

日(曜)	こんだてめい	あかい	きいろ	みどりいろ	栄養価 エネルギー kcal	日(曜)	こんだてめい	あかい	きいろ	みどりいろ	栄養価 エネルギー kcal																				
2 (月)	とうにゅうの キッシュ マリネ サラダ たらこ スパゲティ コッペパン	ぎゅうにゅう とうにゅう・たらこ コースハム ベーコン・とりにく たまご・なまクリーム チーズ	パン・スパゲティ さとう オリーブオイル こめあぶら・バター	かぼちゃ・キャベツ きゅうり・たまねぎ とうもろこし・にんじん ほうれんそう・レモン えのきだけ	649	17 (火)	FC IMABARI とらまめの サラダ ぶたの しょうがやき ごはん あつあげと だいこんの オイスターに	ぎゅうにゅう とらまめ・あつあげ ぶたにく・とりにく うずらたまご	こめ・こめこ・さとう こめ・こめこ・さとう オリーブオイル こめあぶら	キャベツ・きゅうり だいこん・たまねぎ チンゲンサイ・にんじん しろねぎ・きくらげ しょうが・にんにく	603																				
3 (火)	ごまあえ だいずとひじきの かきあげ ワンタン スープ ごはん	ぎゅうにゅう・だいず わかめ・ひじき しらすぼし・ぶたにく たまご・(ガラスープ) みそ	こむぎこ・ワンタン こめ・さつまいも さとう・ごま こめあぶら	こまつな・たけのこ チンゲンサイ・にんじん ねぎ・はくさい・もやし しめじ・しょうが・にんにく	606	18 (水)	ねんまつくみ 6年松組が かんが こんだて 考えた献立	ぎゅうにゅう (こんぶ)・もずく (けずりぶし) ぶたにく・たまご ローズハム・とりにく	こめ・じゃがいも でんぶん・さとう ごま・ごまあぶら こめあぶら マヨネーズ	きゅうり・たまねぎ チンゲンサイ・とうもろこし にんじん・キムチ えのきだけ・しょうが にんにく	699																				
4 (水)	レンズまめの サラダ ノンエッグマヨ ひじきの いために ごはん	ぎゅうにゅう レンズまめ・ひじき たい・ローズハム とりにく	こめ・じゃがいも さとう・こめあぶら マヨネーズ	こんにやく・さやいんげん きゅうり・にんじん ブロッコリー・れんこん ゆずかじゅう・きくらげ	609	19 (木)	ツナはるまき コールスロー サラダ ごはん コッペパン チリコンカン	ぎゅうにゅう だいず・おから まぐろあぶらづけ あいびきにく・チーズ	パン・さとう はるまきのかわ オリーブオイル こめあぶら マヨネーズ	さやいんげん・キャベツ きゅうり・しそ・たまねぎ とうもろこし・にんじん レタス・レモン・エリンギ トマトピューレ・にんにく	714																				
5 (木)	どうぶつ クラタン わふう だいこん サラダ いまばり やさいの ポトフ コッペパン	ぎゅうにゅう やきどうふ・チーズ かつおぶし・ぶたにく ローズハム なまクリーム (ガラスープ)	こむぎこ・パン パンこ・じゃがいも さとう・ごま ごまあぶら こめあぶら・バター	キャベツ・きゅうり こまつな・だいこん たまねぎ・コーンかん ミニトマト・にんじん しろねぎ・パセリ・しめじ しいたけ	572	23 (月)	じゃこと はるキャベツの フリッター しょうゆ ドレッシング サラダ ごはん コッペパン チョコブラック& ホワイト レンズまめの カレースープ	ぎゅうにゅう だいず・とうにゅう レンズまめ・わかめ しらすぼし・えび とりひきにく たまご・(ガラスープ)	パン・マカロニ じゃがいも・さとう ごま・オリーブオイル こめあぶら チョコクリーム	キャベツ・きゅうり たまねぎ・とうもろこし にんじん・ブロッコリー レタス・しめじ	615																				
6 (金)	むぎ こふきいも さきいか サラダ マーボー とうふ ごはん	ぎゅうにゅう だいず・とうふ さきいか・みそ ぶたひきにく	むぎ・こめ じゃがいも・でんぶん さとう・ごま オリーブオイル こめあぶら・バター やきプリンタルト	グリーンピース・キャベツ きゅうり・たけのこ たまねぎ・とうもろこし にんじん・パセリ・レタス ほししいたけ・しょうが にんにく	728	<p>今年度は、旬を生かした献立を紹介します。