



予定献立一覧



令和8年度

小矢部市学校給食センター

日 曜	主 食	献立名	食 品 名			行事等
			赤のなかな	黄のなかな	緑のなかな	
1 火	○ 黒糖パン	ハニーマスタートチキン コーンあえ 夏野菜のミネストローネ	豚肉、鶏肉 ベーコン	鶏腿パン はちみつ 油、じゃがいも、砂糖	人参、コーン 小松菜、もやし、人参、コーン にんにく、セロリ、玉ねぎ、なす、ズッキーニ、トマト	
2 水	ごはん	いむしの梅煮 ひじきの炒り煮 切干大根入りみそ汁	牛乳、いわしの梅煮 高野豆腐、鶏肉、ひじき 油揚げ、みそ	鶏腿パン はちみつ 油、砂糖、ごま きつまいも	人参、人参 白ねぎ、人参、にんにく、枝豆 白菜、切干大根、黒ねぎ	防災の日献立
3 木	ごはん	★ 厚焼き卵 なすのみそがめ 豆腐と鮭のすまし汁 青りんごゼリー	牛乳、厚焼き卵 豚肉、大豆ミート、みそ 豆腐	鶏腿パン はちみつ 油、ごま油 鶏腿パン はちみつ	人参、人参 玉ねぎ、なす、人参、ピーマン 生椎茸、黒ねぎ	
4 金	ごはん	サンマのみそホイル焼き 春雨サラダ じゃが芋のそぼろ煮	牛乳、サンマのみそホイル焼き 春雨、砂糖、ごま油 鶏肉、大豆ミート	鶏腿パン はちみつ 油、ごま油 じゃがいも	人参、人参 玉ねぎ、にんにく、グリーンピース	
7 月	ごはん	焼かしんやも マカロニサラダ 野菜とがんもとの煮	牛乳、しんやも 鶏肉、がんもどき	鶏腿パン はちみつ マカロニ、ごまドレッシング じゃがいも、栗、砂糖	人参、人参 きゅうり、コーン、キャベツ 人参、玉ねぎ、にんにく、さやいも、がんもどき	
8 火	○ コッパペン	豚肉のジャンロー 添え野菜 わかめスープ ○ ペーパーチーズ	牛乳、豚肉 牛乳、鶏肉 わかめ チーズ	コッパペン 油、砂糖、でんぷん じゃがいも ごま油	人参、人参 玉ねぎ、生薬 ブロッコリー、人参 白菜、生椎茸、黒ねぎ	
9 水	ごはん	茨城りんご入りメンチカツ 納豆あえ けんちんうどん メロンゼリー	牛乳、茨城りんご入りメンチカツ 納豆 鶏肉、油揚げ	鶏腿パン はちみつ 油 砂糖、うどん メロンゼリー	人参、人参 小松菜、もやし、人参、たくあん漬 大根、ごぼう、黒ねぎ	防災の日献立
10 木	ごはん	さばのごまみそ煮 キャベツソテー ★ にらもどき	牛乳、さばのごまみそ煮 鶏肉 かまぼこ、にら	鶏腿パン はちみつ 油 でんぷん	人参、人参 キャベツ、人参、コーン、青梗菜 玉ねぎ、えのきたけ、ニラ	
11 金	ごはん	※ スピッシュマイ きゅうりとブロッコリーのナムル ナス入りソーホー豆腐	牛乳、スピッシュマイ 鶏肉、大豆ミート、豆腐、赤みそ、みそ	鶏腿パン はちみつ ごま油 油、砂糖、でんぷん	人参、人参 ブロッコリー、キャベツ、きゅうり 生薬、にんにく、玉ねぎ、人参、生椎茸、なす、ニラ	
14 月	ごはん	あらびきウイナー フルガサチ ハヤシライス	牛乳、ウイナー 牛乳、豆腐クリーム	鶏腿パン はちみつ ゼリー、サイダー 油、じゃがいも	人参、人参 パインアップル、黄桃、みかん、りんご、バナナ にんにく、玉ねぎ、人参、しめじ、トマト	
15 火	○ コッパペン	★ 鶏肉のバジルパン粉焼き カッパルあえ ピーンスープ ○ チョコレートクリーム	牛乳、鶏肉 豚肉 鶏肉	コッパペン マヨネーズ、パン粉 ごま油、ピーン チョコレートクリーム	バジル キャベツ、きゅうり、赤アブラカ、コーン 人参、白菜、玉ねぎ、もやし、黒ねぎ	
16 水	ごはん	ホウケウの一夜干し ひじき みそ汁 豆乳プリン	牛乳、ホウケウの一夜干し ひじき 油揚げ、みそ	鶏腿パン はちみつ 油、砂糖 じゃがいも 豆乳プリン	人参、人参 小松菜、人参、もやし、コーン キャベツ、えのきたけ、黒ねぎ	
