



日(曜)	献立	栄養価	日(曜)	献立	栄養価
9 (木)	とうふハンバーグ、こまつなサラダ、はるやさいのチャウダー	578	24 (金)	むぎごはん、さきいかサラダ、スプリングキッシュ、チキンカレー	645
10 (金)	ごはん、いそかあえ、さばのたつたあげ、じゃがいものそぼろに	665	27 (月)	アスパラのグラタン、じゃこサラダ、コッペパン、いちごジャム、しゃきしゃきスープ	565
13 (月)	ラザニア、ツナとコーンサラダ、ジュリエンスープ	585	30 (木)	レバーのケチャップにコッペパン、レモンドレッシングサラダ、コンソメスープ	587
14 (火)	たけのこごはん、そくせきづけ、えびとひじきのかきあげ、すましじる	616	<div data-bbox="1484 672 2819 1386"> <p>今年度は、学校栄養士おすすめの献立を紹介します。</p> <h3>★ さきいかサラダ (24日) ★</h3> <p>さきいかは酒をふりかけ蒸すことで、柔らかくなり食べやすくなります。さきいかの塩分濃度は商品ごとに違うので、しょうゆの量は、さきいかの味によって調整してください。</p> <p>5月から「1」のつく日は【にっぽんいちおいしい給食の日】コンテストで受賞したメニューやシェフ考案メニューを提供していきます。</p> <p>令和8年度給食費について</p> <p>小学校は、給食費の抜本的な負担軽減(いわゆる給食無償化)に伴い、国庫からの交付金と市の物価高騰対策支援により、保護者の皆さまのご負担はありません。中学校は、材料費高騰への対応および子育て応援として市の支援(72円)により、保護者の皆さまの負担はございません。毎月(8月を除く)「5,000円」を納めていただき、3月に精算させていただきます。ご協力よろしくお願いいたします。</p> <p>ご入学・ご進級おめでとうございます</p> <p>春のやわらかな白差しが心地よい季節となりました。今年度も給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力のある給食作りに努めていきたいと思っております。1年間、よろしくお願いいたします!</p> <p>給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物、食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表をご確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくとう安心です。</p> <p>※ 材料の都合により、献立を変更することがあります。</p> </div>		
15 (水)	ごはん、ひじきのレモンずあえ、えのきしゅうまい、わかめのみそじる	588			
16 (木)	ホキのガーリックパンこやき、アスパラガスのサラダ、コーンポタージュ	565			
17 (金)	ごはん、キャベツのおひたし、たけのこのがんせきあげ、さんさいうどん	666			
20 (月)	ポテトのチーズやき、70年代サラダ、はくさいとにくだんこのスープ	570			
21 (火)	むぎごはん、のりずあえ、おこのみあげ、はちみつみそだれかけ、ふわふわたまごどん	682			
22 (水)	ごはん、きりほしだいごんのごまあえ、さわらのさいきょうやき、いとこんにやくのたまごとし	591			
23 (木)	チキンピカタ、ココロサラダ、マヨネーズ、カントリースープ	541			

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、小学校は4年生の1食分のエネルギー量を記載しています。



○のついている日はスプーンがつく日です。

イラスト：学校給食2025、2026 3月号