

3月の献立予定表 🌼 🗝 🖤 🖤 🖤

	<u>年度</u> 	あか しょくざい		みどり しょくざい		き しょくざい		エラリゼ	たんぱく質		カルシウム		<u>食センタ·</u> 	
日付	献 立	赤の食材		みどり しょくざい 緑の食材		黄の食材		エネルギー kcal	・ たんはく質 g	脂質 g	カルシウム mg	温力 100	お休み	
		からだ 体を	つくる	からだ ちょう	il ととの 子を整える	エネルギー	のもとになる	*.	上から小き	学校(中学	年)•中等	₽校		
	ひたまつりが立	牛乳	1310	なの花	キャベツ	ごはん	さとう	699	27.6	18.0	304	2.4	06	
1 (火)	<u>ひなまつり献立</u> ごはん 牛乳 ぶりのてり焼き	ツナ	とうふ	にんじん	もやし	ごま								
	なの花あえ お花のすまし汁 さくらもち			だいこん	ほうれん草			853	33.0	20.6	321	2.9		
		牛乳	あぶら揚げ	ほうれん草	ま やし	ソフトめん	さといも							
	ソフトめん 牛乳 しのだ煮	たまご	とうふ	にんじん	はくさい	サラダ油	CCVIO	632	27.9	17.2	346	3.6		
2 (水)	かおりあえ、けんちんうどん汁	のり	みそ		だいこん									
				ねぎ ごぼう	干ししいたけ			767	33.4	18.6	374	4.3		
		牛乳	あじ	玉ねぎ	ねぎ	ごはん	かたくり粉	639	25.2	22.0	332	2.5		
3 (木)	ごはん、牛乳 あじのなんばん漬け	ハム	なると	もやし	キャベツ	サラダ油	さとう	039	20.2	22.0	332	2.	鮫中3年	
J		とうふ		きゅうり	にんじん			809	30.6	25.7	359	3.1	古中3年	
				チンゲンサイ										
		牛乳	とり肉	玉ねぎ	にんじん	麦ごはん	じゃがいも	644	22.5	18.6	289	2.4		
4 (金)	麦ごはん 牛乳 チキンカレー ブロッコリーサラダ オレンジ			インゲン ブロッコリー	バナナ キャベツ	サラダ油 さとう	カレールー ごま油						鮫中3年 古中3年	
				きゅうり	オレンジ	629	こる油	803	26.9	21.4	304	2.9		
		牛乳	とり肉	キャベツ	だいこん	麦ごはん	こめ粉							
7 ,=	<u>鮫中3年生リクエスト献立</u>	わかめ	茎わかめ	にんじん	こまつな	サラダ油	さとう	693	25.1	21.6	285	2.4		
(月)	麦ごはん 牛乳 とりのから揚げ かいそうサラダ はるさめスープ プリン	ベーコン		たけのこ	干ししいたけ	ごま油	はるさめ	000	00.0	00.7	004	0.0	1	
						プリン		839	29.6	23.7	301	2.9		
		牛乳	さば	ごぼう	にんじん	ごはん	さとう	643	25.2	22.5	312	2.4	+	
8 (火)	<u>かみかみ献立</u> ごはん 牛乳 さばのみそ煮	みそ	とり肉	こんにゃく	インゲン	サラダ油			20.2	22.0	012	2.7		
	きんぴらごぼう こんさい汁	とうふ		だいこん	レンコン			813	30.6	26.3	334	2.8		
		at ma	L 10 th	干ししいたけ	ねぎ									
	中学校3年生卒業祝い献立	牛乳 かまぼこ	とり肉 たまご	もやし	キャベツ	ごはん ごま油	さとう じゃがいも	599	29.0	16.9	300	2.1		
9 (水)	ごはん 牛乳 とりのてり焼き	ぶた肉	とうふ		にんじん んにゃく ねぎ	こみ油	C47.016						1	
	ごしきあえ とん汁 いちご(中のみ、2コ)	みそ	C 2131	ごぼう 干しし				781	36.2	19.7	327	2.6		
		牛乳		きゅうり	キャベツ	コッペパン	さとう							
	古中3年生リクエスト献立	中華くらげ		もやし	にんじん	サラダ油	ゼリー	680	24.7	24.6	357	3.1		
O (木)	きな粉揚げパン 牛乳 バンバンジーサラダ	ぶた肉		玉ねぎ	はくさい			040	00.5	00.0	000	0.0		
				干ししいたけ	こまつな			818	29.5	28.9	388	3.8		