17 木	ごはん	★ かばちゃん入りオムレツ しば漬けあえ ごまキムチ漬	牛乳、かばちゃん入りオムレツ しば漬けあえ ごまキムチ漬	鶏腿パン はちみつ 油 ごま	人参、人参 大根、キャベツ、きゅうり、しば漬け 人参、白菜、生椎茸、にんにく、白菜キムチ、ニラ	
18 金	ごはん	わかさぎのフロッカー もやしとらとのひだし ハトムギ入りカレースープ ○ 富山県ヨーグルト	牛乳、わかさぎのフロッカー もやしとらとのひだし ハトムギ入りカレースープ ヨーグルト	鶏腿パン はちみつ 油 ごま じゃがいも、ハトムギ、はちみつ	人参、人参 もやし、きゅうり、人参、ニラ 玉ねぎ、ブロッコリー	メルヘン献立 ラッキー献立
21 月	敬老の日					
22 火	国民の休日					
23 水	秋分の日					
24 木	ごはん	揚げ出し豆腐 枝豆サラダ みそフナズスープ のりの佃煮	牛乳、揚げ出し豆腐 豚肉、みそ のりの佃煮	鶏腿パン はちみつ 油、砂糖、ごま、でんぷん、油 和風ドレッシング フナタン	人参、人参 キャベツ、ブロッコリー、枝豆、人参 白菜、玉ねぎ、もやし、ニラ	
25 金	ごはん	★ スコッチエッグ 青梗菜ソテー 回子入りみそ汁 お月見ゼリー	牛乳、スコッチエッグ ベーコン 油揚げ、みそ	鶏腿パン はちみつ 油 もち お月見ゼリー	人参、人参 キャベツ、人参、エリンギ、青梗菜 大根、ごぼう、黒ねぎ	お月見献立
28 月	ごはん	※ イカ入りなご焼き 青梗菜と切干大根のひだし ★ ごま和巻	牛乳、イカ入りなご焼き 豚肉、みそ ごま和巻	鶏腿パン はちみつ ごま油、干し中華麺、ごま ごま油	人参、人参 小松菜、もやし、人参、切干大根 生薬、にんにく、生椎茸、玉ねぎ、たけのこ、青梗菜、コーン、黒ねぎ	
29 火	○ コッパペン	赤魚のカレー揚げ 野菜サラダ ○ さつまいもシチュー ブルーベリージャム	牛乳、赤魚 鶏肉、白いしめじ、豆腐 牛乳、さつまいもシチュー ブルーベリージャム	コッパペン 油、でんぷん 中華ドレッシング さつまいも、バター、小麦粉 ブルーベリージャム	人参、人参 人参、キャベツ、コーン、ブロッコリー 白菜、玉ねぎ、しめじ	
30 水	ごはん	豚肉とレバーのケチャップがめ かわり漬 もずのスープ	牛乳、豚肉、豚レバー、大豆 豆腐、もずく	鶏腿パン はちみつ 油、砂糖 ごま油	人参、人参 キャベツ、きゅうり、人参、菜めし粉 白菜、玉ねぎ、コーン、黒ねぎ	



小矢部市学校給食センターは、小矢部市健康福祉課の「おやべ朝食革命（レボリューション）」に協力し、おすすめ朝食レシピを提供しています。
詳しくは、下記URLをご覧ください。
<https://www.city.oyabe.toyama.jp/fukushikenkou/1002436/1002462/1007173.html>



おすすめ朝食レシピ
QRコード



材料【1人分】	作り方
煮干しだし 180 ml	① 大根・人参はいちょう切り、ごぼうはささがき、油揚げは短冊切り、葉ねぎは小口切りにする。
大根 25 g	② 煮干しだしで大根、にんじん、ごぼうを煮る。
にんじん 10 g	③ ②が煮えたら油揚げと煮込みもちを入れる。
ごぼう 10 g	④ みそを溶き入れ、仕上げに葉ねぎを入れる。
油揚げ 5 g	
煮込みもち 20 g	
みそ 6.5 g	
葉ねぎ 4 g	

* 給食センターでは大量調理で使っていないのですが、地元のスギタニさんのみそ汁だんがおすすすめです。