

日(曜)	こんだてめい	あかいろ	きいろ	みどりいろ	栄養価 kcal	日(曜)	こんだてめい	あかいろ	きいろ	みどりいろ	栄養価 kcal
9 (木)	ハニーマスタード チキン コッペパン フレンチサラダ はるやさいのチャウダー	ぎゅうにゅう しろいんげんまめペースト ほたてかきばしら ぶたにく とりにく・みそ	こむぎこ・パン じゃがいも さとう・はちみつ オリーブオイル こめあぶら・バター マヨネーズ	グリーンアスパラガス キャベツ・きゅうりにんじん・たまねぎ とうもろこし・パセリ あかピーマン	570	24 (金)	たけのこごはん さきいかサラダ おこのみあげ はちみつみそだれかけ ちゅうかスープ i.i.imabari! ブランド給食	ぎゅうにゅう からあげ・さきいか あおりのこ・たまご(こんぶ)・ひじき(けずりぶし) けずりぶし・ぶたにく とりにく・みそ(ガラスープ)	こむぎこ・こめ こめこ・はるさめ さとう・はちみつ ごま・ごまあぶら こめあぶら オリーブオイル	えだまめ・キャベツ きゅうり・たけのこ たまねぎ・にんじん チンゲンサイ とうもろこし・ねぎ もやし・えのきだけ レタス・ほししいたけ	608
10 (金)	むぎごはん どうふサラダ ちくわのあまからあげ おやこどんぶり	ぎゅうにゅう とうふ・ひじき(けずりぶし) ちくわ・たまご とりにく	むぎ・こむぎこ パンこ・こめ でんぶん・さとう さんおんとう ごま・ごまあぶら こめあぶら	きゅうり・たまねぎ ミニトマト・にんじん ねぎ・レタス ほししいたけ	593	30 (木)	スプリングキッシュ ひじきサラダ さつまいものポタージュ	ぎゅうにゅう しろいんげんまめペースト ひじき・たまご かにかまぼこ とりひきにく なまクリーム チーズ	こむぎこ・パン さつまいも さつまいもペースト さとう・バター オリーブオイル こめあぶら・ごま	グリーンアスパラガス キャベツ・きゅうり たまねぎ・にんじん パセリ・もやし とうもろこし	577
13 (月)	ハンバーグ コーンサラダ やきプリン タルト コンスメスープ	ぎゅうにゅう ぎゅうひきにく とりひきにく とりにく・たまご	パン・パンこ ながいも さんおんとう オリーブオイル こめあぶら やきプリンタルト	キャベツ・きゅうり こまつな・たまねぎ とうもろこし・にんじん パセリ・きくらげ ブロッコリー	615	<div data-bbox="1478 577 2062 724" data-label="Section-Header"> <h3>給食の献立紹介</h3> </div> <div data-bbox="1498 745 2062 1396" data-label="List-Group"> <p>きゅうしよく こんだて しょうかい</p> <p>〈材料 4人分〉</p> <ul style="list-style-type: none"> さきいか 12g キャベツ 90g きゅうり 120g とうもろこし 20g レタス 30g 白ごま 小さじ2 しょうゆ 小さじ1と1/3 オリーブ油 小さじ1と1/2 酢 小さじ1/3 砂糖 小さじ2/3 酒(さきいか用) 適量 </div> <div data-bbox="2077 577 2878 703" data-label="Section-Header"> <h3>★ さきいかサラダ (24日) ★</h3> </div> <div data-bbox="2077 703 2878 1123" data-label="List-Group"> <p>〈作り方〉</p> <ol style="list-style-type: none"> ① さきいかに酒をふりかけ柔らかくになったら、2cmの長さになり、蒸して冷ます。 ② キャベツは短冊切り、きゅうりは輪切りにし、塩(材料外)でもみ、水気を絞る。 ③ とうもろこしはゆでて冷ます。 ④ レタスは1口大にちぎる。 ⑤ Aの調味料をよく混ぜて、さきいかと野菜、白ごまを和える。 </div> <div data-bbox="2122 1134 2715 1333" data-label="Text"> <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> </div> <div data-bbox="2715 1228 2878 1396" data-label="Image"> </div>					