【旬の食材:菜の花】</p> <p>★ 菜の花ご飯 (10日) ★</p> <p>きゅうりよく こんだて しょうかい 給食の献立紹介</p> <p>＜材料 米2合分＞</p> <table border="0"> <tr> <td>こめ</td> <td>2合</td> <td>けいらん</td> <td>1個</td> </tr> <tr> <td>だし昆布</td> <td>少々</td> <td>あぶら</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>小さじ1</td> <td>顆粒和風だし</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>食塩</td> <td>1g</td> <td>みず</td> <td>大さじ1</td> </tr> <tr> <td>菜の花</td> <td>60g</td> <td>食塩</td> <td>少々</td> </tr> </table> <p>うすくちしょうゆ 小さじ1</p> <p>★ 卒業式 ★</p> <p>★ 修了式 ★</p> <p>うすくちしょうゆ 小さじ1</p>						こめ	2合	けいらん	1個	だし昆布	少々	あぶら	少々	酒	小さじ1	顆粒和風だし	1g	食塩	1g	みず	大さじ1	菜の花	60g	食塩	少々
こめ	2合	けいらん	1個																												
だし昆布	少々	あぶら	少々																												
酒	小さじ1	顆粒和風だし	1g																												
食塩	1g	みず	大さじ1																												
菜の花	60g	食塩	少々																												
9 (月)	さわらの マヨネーズやき プロッコリーの ごますあえ はるさめ スープ キャラメルクリーム コッペパン	ぎゅうにゅう・さわら ローズハム	パン・はるさめ さとう・ごま・すりごま ごまあぶら キャラメルクリーム マヨネーズ	キャベツ・きゅうり たけのこ・たまねぎ とうもろこし・にんじん ねぎ・パセリ・ブロッコリー きくらげ・しょうが	635	<p>引用:「いらすとや」 学校給食2024年2月号</p> <p>引用:「いらすとや」 学校給食2025年2月号</p>																									
10 (火)	たかあん あえ レパールの ノルウェーに にくじゃが ごはん	ぎゅうにゅう かつおぶし ぎゅうにく ぶたレパール たまご	こめ・じゃがいも でんぶん・さとう こめあぶら	いとこんにやく さやいんげん・きゅうり こまつな・たかあんづけ たまねぎ・にんじん もやし・ほししいたけ なのはな	626																										
11 (水)	せとか キャラット むしパン ぶたじる ひじょうしよく カレー ごはん	ぎゅうにゅう・とうふ (にぼし)・ぶたにく たまご・みそ	むしパンミックス さつまいも・さとう ひじょうしよくようカレー	ごぼう・にんじん にんじんペースト・ねぎ はくさい・せとか	666																										
12 (木)	ねんたけくみ 6年竹組が かんが こんだて 考えた献立 ごはん	ぎゅうにゅう ぶたにく (ガラスープ)	パン・マカロニ じゃがいも・さとう みずあめ・アーモンド こめあぶら	キャベツ・こまつな たまねぎ・とうもろこし にんじん・れんこん しょうが	617																										
13 (金)	キムチあえ ししゃも チーズフライ ごもくめ むぎ ごはん	ぎゅうにゅう だいず・あおのりこ こんぶ・ししゃも ちくわ・てんぷら とりにく・たまご こなチーズ	むぎ・こむぎこ パンこ・こめ・さとう ごま・こめあぶら	こんにやく・さやいんげん きゅうり・ごぼう・たけのこ にんじん・はくさい・もやし	629																										
16 (月)	いしばりさんまだいの ハイつま ベニマシナのかみり もやしの ナムル コンソメ スープ コッペパン	ぎゅうにゅう しろいんげんまめ おから・えそすりみ たい・ベーコン らんおう・らんぱく (ガラスープ)	パン・さとう はちみつ オリーブオイル ごまあぶら・パイきじ マヨネーズ	キャベツ・こまつな たまねぎ・にんじん はくさい・パセリ・ピーツ もやし・みかんパウダー べにまどんな・しめじ	685																										

今治市では、「学校給食摂取基準」に基づき、身体計測のデータから各学校(学年・クラス)ごとに基準を作成し、給食を提供しています。毎日の栄養価は、4年生の1食分のエネルギー量を記載しています。

※日付に○印がついている時は、スプーンがつきますが、 ※ 材料の都合により、献立を変更することがあります。  
 ※ 箸は毎日持ってきましょう。