

保護者確認欄

3月はエビ、イカ、カニ、タコ

2026、3月分予定献立

(4)

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
2 揚げパン	3 ちらしうし	4 パン	5 米飯	6 米飯
ポトフ ピッコロサラダ	牛ちらし(牛肉、錦糸卵) 花麩のすまし汁 ひなあられ	白身魚(たら)の香草焼き 春キャベツとわかめのサラダ コーンクリームスープ	タコライス 汁ビーフン	鶏肉のうまから炒め 野菜のみぞ汁
9 黒糖パン	10 赤飯 ごま塩	11 麦ご飯	12 米飯	13 米飯
ポークチャップ カリフラワーのコンソメ味 春雨スープ	鯛そうめん(揚げ鯛、そうめん汁) 菜の花のおひたし お祝いクレープ(中学校のみ)	チキンカレー フルーツ白玉	豚丼 ささみサラダ	鮭のタルタルソース焼き 小松菜のいろどり和え じゃがいものみぞ汁
16 パン	17 米飯	18 パン	19 米飯	20
フランクフルトのケチャップ和え キャベツとコーンの和え物 卵スープ	牛肉とごぼうのうま煮 たまねぎのみぞ汁	チリコンカン 海と畑のサラダ	鶏肉のすだちソースかけ 白菜と春菊のごま和え 魚麵のすまし汁 お祝いクレープ(小学校のみ)	
23 米飯	24	25	26	27
鮭のタルタルソース焼き プロッコリーのおかか和え 豆腐としめじのみぞ汁				

わかめ、ちらしめん等海産物には、エビ・カニ等が含まれることがあります。

2026、3

No.1

2(月)			3(火)			4(水)			5(木)			6(金)		
揚げパン	ちらしずし 牛ちらし(牛肉、錦糸卵) 花穂のすまし汁 ひなあられ			パン	白身魚(たら)の香草焼き 春キャベツとわかめのサラダ コーンクリームスープ			米飯	タコライス 汁ビーフン			米飯	鶏肉のうまから炒め 野菜のみぞ汁	
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
荒挽ミニカケルウインナー	18	21.6	牛肉ももばらスライス	40	48	たら切身 50g	1切	1切	豚ひき肉	45	54	鶏もも皮つき 10g	60	72
キャベツ	25	32.4	ごぼう	15	18	バジルペースト	1	1	にんにく	0.2	0.24	たまねぎ	10	12
じゃがいも	40	48	三温糖	0.8	0.96	うすくちしょうゆ	0.5	0.5	セロリー	3	3.6	キャベツ	40	48
たまねぎ	30	38.4	こいくちしょうゆ	1.8	2.16	天外天塩	0.2	0.2	たまねぎ	25	30	エリンギ	15	18
にんじん	16	19.2	清酒	0.5	0.6	こしょう	0.02	0.02	にんじん	10	12	赤ピーマン	5	6
プロッコリー	11	13	錦糸卵	12	14.4	白ワイン	0.5	0.5	ピーマン	5	6	三温糖	2	2.4
ファルファレマカロニ	5.5	6.6	冷凍さやいんげん	5	6	春キャベツ	20.4	24.48	トマトホール缶	25	30	清酒	0.5	0.6
丸鶏スープベースHD	15	15	木綿豆腐	40	45	にんじん	3	3.6	米ぬか油	0.3	0.36	こいくちしょうゆ	4	4.8
天外天塩	0.55	0.6	にんじん	9	11	きゅうり	6	7.2	天外天塩	0.5	0.6	トウバンジャン	0.2	0.24
こしょう	0.02	0.03	花穂	2.5	3	蒸しささみ	9	10.8	こしょう	0.02	0.02	コチジャン	2	2.4
うすくちしょうゆ	0.2	0.22	みつば	3	3	チリパウダー	0.02	0.02	チリパウダー	0.02	0.02	いりごま	1	1.2
チキンハム(角切り)	12	14.4	天外天塩	0.14	0.15	冷凍ホールコーン	3	3.6	カレー粉	0.25	0.3	米ぬか油	0.5	0.6
キャベツ	35	42	うすくちしょうゆ	3.7	3.8	カットわかめ	0.3	0.36	ケチャップ	4	4.8	キャベツ	17	22
きゅうり	10	12	出し昆布	0.6	0.6	上白糖	1.32	1.58	上白糖	0.25	0.3	にんじん	5	6
上白糖	1.1	1.32	うすくちしょうゆ	1.91	2.29	米酢	1.32	1.58	オイスターソース	0.3	0.36	たまねぎ	20	25
米酢	2.8	3.36	削り節 3号だし	4	4	レモン果汁	0.36	0.43	平麺ビーフン	6	7	えのきたけ	4	5
うすくちしょうゆ	2.2	2.64	ひなあられ 5g	1個	1個	ポークハム	12	15	もやし	15	18	油揚げ	3	3.3
コッペパン(揚げパン用)	40	70	ちらしずしの素	26.58	34.28	たまねぎ	20	25	にんじん	9	11	葉ねぎ	3.5	3.5
米ぬか油	6	6	じゃがいも	36	40.5	にんじん	12	15	焼豚	8	10	煮干し	4	4
グラニュー糖	4	4	クリームコーン	10	12	たまねぎ	14	17	天外天塩	12	12	みそ	7.25	7.4
	小1.2年	その他	パセリ	0.4	0.4	天外天塩	0.1	0.11	丸鶏スープベースHD	0.1	0.11			
			有塩バター	2.3	2.3	うすくちしょうゆ	4.5	4.7						
			小麦粉	2.3	2.3	ごま油	0.5	0.55						
			スープベースチキン	12	12									
			調理用牛乳	35	35									
			天外天塩	0.6	0.65									
			こしょう	0.02	0.03									