14 (火)	ごはん プロッコリーのこんぶあえ とりにくのオレンジふうみやき みそしる	ぎゅうにゅう とうふ・とりにく あぶらあげ・みそ しおこんぶ(にぼし)・わかめ	こめ・じゃがいも ごま・マーマレード	きゅうり・たまねぎ にんじん・ねぎ ブロッコリー もやし・にんにく	525						
15 (水)	ごはん こうやどうふのごまあえ たけのこのがんせきあげ さんさいうどん カルシウムの日	ぎゅうにゅう あぶらあげ こうやどうふ かまぼこ(こんぶ)(にぼし)・たまご とりにく	こむぎこ・うどん こめ・さとう ごま・こめあぶら	えだまめ・ごぼう こまつな・たけのこ たまねぎ・にんじん ねぎ・さんさいみずに	561						
16 (木)	ホキのタルタルパンこやき じゃがいものサラダ しやしやしきスープ	ぎゅうにゅう ひじき・ホキ たまご	パン・パンこ じゃがいも でんぶん・さとう アーモンド ごまあぶら マヨネーズ	きゅうり・こまつな たまねぎ・にんじん パセリ・レタス	503						
17 (金)	もやしのごまあえ おからオムレツ ポークカレー かけたてね!	ぎゅうにゅう おから・えび ちくわ・ぶたにく たまご	むぎ・こめ じゃがいも さんおんとう ごま・こめあぶら バター・カレールウ	えだまめ・キャベツ きゅうり・たまねぎ とうもろこし・ねぎ にんじん・もやし	595						
20 (月)	さきみとレバーのからあげ トマトサラダ レンズまめのスープ	ぎゅうにゅう レンズまめ わかめ・ぶたにく とりさきみ とりレバー(ガラスープ)	こむぎこ・パン さつまいも じゃがいも でんぶん・さとう オリーブオイル こめあぶら	きゅうり・こまつな たまねぎ・トマト とうもろこし にんじん・パセリ レタス・しょうが にんにく	519						
21 (火)	ごはん わかめのすのもの さわらのさいきょうやき にくじゃが	ぎゅうにゅう わかめ・さわらぶ たにく・みそ	こめ・じゃがいも さとう・すりごま さんおんとう こめあぶら	いとこんにやく グリンピース・もやし キャベツ・きゅうり たまねぎ・にんじん しろねぎ・ほししいたけ しょうが・にんにく	531						
22 (水)	ごはん たくあん ひじきのあえ ふりかけ だいぼとエノのつくねあげ すましじる ピースの日	ぎゅうにゅう だいたく・とうふ(こんぶ)・ひじき しらすほし・たまご えそすりみ(けずりぶし)	パンこ・こめ でんぶん さんおんとう なたねあぶら	えだまめ・キャベツ きゅうり・あかしそ たくあんづけ たまねぎ・にんじん ねぎ・えのきだけ	540						
23 (木)	ぶたにくとピーマンのいためもの はるキャベツのサラダ レタスとたまごのスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく・たまご	パン・さとう・ごま オリーブオイル ごまあぶら こめあぶら	キャベツ・きゅうり たけのこ・たまねぎ トマトかん・にんじん パセリ・ピーマン もやし・レタス きくらげ・しょうが	531						

令和8年度給食費について



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。

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、国県からの交付金と市の物価高騰対策支援により、保護者のみな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、保護者のみなさまの現実負担額は、「285円」となります。毎月の集金額は、2月まで(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。

【給食がない日】8日 始業式 27日 遠足(弁当)
28日 遠足予備日(弁当)

※ 材料の都合により、献立を変更することがあります。

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。