

日 (曜)	こ ん だ て め い	あ か い ろ	き い ろ	み ど り い ろ	栄養価	日 (曜)	こ ん だ て め い	あ か い ろ	き い ろ	み ど り い ろ	栄養価
		ちやにくやほねに 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	上:小学生 下:中学生			ちやにくやほねに 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	上:小学生 下:中学生
9 (木)	ひじきいり ハンバーグ グリーン サラダ はるやさいの クリームチャウダー ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・だいず しろいんげんまめペースト だいず・ひじき・ほたて ぎゅうにく・ぶたにく ベーコン・とりにく たまご・みそ	こむぎこ・パン・パンこ じゃがいも・さとう さんおんとう・アーモンド オリーブオイル こめあぶら・バター	グリーンアスパラガス 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・しいたけ しょうが	604	24 (金)	むぎごはん パンサンスー ホキとエビの マヨネーズやき マーボー どうふ ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・だいず とうふ・ホキ・えび・みそ ぶたにく・ロースハム たまご	むぎ・こめ・じゃがいも でんぶん・はるさめ さとう・さんおんとう ごま・ごまあぶら こめあぶら・マヨネーズ	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・もやし・ほししいたけ しょうが・にんにく	575 751
10 (金)	いそかあえ フルーツ ヨーグルト ごはん さわらの さいきょうやき じゃがいもの そばろに ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・だいず のり・さわら・とりにく ヨーグルト・みそ	こめ・じゃがいも さんおんとう・こめあぶら カクテルゼリー	いとこんにく・さやいんげん キャベツ・こまつな・たまねぎ にんじん・しろねぎ・もやし みかんかん・パインかん おうとうかん・ほししいたけ しょうが・にんにく	592 780	27 (月)	きびなごの チーズからあげ タンゴール ツナポテト サラダ BOOK メニュー もずくとレタスの ちゅうかスーグ ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・だいず あおのりこ・もずく きびなご・ツナ・ぶたにく うずらたまご こなチーズ (ガラスープ)	こむぎこ・パン じゃがいも・でんぶん さとう・ごまあぶら こめあぶら・マヨネーズ	きゅうり・たまねぎ とうもろこし・にんじん・ねぎ レタス・レモン きよみタンゴール・えのきだけ	596 733
13 (月)	しおこうじチキンの オレンジソース アスパラ サラダ ミート スパゲティ ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・だいず ぎゅうにく・ぶたにく ゼラチン とりにく	パン・スパゲティ じゃがいも・でんぶん さとう・さんおんとう マーマレード オリーブオイル こめあぶら・マヨネーズ	グリーンアスパラガス グリーンピース・キャベツ たまねぎ・とうもろこし にんじん・レモン トマトピューレ	605 741	28 (火)	わかめの すのもの むぎごはん げんきがでるレバー あぶたま どんぶり かけてたべてね ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・だいず あぶらあげ・わかめ しらすぼし・かまぼこ ぶたレバー・とりにく たまご (けずりぶし)	むぎ・こめ・じゃがいも でんぶん・さんおんとう こめあぶら	きゅうり・こまつな・たまねぎ にんじん・ねぎ・ほうれんそう レモン・ほししいたけ・しょうが	815
14 (火)	たけのこ ごはん おかかあえ まめまめじゃこてん かきたまじる ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・とうふ からあげ・わかめ ローストだいず・ひじき かつおぶし・とりにく じゃこてんすりみ・たまご (けずりぶし)	こめ・じゃがいも でんぶん・さとう さんおんとう・こめあぶら	キャベツ・ごぼう・こまつな たけのこ・たまねぎ とうもろこし・にんじん・ねぎ もやし・ほししいたけ	574 769	30 (木)	スプリングキッシュ たまねぎ ドレッシング サラダ ヨーグルト しゃきしゃき スープ ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・わかめ ぶたにく・ウインナー たまご・ヨーグルト チーズ	パン・じゃがいも・さとう ごま・オリーブオイル ごまあぶら・こめあぶら バター	グリーンアスパラガス キャベツ・きゅうり・たまねぎ ミニトマト・にんじん ブロッコリー・もやし・レタス レモン・きくらげ	583 696
15 (水)	ごはん さきいかサラダ しおこうじからあげ ぶたにくと あつあけの ピリからに ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・あつあげ さきいか・ぶたにく とりにく・みそ (ガラスープ)	こめ・こめこ・じゃがいも でんぶん・さとう さんおんとう・ごま オリーブオイル こめあぶら	こんにく・キャベツ・きゅうり たまねぎ・チンゲンサイ とうもろこし・にんじん しろねぎ・レタス・しょうが にんにく	608 802	給食の献立紹介 きゅうしよく こんだて しょうかい 今年度は、調理場栄養士おすすめの献立を紹介します。					