揚げパン用のパンは普段とは異なるパンを使用します。給食のパンを中止している方の分も入れていきますので、成分表をご確認のうえ、喫食の判断をお願いいたします。

2026、3

No. 2

2026、3

No.3

16(月)			17(火)			18(水)			19(木)			20(金)		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
レバー入りチキンフランク 40g	1本		牛肉ももばらスライス	25	30	豚ひき肉	30	36	鶏もも皮つき 10g	50	60			
レバー入りチキンフランク 50g		1本	米ぬか油	0.2	0.24	米ぬか油	0.2	0.24	でんぶん	5	6			
ケチャップ	6	7.5	にんじん	18	21.6	たまねぎ	47	56.4	米ぬか油	5	6			
ウスターーソース	1.2	1.5	ごぼう	30	36	にんじん	18	21.6	こいくちしょうゆ	4	4.8			
上白糖	0.12	0.15	たけのこ水煮	15	18	ピーマン	4.25	5.1	本みりん	1	1.2			
水	1.2	1.5	乾しいたけ	0.4	0.48	蒸し大豆	30	36	上白糖	2.5	3			
			しらたき	20	24	にんにく	0.3	0.36	水	2	2.4			
キャベツ	34	40.8	冷凍さやいんげん	5	6	ウスターーソース	2.5	3	すだち果汁	1	1.2			
冷凍ホールコーン	5	6	三温糖	1.4	1.68	ケチャップ	10	12						
天外天塩	0.3	0.36	うすくちしょうゆ	2.28	2.74	トマトピューレ	20	24	しゅんぎく	20	24			
こしょう	0.02	0.02	こいくちしょうゆ	2.5	3	チリパウダー	0.01	0.01	はくさい	45	54			
			清酒	0.5	0.6	天外天塩	0.3	0.36	いりごま	0.6	0.72			
たまねぎ	20	25	本みりん	0.5	0.6	こしょう	0.02	0.02	上白糖	0.5	0.6			
にんじん	9	11				パセリ	0.9	1.08	うすくちしょうゆ	2.5	3			
豆苗	8	10	たまねぎ	30	36									
鶏卵	17	20	油揚げ	3	3.3	キャベツ	17	20.4	魚麵	20	25			
丸鶏スープベースHD	15	15	塩蔵わかめ	1.5	1.8	きゅうり	10	12	にんじん	10	12			
天外天塩	0.25	0.25	にんじん	9	11	まぐろ油漬け	15	18	乾燥湯葉	1	1.2			
こしょう	0.02	0.03	葉ねぎ	3.5	3.5	にんじん	5	6	葉ねぎ	3.5	3.5			
うすくちしょうゆ	3.9	4.1	みそ	7.25	7.4	冷凍ホールコーン	5	6	うすくちしょうゆ	3.6	3.8			
でんぶん	0.3	0.33	煮干し	4	4	乾しひじき	1.5	1.8	天外天塩	0.15	0.16			
こんにゃく寒天	1	1				うすくちしょうゆ	2.2	2.64	出し昆布	0.6	0.6			
						米酢	2.8	3.36	削り節 3号だし	4	4			
						上白糖	1.2	1.44	フレンズクレープ(いちご)2026 (乳・卵・小麦不使用)	1個				

2026、3

No.4