

2018年 3月 予定献立表

与儀小 給食室（直通） 098-917-3481

- 使用する食材と、アレルギー表示義務のある7品目（たまご・乳・小麦・ピーナツ・そば・えび・かに）及び、本校のアレルギー対応食品（イカ・タコ・くだもの類・魚卵）について表示しています。
- 調味料類に含まれるアレルゲンは「調味料欄」に表示しています。（しょうゆと酢に含まれる「小麦」は表示していませんが、微量の小麦成分が含まれます。）
- 保護者の方は、必ず内容を確認してください。詳しい情報が必要な方は、給食室までお問い合わせください。
- 天候や材料調達などの都合により献立を変更することがあります。

日	曜 日	の みもの 牛乳	こ ん だ て	(あか) 血や肉、骨をつくる	(きいろ) 働く力や体温などエネルギーとなる	(みどり) 体の調子を整える	調味料
1	木	牛乳	ひじきごはん (きびごはん)		米、もちきび		
			(しそひじき)	ひじき、けずりぶし	砂糖、水あめ、ごま	赤しそ	
			煮付け	豚肉、厚揚げ、かまぼこ	砂糖、油	こんにゃく、とうがん、にんじん いんげん	
			きびなごフライ	きびなご	小麦粉、パン粉、油	たまねぎ	
2	金	牛乳	ちらしずし	鶏卵	米、砂糖	にんじん、たけのこ、れんこん、しいたけ かんぴょう、えだまめ	小麦
			すまし汁	豆腐、わかめ、麩		えのきだけ、みつば	
ひな まつり こんだて			肉だんご	鶏肉、豚肉、大豆	パン粉、砂糖	たまねぎ	
			菜の花のごまあえ		ごま、砂糖	菜の花、キャベツ、もやし、にんじん	小麦・乳
			ひなあられ		あられ (小麦)		
5	月	牛乳	和風スパゲティ	鶏肉、ベーコン (乳)	スパゲティ (小麦)、油	にんじん、たまねぎ、しめじ、えのきだけ ほうれんそう	
6年生 リクエスト 給食			ごまじゃこあえ	ちりめんじゃこ、鶏卵	ごま、砂糖	きゅうり、キャベツ	
			ポテトカップグラタン	チーズ、牛乳	じゃがいも、マカロニ、小麦粉 バター、片栗粉、油	たまねぎ、にんじん、かぼちゃ	
			さくらんぼゼリー		ゼリー (さくらんぼ)		
6	火	牛乳	きなこ揚げパン	きなこ、スキムミルク	パン (小麦・乳)、アーモンド 砂糖、油		
6年生 リクエスト 給食			チキンチャウダー	鶏肉、ベーコン (乳)、スキムミルク 白花豆、白いんげん豆、大豆	じゃがいも、小麦粉、バター 生クリーム、油	たまねぎ、にんじん、セロリ、コーン マッシュルーム	乳・小麦
			ブロッコリーサラダ	ツナ	ドレッシング (小麦・鶏卵)	ブロッコリー、きゅうり、コーン 赤ピーマン	
			ヨーグルト	ヨーグルト			
7	水	牛乳	もちきびごはん		米、もちきび		
			大根のそぼろ煮	豚肉、厚揚げ、大豆	油、砂糖、片栗粉	だいこん、にんじん、しいたけ、いんげん	りんご
			ピリカラきゅうり		砂糖、ごま	きゅうり	
			千草焼き (玉子焼き)	鶏卵、鶏肉、チーズ	砂糖、油、片栗粉	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう しいたけ	
8	木	牛乳	クファージュシー	豚肉、昆布	米、油	にんじん、ごぼう、しいたけ	りんご
			ゆしどうふ	ゆしどうふ		青ねぎ	
			県産まぐろフライ	まぐろ	小麦粉、パン粉、片栗粉、油		
			梅和え	けずりぶし	砂糖、ドレッシング (小麦)	もやし、こまつな、にんじん、えのきだけ うめぼし	
9	金	牛乳	麦ごはん		米、麦		
			じゃが豚キムチ	豚肉	じゃがいも、油、砂糖、ごま	にんじん、たまねぎ、こんにゃく、にら はくさいキムチ	
			中華和え	中華くらげ、わかめ	砂糖、ごま ドレッシング (小麦・りんご)	もやし、きゅうり	
			小籠包	豚肉、鶏肉	春雨、片栗粉、砂糖、小麦粉	たまねぎ、キャベツ	
12	月	牛乳	タコライス (麦ごはん)		米、麦		
			(具)	豚肉、豚レバー、大豆、チーズ	油	にんじん、たまねぎ、トマト、ピーマン マッシュルーム、キャベツ	小麦・乳 りんご
6年生 リクエスト 給食			たまごとわかめのスープ くだもの	鶏卵、わかめ	片栗粉	はくさい いちご	りんご
13	火	牛乳	もちきびごはん		米、もちきび		
			たまねぎのみそ汁	油揚げ、みそ		たまねぎ、えのきだけ、こまつな	
			五目きんぴら	豚肉、チキアギ	油、砂糖、ごま	にんじん、こんにゃく、れんこん たけのこ、ごぼう、いんげん	
			鶏のてりやき	鶏肉	砂糖		
			黒糖ピーンズ	大豆	黒糖		
14	水	牛乳	中華丼 (玄米ごはん)		米、玄米		
			(具)	豚肉、なると、うすらの卵	油、片栗粉、ごま油	はくさい、たけのこ、にんじん、たまねぎ チンゲンサイ、きくらげ	小麦
かみかみ こんだて			カリボリおいも くだもの	カタクチイワシ	さつまいも、アーモンド、油、砂糖 ごま	パイナップル	