16 (木)	ホキの マッシュポテトやき りんご フレンチサラダ おいおいゼリー ごはん コッペパン ミネストローネ ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・だいず ホキ・ベーコン	パン・マカロニ じゃがいも・さとう さんおんとう・アーモンド オリーブオイル とうにゅういちごゼリー マヨネーズ	キャベツ・きゅうり・こまつな たまねぎ・とうもろこし トマトジュース・にんじん パセリ・レタス・りんご・レモン トマトピューレ・にんにく	619 738	★ さきいかサラダ (15日) ★ 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。					
17 (金)	むぎごはん ふくしんづけサラダ ツナのオムレツ チキン カレー かけてたべてね ラッキーにんじん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・だいず しろいんげんまめペースト おから・わかめ・たまご かんでん・ツナ・とりにく だっしふんにゅう	むぎ・こめ・じゃがいも さんおんとう・さとう ごま・オリーブオイル こめあぶら・マヨネーズ カレールウ	えだまめ・キャベツ・きゅうり ふくしんづけ・たまねぎ にんじん・ほうれんそう レタス・しめじ・トマトピューレ しょうが・にんにく	612 794	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。					
20 (月)	おこのみあげ はちみつどなれかけ ごまじゃこ サラダ さんさいうどん i.i.imabari! ブランド給食 ごはん コッペパン ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・あぶらあげ あおのりこ・ひじき しらすぼし・けずりこ かまぼこ・ぶたにく・みそ とりにく・たまご (こんぶ) (にぼし) (けずりぶし)	こむぎこ・パン・うどん こめこ・さとう さんおんとう・はちみつ ごま・オリーブオイル こめあぶら	かんぴょう・キャベツ・きゅうり こまつな・たまねぎ・にんじん とうもろこし・ねぎ・もやし さんさいみずに・えのきだけ	598 735	令和8年度給食費について 小学校は、給食費の抜本的な負担軽減(給食無償化)に伴い、国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無償となります。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により、保護者の皆さまの実質負担額は、「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。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。					
21 (火)	じゃこふりかけ きわかめの ごまあえ さばの みそやき こうやどうふの たまごとし ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・う・きわかめ こうやどうふ・しらすぼし かつおぶし・さば・たまご ぶたにく・みそ (にぼし)	こめ・じゃがいも・さとう さんおんとう・ごま こめあぶら	グリーンピース・キャベツ ごぼう・たまねぎ・とうもろこし にんじん・もやし・きくらげ ほししいたけ	608 804	ご入学・ご進級おめでとうございます 今年度も、桜井調理場一同、安心・安全でおいしく、魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。学校給食への引用：学校給食2026年3月号					
22 (水)	こまつなの アーモンドあえ たけのこの がんせきあげ だいずいり どうにゅうとんじる ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・だいず あぶらあげ・とうにゅう わかめ・かえりいりこ ぶたにく・とりにく たまご・みそ (にぼし)	こむぎこ・こめ じゃがいも・さんおんとう アーモンド・こめあぶら	グリーンピース・キャベツ きゅうり・こまつな・たけのこ たまねぎ・にんじん・ねぎ もやし・ほししいたけ	570 746	※おはしは洗って毎日持ってきてください。 ※材料の都合により、献立を変更することがあります。					
23 (木)	じゃがいもの グラタン トマト サラダ ラビオリと おおむぎの スープ いちごジャム ごはん コッペパン ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・だいず しろいんげんまめペースト だいず・ツナ・ぶたにく ウインナー・チーズ ラビオリ (ガラスープ)	おおむぎ・こむぎこ・パン パンこ・じゃがいも さんおんとう いちごジャム・こめあぶら オリーブオイル バター	きゅうり・たまねぎ チンゲンサイ・とうもろこし ミニトマト・にんじん・パセリ ほうれんそう・レタス・レモン きくらげ・しめじ	614 740	※おはしは洗って毎日持ってきてください。 ※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、小学校は4年生 中学校は1～3年生の1食分の提供エネルギー量の平均を記載しています。

※おはしは洗って毎日持ってきてください。
※材料の都合により、献立を変更することがあります。