

(3)

2026、3月分予定献立

保護者確認欄

--

除去不可能

除去可能

エビ、イカ、カニ、タコ

3月はエビ、イカ、カニ、タコの使用はありません。

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
2 揚げパン	3 ちらしずし	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 野菜のみそ汁
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 小松菜のいりどりและ じゃがいものみそ汁
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 たまねぎのみそ汁	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 魚麩のすまし汁 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 ブロッコリーのおかか和え 豆腐としめじのみそ汁				

わかめ、ちりめん等海産物には、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 ポトフ ピッコロサラダ			ちらしずし 牛ちらし(牛肉、 錦糸卵) 花麩のすまし汁 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 野菜のみそ汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
荒挽ミニカケテルウインナー	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
ブロッコリー	11	13				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	錦糸卵	12	14.4				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	冷凍さやいんげん	5	6	春キャベツ	20.4	24.48	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	3	3.6	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	木綿豆腐	40	45	きゅうり	6	7.2	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	にんじん	9	11	蒸しささみ	9	10.8	チリパウダー	0.02	0.02	いりごま	1	1.2
			花麩	2.5	3	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
チキンハム(角切り)	12	14.4	みつば	3	3	カットわかめ	0.3	0.36	ケチャップ	4	4.8			
キャベツ	35	42	天外天塩	0.14	0.15	上白糖	1.32	1.58	上白糖	0.25	0.3	キャベツ	17	22
きゅうり	10	12	うすくちしょうゆ	3.7	3.8	米酢	1.32	1.58	オイスターソース	0.3	0.36	にんじん	5	6
上白糖	1.1	1.32	出し昆布	0.6	0.6	うすくちしょうゆ	1.91	2.29				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							もやし	15	18	油揚げ	3	3.3
			ひなあられ 5g	1個	1個	ポークハム	12	15	にんじん	9	11	葉ねぎ	3.5	3.5
						たまねぎ	20	25	焼豚	8	10	煮干し	4	4
						にんじん	12	15	たまねぎ	14	17	みそ	7.25	7.4
						じゃがいも	36	40.5	にら	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	クリームコーン	10	12	丸鶏スープベースHD	12	12			
米ぬか油	6	6				パセリ	0.4	0.4	天外天塩	0.1	0.11			
グラニュー糖	4	4				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

9(月)			10(火)			11(水)			12(木)			13(金)		
黒糖パン			赤飯 ごま塩			麦ご飯			米飯			米飯		
ポークチャップ			鯛そうめん(揚げ鯛、そうめん汁)			チキンカレー			豚丼			鮭のタルタルソース焼き		
カリフラワーのコンソメ味			菜の花のおひたし			フルーツ白玉			ささみサラダ			小松菜のいりどり和え		
春雨スープ			お祝いクレープ(中学校のみ)									じゃがいものみそ汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
豚肉ももスライス	50	60	たい切身 40g	1切	1切	鶏もも皮つき 5g	30	35	豚肉ももスライス	40	48	さけ角切り	50	50
たまねぎ	40	48	天外天塩	0.16	0.16	米ぬか油	0.3	0.3	しょうが	0.25	0.3	天外天塩	0.15	0.15
米ぬか油	0.5	0.6	でんぷん	4	4	にんじん	20	22	たまねぎ	70	84	こしょう	0.02	0.02
冷凍むき枝豆	5	6	米ぬか油	4	4	たまねぎ	60	65	にんじん	16	19.2	白ワイン	2	2
ウスターソース	3.15	3.78				じゃがいも	54	63	おつゆふ	1.9	2.28	マヨネーズ	8	8
ケチャップ	13.5	16.2	手延べそうめん	10	11	マッシュルーム	4	5	しらたき	35	42	たまねぎ	4.7	4.7
三温糖	1.35	1.62	祝いなと	6	7	給食用カレーフレーク	16	18	根深ねぎ	5	6	鶏卵	4.25	4.25
こしょう	0.02	0.02	にんじん	5	6	ウスターソース	2	2.2	米ぬか油	0.5	0.6	パセリ	1.08	1.08
天外天塩	0.1	0.12	乾しいたけ	1.6	1.92	ケチャップ	2	2	三温糖	1.5	1.8	粉チーズ	7	7
赤ワイン	1.1	1.32	乾燥湯葉	1	1.2	りんご	3	3	こいくちしょうゆ	3.2	3.84	調理用牛乳	5.5	5.5
でんぷん	0.24	0.29	塩蔵わかめ	1.2	1.3	赤ワイン	0.5	0.6	うすくちしょうゆ	3.2	3.84	オリーブ油	0.01	0.01
水	1	1.2	葉ねぎ	3.5	3.5	天外天塩	0.2	0.25	清酒	1	1.2	鮭のタルタルソース焼きは、 除去食用には、鮭の上にたまねぎ、 パセリをのせ、オリーブ油を振りかけて 焼き上げます。		
			うすくちしょうゆ	3.3	3.4	ガラマサラ	0.01	0.04	本みりん	1	1.2			
カリフラワー	10	12	本みりん	0.5	0.6	ココナッツミルク	2.5	3						
冷凍カリフラワー	20	24	出し昆布	0.6	0.6				蒸しささみ	15	18			
コンソメ	0.9	1.08	削り節 3号だし	4	4	春夏冬だんご	25	30	きゅうり	25	30			
水	3.4	4.08				みかん缶	25	30	にんじん	3	3.6	キャベツ	20.8	24.96
			菜の花	10	12	パインアップル缶	25	30	海藻ミックス	1.2	1.44	こまつな	27.2	32.64
はるさめ	4	4.5	冷凍ほうれんそう	30	36	黄桃缶	25	30	うすくちしょうゆ	2.5	3	にんじん	4	4.8
チキンハム	10	12	上白糖	0.3	0.36	上白糖	2	2.4	米酢	2.1	2.52	冷凍ホールコーン	4	4.8
もやし	10	12	うすくちしょうゆ	2	2.4	水	3	3.6	上白糖	0.9	1.08	ポークハム	6.4	7.68
にんじん	7	9	花かつお	0.4	0.48				ごま油	0.5	0.6	うすくちしょうゆ	2.08	2.5
きくらげ	0.2	0.3										上白糖	0.32	0.38
葉ねぎ	3.5	3.5	フレンズクレープ(いちご)2026 (乳・卵・小麦不使用)		1個	米粒麦	9.7	12.5						
丸鶏スープベースHD	15	15										じゃがいも	35	40
天外天塩	0.12	0.13										たまねぎ	30	35
こしょう	0.02	0.03										にんじん	10	12
うすくちしょうゆ	3.5	3.6	赤飯									油揚げ	2	2.2
			小袋ごま塩 0.5g	1袋	1袋							葉ねぎ	3.5	3.5
												みそ	7.25	7.4
黒砂糖	10	14										煮干し	4	4

2026、3

No.3

16(月)			17(火)			18(水)			19(木)			20(金)		
パン 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			米飯 牛肉とごぼうのうま煮 たまねぎのみそ汁			パン チリコンカン 海と畑のサラダ			米飯 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)					
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	でんぷん	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			
でんぷん	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

[illegible]