねぎ入りコロッケ	たまねぎコロッケ					油	
	ずいきと厚揚げの煮物	厚揚げ		人参	干しずいき、玉ねぎ	砂糖	油	だし汁、醤油、味酢
3 金	わかめ汁	サイコロ豆腐	わかめ		玉ねぎ、えのきたけ			花かつお（だし用）、醤油、塩
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ハムステーキ	ポロニアステーキ						
	ポテトのフレンチサラダ				きゅうり、コーン	じゃが芋、砂糖	オリーブ油	酢、醤油、粒入りマスタード、塩、胡椒
6 月	キャベツのスープ	ベーコン		人参、パセリ	玉ねぎ、セロリー、キャベツ			醤油、塩、胡椒、コンソメ、鶏だし
	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「かきたまみそ汁」 受賞名「みんな大好きかきたま月賞」							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	ホキの磯辺揚げ	ホキ	青のり			天ぷら粉	油	塩、酒
7 火	かぼちゃのそぼろ煮	豚肉		かぼちゃ	玉ねぎ、枝豆	砂糖	油	醤油、酒、だし汁
	かきたまみそ汁	卵、油揚げ、味噌	わかめ		玉ねぎ	じゃが芋、でん粉		煮干（だし用）
	【七夕献立】							
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
8 水	星のハンバーグ	星型ハンバーグ				砂糖		トマトケチャップ、ウスターソース、中濃ソース
	青じそドレッシングサラダ			人参	キャベツ、きゅうり		青じそドレッシング	
	はるさめスープ	ベーコン		人参、オクラ	玉ねぎ	春雨、でん粉	ごま油	醤油、鶏だし、中華だし、酒、塩、胡椒
	七夕ゼリー（マスカット）					ゼリー		
	牛乳		牛乳					
8 水	ご飯					米		
	きびなごのカリカリフライ		きびなごのかりフライ				油	
	のり酢和え		のり	小松菜、人参	キャベツ	砂糖		醤油、酢、味酢
	中華風肉じゃが	肉団子		人参、ねぎ	玉ねぎ	じゃが芋、糸こんにゃく、砂糖	油、ごま油	生姜、コチジャン、オイスターソース、醤油、鶏だし

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	
9 木	牛乳		牛乳					
	夏野菜カレー（麦ご飯）	豚肉、きざみ大豆		人参、かぼちゃ	玉ねぎ、なす、ズッキーニ、枝豆	米、麦	油	にんにく、塩、胡椒、トマトケチャップ、醤油、バーモントカレーフレーク、とろけるカレールウ、中濃ソース、鶏だし
	ゆでとうもろこし				コーン			塩
	キャロットラペ	ツナ		人参	玉ねぎ、きゅうり	砂糖	オリーブ油	酢、醤油、塩、胡椒
10 金	牛乳		牛乳					
	黒糖パン					パン、黒砂糖		
	鶏肉の塩から揚げ	鶏肉				でん粉	油	にんにく、生姜、鶏だし、塩、こしょう、酒、味酢
	三色ピーマンの7-モード炒め	大豆粉		青ピーマン、赤パプリカ	黄ピーマン、もやし		アーモンド、油	塩、醤油、味酢
	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
13 月	【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		
	さばの竜田揚げ	鯖				でん粉	油	醤油、酒、味酢、生姜
	きんぴら			人参、さやいんげん	ごぼう	つきごんにやく、砂糖	ごま、油、ごま油	醤油、味酢、とうがらし、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）
14 火	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「彩り野菜と鶏肉のトマト味噌ポトフ」 受賞名「彩りあざやかで素敵👍賞」							
	牛乳		牛乳					
	パン					パン		
	ツナオムレツ	ツナオムレツ						
	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
	彩り野菜と鶏肉のトマト味噌ポトフ	鶏肉、味噌		人参、トマト	枝豆、キャベツ、玉ねぎ		油	鶏だし
	冷凍みかん				みかん			
15 水	毎月 第3水曜日は【水産の日】							
	牛乳		牛乳					
	ご飯					米		
	さけのみりん焼き	鮭					ごま	醤油、味酢、酒、生姜
	大豆の磯煮	大豆、平天	ひじき	人参、さやいんげん	ごぼう	砂糖	油、ごま油	醤油、味酢、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、味酢
16 木	牛乳		牛乳					
	減量パン					パン		
	チキンナゲット	チキンナゲット					油	
	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
	ナポリタンスパゲッティ	ウインナー、ゼラチン		人参、青ピーマン	玉ねぎ、しめじ	スパゲッティ、砂糖	油	塩、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、中濃ソース、鶏だし、コンソメ、胡椒

※ 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。

おいしい給食グランプリ

- ♡ 受賞作品「かきたまみそ汁」
- ♡ 受賞名「みんな大好きかきたま👍賞」

- ♡ 受賞作品「彩り野菜と鶏肉のトマト味噌ポトフ」
- ♡ 受賞名「彩りあざやかで素敵👍賞」

レシピはこちらから →