		牛乳	とり肉	キャベツ	もやし	ごはん	こむぎ粉	642	28.7	18.6	334	2.4		
1 (金)	ごはん 牛乳 チキンみそカツ	たまご	みそ	にんじん	コーン	パン粉	サラダ油	U+Z	20.1	10.0	00+	2.7	鮫中	
	ひじきのサラダ あおなのみそ汁	ツナ	ひじき	インゲン	こまつな	ごま	さとう	812	35.0	21.4	361	3.0	古中	
		あぶら揚げ		はくさい だい		ごま油	~-							
		牛乳	サケ	キャベツ	にんじん もやし	ごはん	ごま じゃがいも	633	31.7	18.6	300	2.4	7+ + O F	
4 (月)	ごはん 牛乳 サケのしお焼き ごまあえ 肉じゃが汁	ぶた肉		玉ねぎ	こんにゃく	さとう	しゃかいも						鮫中3年 古中3年	
				インゲン	干ししいたけ	131		798	38.2	21.2	319	2.9		
		牛乳	ぶた肉	ねぎ	たくあん	ごはん	さとう	<u> </u>		_	_			
E /:10	 ごはん 牛乳 ぶた肉のねぎみそ焼き	みそ	とうふ	キャベツ	きゅうり	ごま油	ごま	624	28.1	21.2	344	2.6	鮫中3年	
5 (火)	たくあんのポリポリサラダーもやしのみそ汁	あぶら揚げ		にんじん	もやし			785	33.7	24.3	373	3.1	古中3年	
				こまつな	ねぎ			100	JJ.1	24.3	010	٥. ١		
		牛乳	ぶた肉	キャベツ	もやし	ソフトめん		698	25.8	21.5	331	3.7		
6 (水)	ソフトめん 牛乳 しゅうまい(1人2コ)	ツナ	とり肉	きゅうり	にんじん	ごま	ごま油						鮫中3年	
	ちゅうか和え カレーなんばん			玉ねぎ	ねぎ	サラダ油	カレールー	894	32.4	26.9	371	4.8	古中3年	
		牛乳	とり肉	こまつな ブロッコリー	バナナ キャベツ	しゅうまいの風	りちご&マーガリン							
	コッペパン 牛乳 いちご&マーガリン	4年乳 チーズ	とり肉 ツナ	コーン	エねぎ	パン粉	バター	669	30.1	27.8	316	3.1	鮫中3年	
7 (木)	チキンのパン粉焼き フレンチサラダ コンソメスープ	ベーコン	27	こんじん	110C	オリーブオイル							古中3年	
								800	35.9	31.9	341	3.7		
		牛乳	ぶた肉	ごはん	キムチ	ごはん	サラダ油	00:	000	47.	20.1	0.0		
Q (A)	ぶたキムチ丼(ごはん) 牛乳	たまご	かまぼこ	もやし	E 5	ごま	ごま油	601	26.3	17.1	331	2.6	鮫中3年	
8 (金)	カラフル和え、わかめスープ	わかめ	とうふ	インゲン	キャベツ	かたくり粉	さとう	750	32.0	19.6	357	3.2	古中3年	
		みそ		玉ねぎ ねき	干ししいたけ	t		7.50	JZ.U	13.0	557	J.Z		
		牛乳	とり肉	キャベツ	インゲン	ごはん	さとう	617	28.2	14.8	315	2.0		
2 (火)	<u>小学6年生卒業祝い献立</u> ごはん 牛乳 チキンのガーリック焼き	えごま	あぶら揚げ	にんじん	だいこん	白玉もち							鮫中3年	
	じゅうねんあえ 白玉汁 いちご(小のみ、2コ)			ごぼう	ほうれん草			760	33.8	16.7	327	2.5	古中3年	
				ねぎ	いちご									

給食一口メモ	今月の平均栄養価 * 右は基準値						
ト献立」、8日(火)「かみかみ献立」9日(水)「中学3年生卒業祝い献立」10	こめ、米粉、みそ、とうふ、あぶらあげ、 こんにゃく、にんじん、だいこん、		小学校(中学年)		中学校		
	はくさい、ほうれん草、こまつな	エネルギー kcal	648	650	806	830	
業祝い献立」です。今年度も今月で終了となります。苦手なものがある人は、		たんぱく質 g	27.0	18~32	32.7	25~40	
少しずつでも食べられるようになってきているでしょうか?中学3年生のみなさんは、最後の給食となる人がほとんどですね。これからもバランスのよい食事を心がけて過ごしていきましょう!	3月の旬の食材	脂質 g	20.1	18~22	23.1	24~28	
	キャベツ、新玉ねぎ、いちご	カルシウム mg	320	350	350	450	
		塩分 g	2.6	2.0	3.2	2.5	