

日(曜)	こんだてめい	あかい	きいろ	みどりいろ	栄養価	日(曜)	こんだてめい	あかい	きいろ	みどりいろ	栄養価
7(木)	ごはん、ふじのはなあえ、かしわもち、あつあげのうまに	ちやくやほねになるもの	はたらくちからやたいおんになるもの	からだのちょうしをととのえるもの	711 845	22(金)	あまなつサラダ、スパニッシュオムレツ、ポークカレー	ちやくやほねになるもの	はたらくちからやたいおんになるもの	からだのちょうしをととのえるもの	612 773
8(金)	ごはん、ペンのミートソース、クリスピーチキン、やさいたっぷりスープ	ぎゅうにゅう・だいずぶたにく・とり(ガラスープ)	こめ・むぎこペンネ・あぶらコーンフレークさんおんとうマヨネーズ	たまねぎ・トマトかんにんじん・パセリこまつな・もやしきくらげ・しょうがにんにく	631 768	25(月)	わかめとトマトのサラダ、はるまき、ちゅうかふうたまごスープ	ぎゅうにゅう・わかめぶたにく・たまごベーコン	こめ・はるまきむぎこ・でんぶんはるまきのかわさとう・あぶらさんおんとうオリーブオイルごまあぶら	キャベツ・たけのこたまねぎ・ミニトマトにんじん・しろねぎピーマン・きくらげしょうが	- 746
11(月)	ごはん、はいにくあえ、どいつくねハンバーグ、アロエヨーグルト、いまばりたんたんスープ	ぎゅうにゅう・とうふぶたにく・とり(ガラスープ)	こめ・じゃがいもパンこ・でんぶんさとう・あぶらさんおんとう・ごまアロエデザート	グリーンアスパラガスキャベツ・こまつなたまねぎ・トマトにんじん・はいにくりんごかん・しょうがにんにく	655 800	26(火)	レモンドレッシングサラダ、さけのガーリックパンこやき、ミートボールのトマトに	ぎゅうにゅう・さけにくだんご(ガラスープ)	こめ・じゃがいもパンこ・バターさんおんとうオリーブオイル	さやいんげん・キャベツきゅうり・たまねぎさんおんとうにんじんパセリ・にんにくレモン・マッシュルーム	601 732
12(火)	ごはん、スナップエンドウのおかかあえ、ビーンズコロッケ、ごまみそしる	ぎゅうにゅう・とうふしろいんげんまめわかめ・かつおぶしぶたにく・たまごみそ(にぼし)	こめ・じゃがいもむぎこ・パンこさとう・ごまあぶら	グリーンアスパラガススナップえんどうキャベツ・きゅうりたまねぎ・にんじんチンゲンサイ	647 792	27(水)	スナップエンドウのサラダ、オニオンスープ	ぎゅうにゅう・ひじきえび・ぶたにくベーコン・たまご(けずりぶし)	こめ・さとうさんおんとうオリーブオイルマヨネーズあぶら	スナップえんどう・ねぎキャベツ・きゅうりトマトかんにんじんミニトマト・にんじんパセリ・くだもの	573 694
13(水)	えんどうごはん、ごまずあえ、いわしのあおのりフライ、さわにわん	ぎゅうにゅう・いわしあおのり・ぶたにくたまご(こんぶ)(けずりぶし)	こめ・むぎこパンこ・あぶらさんおんとう・ごま	えんどう・キャベツきゅうり・ごぼうたけのこ・にんじんねぎ・もやしえのきだけ	630 726	28(木)	むぎごはん、とうふのコンクリームやき、はるまきスープ	ぎゅうにゅう・とうふしろいんげんまめぶたにく・ベーコンやきぶた・チーズ	こめ・むぎ・ごまはるまき・あぶらさんおんとうごまあぶらマヨネーズ	キャベツ・こまつなたけのこ・たまねぎとうもろこし・ねぎコーンかん・にんじんパセリ・にんにくもやし・きくらげほししいたけ	651 791