（裏面） 3月後半分

日	曜日	の み も の	こ ん だ て	(あか) 血や肉、骨をつくる	(きいろ) 働く力や体温などエネルギーとなる	(みどり) 体の調子を整える	調味料	
15	木	牛乳	麦ごはん		米、麦			
			豚汁	豚肉、みそ	里芋	だいこん、にんじん、こんにゃく、ごぼう しいたけ、ねぎ		
			さばのごまみそ煮	さば、みそ	砂糖、ごま			
			ゆずおなか和え	けずりぶし	砂糖、ドレッシング（小麦・りんご）	はくさい、きゅうり、ゆず	りんご	
			くだもの			デコボン		
16	金	牛乳	黒米ごはん		米、もち米、黒米			
			なかみ汁	豚なかみ		しいたけ、こんにゃく、ねぎ、しょうが	りんご	
			クーブイリチー	豚肉、こんぶ	砂糖、油	切り干し大根、にんじん、こんにゃく		
			エビフライ	えび	小麦粉、片栗粉、パン粉、油			
			お祝いまんじゅう		小麦粉、あんこ、砂糖			
19	月	牛乳	玄米ごはん		米、玄米			
			チキンカレー	鶏肉、豚レバー、スキムミルク	じゃがいも、油	たまねぎ、にんじん、ピーマン、トマト	小麦 りんご	
	6年生リクエスト給食		シマナーのツナサラダ	ツナ	砂糖、ドレッシング（小麦・りんご）	からしな、もやし、金美人参	小麦 りんご	
			（1～5年）エクレア		エクレア（小麦・鶏卵・乳）			
			（6年生）デザートプレート		ケーキ（小麦・鶏卵・乳）	パイナップル、いちご、オレンジ		
20	火	（乳・りんご） ジョア	パン		パン（小麦・乳・鶏卵）			
お楽しみ給食	スープ		鶏肉、ベーコン（乳）、白花豆 白いんげん豆、スキムミルク	油、小麦粉、バター、生クリーム クルトン（小麦・乳）	かぼちゃ、たまねぎ、コーン			
	おかず		牛肉	油	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、コーン			
	デザート			デザート（鶏卵・乳）				