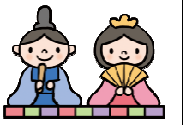


学校給食予定献立表

3月の給食目標 1年間をふいかえろう



献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
1日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	3日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	コッペパン	50	○			554	ぎゅうにゅう	こめ	65	○			524
コッペパン	いちごジャム	1個	○			小(高)	ちらしずし	す	11.5		○		小(高)
いちごジャム	にくじゃがコロッケ	1個	○			609	とうふとわかめ	さとう	7.7		○		602
にくじゃがコロッケ	キャベツ	40		○		中・高	のあかだし	だしこんぶ	0.3				731
キャベツ	にんじん	10		○		733	ひなまつりゼリー	たまご	15		○		
にんじん	あぶら	1	○				ひなまつりゼリー	あぶら	2	○			
あぶら	カレーこ	0.05					ひなまつりゼリー	かまぼこ	10		○		
カレーこ	しょうゆ	1					ひなまつりゼリー	にんじん	5		○		
しょうゆ	しお	0.2					ひなまつりゼリー	たけのこ	5		○		
しお	ウインナー	15		○			ひなまつりゼリー	ほししいたけ	1		○		
ウインナー	にんじん	10		○			ひなまつりゼリー	ふきみずに	5		○		
にんじん	たまねぎ	30		○			ひなまつりゼリー	こうやどうふ	5		○		
たまねぎ	しめじ	5		○			ひなまつりゼリー	だしじる			○		
しめじ	ホールコーン	5		○			ひなまつりゼリー	さとう	2	○			
ホールコーン	ソテードオニオン			○			ひなまつりゼリー	うすくちしょうゆ	3		○		
ソテードオニオン	パセリ	0.05		○			ひなまつりゼリー	みりん	3		○		
パセリ	オリーブオイル	1		○			ひなまつりゼリー	きざみのり	1袋		○		
オリーブオイル	とりがらスープ			○			ひなまつりゼリー	とうふ	25		○		
とりがらスープ	しお	0.1		○			ひなまつりゼリー	うすあげ	8		○		
しお	こしょう	0.03		○			ひなまつりゼリー	えのきだけ	5		○		
こしょう				○			ひなまつりゼリー	たまねぎ	20		○		
				○			ひなまつりゼリー	わかめ	0.3		○		
				○			ひなまつりゼリー	あかみそ	6		○		
				○			ひなまつりゼリー	だしじる			○		
				○			ひなまつりゼリー	ひなまつりゼリー	1個		○		
				○			ひなまつりゼリー	(もも、りんご、とうにゅう)			○		
2日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	6日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			535	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			531
こめ	ぶたにく	25		○		小(高)	ごはん	さのたまあじつけのり	1枚		○		小(高)
ぶたにく	あつあげ	35		○		611	ごはん	とりにく	35		○		612
あつあげ	キャベツ	25		○		中・高	ごはん	ふ	2	○			756
キャベツ	ちんげんさい	10		○		757	ごはん	えのきだけ	5		○		
ちんげんさい	にんじん	10		○			ごはん	たけのこ	8		○		
にんじん	たまねぎ	30		○			ごはん	にんじん	15		○		
たまねぎ	ほししいたけ	0.5		○			ごはん	しろねぎ	8		○		
ほししいたけ	しょうが	0.3		○			ごはん	だいこん	25		○		
しょうが	あぶら	1		○			ごはん	さきがきごぼう	10		○		
あぶら	さとう	2		○			ごはん	もやし	10		○		
さとう	しょうゆ	4		○			ごはん	しお	0.1		○		
しょうゆ	とりがらスープ			○			ごはん	うすくちしょうゆ	4		○		
とりがらスープ	かたくりこ	2		○			ごはん	みりん	2		○		
かたくりこ	ロースハム	10		○			ごはん	さけ	1		○		
ロースハム	にら	4		○			ごはん	だしじる			○		
にら	もやし	15		○			ごはん	かたくりこ	1.5		○		
もやし	たまねぎ	20		○			ごはん	ぶたにく	15		○		
たまねぎ	しょうが	0.3		○			ごはん	うすあげ	8		○		
しょうが	ホールコーン	5		○			ごはん	さつまいも	30	○			
ホールコーン	クリームコーン	15		○			ごはん	にんじん	10		○		
クリームコーン	ごまあぶら	0.5		○			ごはん	こんにゃく	10		○		
ごまあぶら	うすくちしょうゆ	2.5		○			ごはん	あぶら	1		○		
うすくちしょうゆ	さけ	1		○			ごはん	さけ	2		○		
さけ	とりがらスープ			○			ごはん	みそ	8		○		
とりがらスープ	しお	0.1		○			ごはん	だしじる			○		
しお	こしょう	0.02		○			ごはん				○		
こしょう	かたくりこ	1		○			ごはん				○		
かたくりこ				○			ごはん				○		

3月3日は、ひなまつりです。



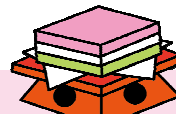
桃の節句
です!



