



令和6年度3月 学校給食予定献立表



※ 給食には、毎日「牛乳（2群）」が付きまます。

時津町学校給食公社第2調理場

日	曜	献立	主な働きと材料名						栄養価		
			体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる		エネルギーのもとになる		エネルギー	たんぱく質	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			
3	月	ちらし寿司	油揚げ	のり	にんじん キヌサヤ	しいたけ ごぼう	こめ さとう	油	759	28.3	
		お吸い物	はんぺん とうふ		なのはな	たまねぎ					
		平つくね	ひらつくね								
		いんげんのごま炒め			いんげん にんじん		さとう	ごま 油			
		桃のタルト					桃のタルト				
4	火	ごはん					こめ		806	33.1	
		根菜のごま汁	厚揚げ 麦みそ		にんじん	だいこん ごぼう ぶかねぎ	さといも	ごま			
		鶏肉とうずらの卵のすっぱ煮	とりにく うずらの卵		いんげん	たまねぎ しょうが にんにく	さとう				
5	水	コッペパン					コッペパン		754	31.6	
		ミネストローネ	ベーコン		トマト にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ セロリ にんにく	じゃがいも ABCマカロニ	油			
		サーモンのフライ	サーモンフライ					油			
		ブロッコリーのソテー			ブロッコリー	とうもろこし		バター			
6	木	ごはん					こめ		823	25.2	
		肉じゃが	ぶたにく		にんじん いんげん	たまねぎ こんにゃく	じゃがいも さとう	油			
		きゅうりと春雨の酢の物			にんじん	きゅうり	はるさめ さとう	ごま ごま油			
7	金	キムタクごはん	ぶたにく			はくさいキムチ たくあん	こめ	油	774	26.8	
		わかめうどん	とりにく はんぺん	わかめ		たまねぎ ぶかねぎ	うどん				
		きんぴら	油揚げ 揚げかまぼこ		にんじん	ごぼう こんにゃく	さとう	ごま 油			
10	月	ごはん					こめ		852	28.9	
		みそ汁	米みそ	わかめ	はねぎ	たまねぎ	じゃがいも				
		鶏肉の唐揚げ	とりにく			しょうが にんにく	でんぶん	油			
		キャベツのひじき炒め		しそひじき	にんじん	キャベツ		油			
11	火	ごはん					こめ		779	32.9	
		沢煮椀	ぶたにく		にんじん はねぎ	たけのこ こんにゃく ごぼう だいこん しいたけ					
		焼き肉	ぎゅうにく 赤みそ		にんじん ピーマン	たまねぎ キャベツ りんご にんにく	さとう	油			
12	水	米粉パン					米粉パン		795	34.7	
		タイピーエン	ぶたにく イカ かまぼこ うずらの卵		にんじん はねぎ	たまねぎ もやし はくさい たけのこ	はるさめ	油 ごま油			
		れんこんチップス				れんこん		油			
		まるいチーズ		チーズ							
13	木	チキンカレーライス（麦ごはん） （チキンカレーライスのルウ）	とりにく		にんじん	たまねぎ りんご	こめ むぎ	油	931	26.1	
		ツナサラダ	ツナ		にんじん	キャベツ きゅうり	さとう	油			
		お祝いデザート（豆乳いちごゼリー）					お祝いデザート				
14	金	卒業式									
17	月	ごはん					こめ		786	31.6	
		みそけんちん汁	とりにく とうふ 米みそ		にんじん	ごぼう だいこん こんにゃく ぶかねぎ		油			
		干草焼き	干草焼き								
		大豆の磯煮	だいず ぶたにく 揚げかまぼこ	ひじき	にんじん いんげん		さとう	油			
18	火	ごはん					こめ		751	29.1	
		ワンタンスープ	ぶたにく はんぺん		にんじん はねぎ	もやし はくさい	ワンタン				
		春野菜の中華炒め	とりにく		アスパラガス にんじん	キャベツ たけのこ しょうが	さとう	油			
19	水	小型コッペパン					コッペパン		803	29.8	
		スパゲティナポリタン	ベーコン	粉チーズ	にんじん ピーマン トマト	たまねぎ マッシュルーム	スパゲティ	油			
		ブロッコリーのごまドレッシングサラダ			ブロッコリー	きゅうり とうもろこし	さとう	油 ごま			
20	木	春分の日									
21	金	いわし丼（麦ごはん） （いわし丼の具）	いわし			しょうが	こめ むぎ	でんぶん さとう	804	30.7	
		鶏ごぼう汁	とりにく 油揚げ		にんじん はねぎ	ごぼう たまねぎ しいたけ こんにゃく					
		野菜のもみ漬け			にんじん	キャベツ きゅうり		ごま			
24	月	修了式									

* 献立の食材は、天候等により変更になる場合がございますのでご了承ください。

* 1年間ありがとうございました *

あっという間に1年間が経とうとしていますね。1年間で給食を食べる回数は約180回。楽しいメニューの日、苦手な食材に苦戦したけど頑張った日、初めて食べた料理など、色々な思い出ができていますと嬉しいです。これからもぜひ食事の時間を楽しんでください。調理場一同みなさんの健康と活躍をお祈りしています!!

* 卒業・修了 * おめでとうございます



令和6年度 3月食物アレルギー原因食品一覧表

時津町学校給食公社第2調理場

※牛乳は毎日つきます。

日 曜	献立	使用されている原因食品及びアレルギー						備考
		乳製品類	卵類	魚介類・甲殻類	肉類・豆類	穀類	種実類	
3 月	ちらし寿司							
	お吸い物							
	平つくね							
	いんげんのごま炒め							
	桃のタルト							
4 火	ごはん							
	根菜のごま汁							
	鶏肉とうずらの卵のすっぱ煮		うずらの卵(卵)					
5 水	コッペパン							
	ミネストローネ							
	サーモンのフライ			(さけ)				
	ブロッコリーのソテー	バター(乳)						
6 木	ごはん							
	肉じゃが							
	きゅうりと春雨の酢の物							
7 金	キムタクごはん							白菜キムチ(唐辛子)
	わかめうどん							
	きんぴら							
10 月	ごはん							
	みそ汁							
	鶏肉の唐揚げ							
	キャベツのひじき炒め							
11 火	ごはん							
	沢煮椀							
	焼き肉							
12 水	米粉パン							
	タイピーエン		うずらの卵(卵)	イカ				
	れんこんチップス							
	まるいチーズ	チーズ(乳)						
13 木	チキンカレーライス(麦ごはん)							
	(チキンカレーライスのルウ)							
	ツナサラダ							
	お祝いデザート(豆乳いちごゼリー)							
14 金	卒業式							
17 月	ごはん							
	みそけんちん汁							
	干草焼き	(乳)	(卵)					
	大豆の磯煮							
18 火	ごはん							
	ワンタンスープ							
	春野菜の中華炒め							
19 水	小型コッペパン							
	スパゲティナポリタン	粉チーズ(乳)						
	ブロッコリーのごまドレッシングサラダ							
20 木	春分の日							
21 金	いわし丼(麦ごはん)							
	(いわし丼の具)							
	鶏ごぼう汁							
	野菜のもみ漬							
24 月	修了式							

※ コンタミネーションの資料が必要な場合は、時津町第2給食センター(☎095-882-4281)まで、ご連絡ください。

毎月必ず「食物アレルギー原因食品一覧表」と「献立表」を見て、チェックをお願いします。食物アレルギーの原因となる食品をまちがって食べることがないように注意しましょう。