14(木)	ごはん、れいしやぶサラダ、そらまめのキッシュ、ミソトローネ	ぎゅうにゅう・だいずとうにゅう・ぶたにくロースハム・ベーコンたまご・なまクリームみそ(ガラスープ)	こめ・もちむぎさんおんとうごまあぶらあぶら・バター	グリーンアスパラガスキャベツ・きゅうりそらまめ・たまねぎミニトマト・にんにくあかピーマン・レタスレモン・トマトピューレトマト・マッシュルーム	599 729	29(金)	アーモンドあえ、こうやどうぶのこまみそあけ、にくじゃが	ぎゅうにゅう・みそこうやどうぶぶたにく	こめ・しょうしんこじゃがいも・さとうでんぶん・あぶらさんおんとうアーモンド・ごま	こんにやく・えだまめキャベツ・こまつなたまねぎ・にんじん	662 814
15(金)	ごはん、パンパンジーサラダ、レバーとごぼうのみそがらめ、にらたまスープ	ぎゅうにゅう・たまごちゅうかくらげ・みそとり(にぼし)・とろろ(ガラスープ)	こめ・でんぶんこむぎこ・あぶらさんおんとう	キャベツ・きゅうりにんじん・しょうがたまねぎ・きくらげごぼう・もやし・にら	625 763	<p>給食は「食べる勉強の時間」です</p> <p>給食時間は、ただ単にお昼ごはんを食べるための時間ではありません。その日の献立や食材について、「どんな食べ物なのか」を、実際に自分の口(舌)で、しっかり味わいながら学ぶ時間です。学校では、栄養教諭が作成した献立に関する資料をもとに、担当が「どんな味がするかな? 一口は食べてみよう!」と声をかけています。子どもたちの「味覚の幅」を広げるためにも「新しい味との出会い」はとても大切なものだと考えています。</p> <p>*学校ではお子さんに無理に食べさせたり、完食を強いたりすることはありません。食物アレルギー等については十分に配慮しています。</p>					
18(月)	むぎごはん、だいずとかえりのあげに、ぶたキムチどん	ぎゅうにゅう・だいずとうふ・ぶたにくかえりいりこかつおぶし・アガー	こめ・むぎ・さとうでんぶん・あぶらさんおんとう・ごまこまあぶらカクテルゼリー	- 792							
19(火)	ひじきバーグ、ヘルシーサラダ、もちむぎのクリームシチュー	ぎゅうにゅう・とうふとうにゅう・かいそうひじき・ぶたにく・たまごこなチーズ(ガラスープ)	パン・もちむぎこむぎこ・パンこじゃがいも・さとうさんおんとうオリーブオイルあぶら・バター	643 810							
20(水)	たいめし、あげどりのレモンに、すましじる	ぎゅうにゅう・とうふあぶらあげ・とり(にぼし)・わかめ・たまご(けずりぶし)(こんぶ)	こめ・でんぶんさんおんとうあぶら	583 711							
21(木)	ごはん、かんぴょうのごまあえ、かつおのかりんとあげ、いとこんにやくのたまごじ	ぎゅうにゅう・かつおぶたにく・たまご(にぼし)	こめ・じゃがいもでんぶん・さとうくるざとう・ごまさんおんとうアーモンド・あぶら	673 822							



今治市産みかんといちごアピールデザインが決定しました

選ばれたデザインはみかんジャム及びいちごジャム、みかんゼリーの巻物のシールとして、学校給食で提供します。

今治市立近見小学校 4年 菅野 友亮さん	今治市立日高小学校 2年 小椋 友理さん	今治市立朝倉小学校 2年 仲渡 絳葉さん	今治市立常盤小学校 6年 重松 あかりさん	今治市立日吉中学校 1年 矢野 愛琉さん

学校名及び学年は現時点で記入させていただいています。

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、小学校は4年生 中学校は1~3年生の提供エネルギーの平均を記載しています。

《給食がない日》 上浦小 18日・25日
大三島小 18日・25日・26日
大三島分校・しまなみ大三島 13日・14日・15日

※ 材料の都合により、献立を変更することがあります。