ちらしずし



ハマグリのおしる



ひしもち



しろざけ
白酒

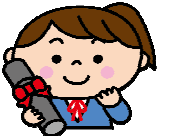


ひなあられ

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)

学校給食予定献立表

ご卒業
おめでとうございます!



献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
7日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	10日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			659	ぎゅうにゅう	アップルパン	50	○			549
カツカレー	ヒレカツ	30	○	○		小(高)	アップルパン	にくだんご	50		○		小(高)
フレンチサラダ	あぶら					691	にくだんご	たまねぎ	40			○	622
おいわいいちごゼリー	じゃがいも	25				中・高	にくだんごの とまとに	にんじん	15			○	中・高
卒業祝い献立	たまねぎ	40	○			911	こまつなの ゴママヨネーズ	ブロッコリー	20			○	793
祝	にんじん	15			○		あえ	キャベツ	20			○	
	きょうが	0.3			○			トマトみずに	20			○	
	しょうが	0.3			○			にんにく	0.3			○	
	ソテドオニオン	1	○		○			オリーブオイル	1	○		○	
	あぶら	1	○		○			ケチャップ	8			○	
	カレールウ	15	○		○			あかワイン	2			○	
	カレーこ	0.15			○			とりがらスープ				○	
	ケチャップ	1			○			しお	0.2			○	
	ウスターソース	1			○			こしょう	0.03			○	
	とりがらスープ				○			こまつな	15			○	
	キャベツ	35			○			もやし	25			○	
	きゅうり	8			○			にんじん	8			○	
	にんじん	10			○			ホールコーン	8			○	
	オリーブオイル	3	○		○			エッグケアマヨネーズ	3.5	○		○	
	りんごす	4			○			しょうゆ	0.6			○	
	しお	0.5			○			さとう	0.4	○		○	
	こしょう	0.03			○			すりしるごま	1.5	○		○	
	さとう	0.3	○		○							○	
	おいわいいちごゼリー (いちご)	1個	○		○							○	
9日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	13日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			542	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			549
ごはん	ぶたにく	50	○			小(高)	ごはん	ぎゅうにく	50		○		小(高)
ホイコーロー (回鍋肉)	あつあげ	20	○			615	ごはん	たまねぎ	50			○	623
バンサンスー (拌三絲)	キャベツ	40			○		ぎゅうにくの やきにくふう いため	キャベツ	45			○	中・高
	たまねぎ	40			○		ほうれんそうと かんでんの サラダ	にんじん	15			○	769
	にんじん	10			○			しろねぎ	10			○	
	ちんげんさい	8			○			にんにく	0.5			○	
	にんにく	0.5			○			ごま	1.5	○		○	
	しょうが	0.5			○			ごまあぶら	1.5	○		○	
	あぶら	1	○		○			あかみそ	2		○	○	
	みそ	4			○			しょうゆ	3			○	
	あかみそ	2			○			さけ	2			○	
	さとう	1.5	○		○			さとう	2.5	○		○	
	しょうゆ	2			○			しお	0.2			○	
	さけ	2			○			こしょう	0.03			○	
	しお	0.01			○			かんでんこんにやく	0.8			○	
	こしょう	0.03			○			ほうれんそう	10			○	
	かたくりこ	1.5			○			もやし	25			○	
	はるさめ	7	○		○			にんじん	8			○	
	きゅうり	10			○			あぶら	2	○		○	
	にんじん	5			○			しょうゆ	0.5			○	
	もやし	15			○			りんごす	4			○	
	す	3			○			さとう	1	○		○	
	うすくちしょうゆ	1.2			○			しお	0.1			○	
	さとう	1.2	○		○			こしょう	0.02			○	
	ごまあぶら	0.2	○		○							○	
	しお	0.2	○		○							○	

給食にかかわってくれたひとに
感謝の気持ちをこめて
「いただきます」「ごちそうさま」



ご卒業
おめでとうございます!

小学部 (3月15日)
中学部 (3月14日)
高等部 (3月8日)

卒業式

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)