

令和6年



3月分予定献立表



羽生市学校給食センター

日	こんだて名 主食 飲み物 おかず	アレルギー物質 全28品目中	使用材料名			栄養価	
			赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる もとなる	黄色の食品 エネルギー(体や脳が働く力)の もとなる	緑色の食品 体の調子を整える もとなる	上段:小 下段:中 エネルギー (kcal)	たんぱく 質 (g)
ひな祭り献立	すめし ぎゅうにゅう	乳	牛乳	すめし		775	30.4
1 金	どんじる やつがしらコロッケ ソース ★こぎつねずしのぐ	大豆 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 りんご 卵 大豆 鶏肉	豚肉 みそ 豆腐 かつお節	油 じゃがいも やつがしらコロッケ 油 油 砂糖	ごぼう 人参 大根 ねぎ 人参 枝豆	978	37.0
4 月	わかめごはん ぎゅうにゅう とうふとあさりのみそしる ほっけのしおやき ★ごぼうサラダ	乳 大豆	牛乳 豆腐 みそ あさり ほっけ		人参 ほうれん草 ねぎ ごぼうサラダ コーン	577	24.7
5 火	ごはん ぎゅうにゅう ウェーブワンタンスープ ユーリンチー はるさめとキムチのいためもの	乳 小麦 鶏肉 鶏肉 豚肉	牛乳 なると 鶏肉 澱粉付き 豚肉	ごはん ワンタン 油 砂糖 ごま油 ごま油 砂糖 春雨	干し椎茸 人参 玉ねぎ もやし チンゲンサイ 生姜 ねぎ にんにく 生姜 生姜 にんにく キムチ 竹の子 いら	626	26.4
6 水	ごはん ぎゅうにゅう ★ヘルシーごはんのぐ さばのみそに チーズ	乳 大豆 鶏肉 さば 乳	牛乳 鶏肉 大豆 糸かまぼこ 油揚げ ひじき さばのみそ煮 チーズ	ごはん 油 砂糖	干し椎茸 ごぼう 人参 枝豆	662	29.1
ベルギー献立	しよくパン チョコレートパテ ぎゅうにゅう レタスとトマトのスープ スパイシーフリッツ ほうれんそうソテー	小麦 乳 大豆 乳 卵 鶏肉 豚肉 豚肉	しよくパン チョコレートパテ 牛乳 ベーコン 卵 ハム	しよくパン チョコレートパテ 油 じゃがいも 油 油	玉ねぎ トマト レタス もやし ほうれん草	579	21.2
7 木	ごはん 【ジョア ストロベリー】 ツナカレー フライドチキン おいわいクレープ	乳 小麦 小麦 大豆 鶏肉 大豆	ジョア ツナ フライドチキン	ごはん 油 じゃがいも カレールウ 油 お祝いクレープ		656	23.3
8 金	ごはん ぎゅうにゅう いとかまぼこのスープ しるみぎかなフライ ソース ★ひじきごはんのぐ	乳 大豆 小麦 大豆 りんご 大豆 鶏肉	牛乳 豆腐 糸かまぼこ わかめ 白身魚フライ 鶏肉 笹かまぼこ ひじき 油揚げ	ごはん 油 砂糖	人参 干し椎茸 ほうれん草 干し椎茸 人参 いんげん	805	26.8
11 月	ごはん ぎゅうにゅう いとかまぼこのスープ しるみぎかなフライ ソース ★ひじきごはんのぐ	乳 大豆 小麦 大豆 りんご 大豆 鶏肉	牛乳 豆腐 糸かまぼこ わかめ 白身魚フライ 鶏肉 笹かまぼこ ひじき 油揚げ	ごはん 油 砂糖	人参 干し椎茸 ほうれん草 干し椎茸 人参 いんげん	623	26.8
12 火	ごはん ぎゅうにゅう はくさいととうふのチゲ ちぐさやき みかん	乳 大豆 鶏肉 豚肉 りんご 小麦 乳 卵	牛乳 豚肉 たら 豆腐 千草焼き	ごはん 油 砂糖	人参 干し椎茸 ほうれん草 しめじ 白菜 いら ねぎ みかん	556	23.6
13 水	【ちゅうかめん】 ぎゅうにゅう とうにゅうたんたんめんじる ポークしゅうまい (小2中3コ) やさいソテー	小麦 乳 大豆 鶏肉 豚肉 ごま 小麦 豚肉 鶏肉 豚肉	中華めん 牛乳 豚肉 豆乳 みそ ポークしゅうまい ベーコン	中華めん 油 砂糖 ごま ラー油 でん粉 油	人参 玉ねぎ キャベツ にんにく 生姜 人参 干し椎茸 竹の子 ほうれん草 ねぎ	843	36.1
14 木	ごはん ぎゅうにゅう アルファベットスープ チキンカツ ソース ★カラフルサラダ	乳 小麦 鶏肉 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご	牛乳 ベーコン チキンカツ	ごはん じゃがいも マカロニ 油	人参 玉ねぎ ほうれん草 イタリアンドレッシング 人参 きゅうり キャベツ	590	22.4
15 金	ごはん ぎゅうにゅう おやこに 野菜コロッケ ソース ★ゆでやさい	乳 卵 大豆 鶏肉 小麦 乳 大豆 りんご 小麦 大豆	牛乳 鶏肉 厚揚げ 卵	ごはん 油 砂糖 和かつおドレッシング	人参 玉ねぎ ほうれん草 人参 小松菜 枝豆	905	34.9
富山県郷土料理	ごはん ぎゅうにゅう しらたまだんごじる ハンバーグ わふうソース ★きりぼしだいこんのベーコンに	乳 鶏肉 大豆 鶏肉 豚肉 大豆 豚肉	牛乳 鶏肉 なると ハンバーグ ベーコン	ごはん 白玉団子 ごま油 砂糖 でん粉 油 砂糖	人参 干し椎茸 ほうれん草 にんにく 玉ねぎ 人参 切干大根 枝豆	711	28.2
18 月	ごはん ぎゅうにゅう かきたまスープ ハムカツ ソース こまつなとメンマのソテー	乳 卵 鶏肉 小麦 乳 大豆 鶏肉 豚肉 りんご 小麦 大豆	牛乳 糸かまぼこ 卵 わかめ ハムカツ	ごはん 春雨 でん粉 ごま油 油	人参 干し椎茸 人参 チンゲンサイ ねぎ 生姜 メンマ 小松菜 もやし	590	23.4
19 火	ごはん ぎゅうにゅう かきたまスープ ハムカツ ソース こまつなとメンマのソテー	乳 卵 鶏肉 小麦 乳 大豆 鶏肉 豚肉 りんご 小麦 大豆	牛乳 糸かまぼこ 卵 わかめ ハムカツ	ごはん 春雨 でん粉 ごま油 油	人参 干し椎茸 人参 チンゲンサイ ねぎ 生姜 メンマ 小松菜 もやし	745	28.1
21 木	コッペパン 【ジョア プレーン】 ブロッコリーのクリームに フランクパーベキューソース カクテルポンチ	小麦 乳 大豆 乳 乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 大豆 豚肉 りんご りんご もも	ジョア 鶏肉 牛乳 酵母入りフランク	コッペパン シチュールウ じゃがいも 砂糖 カクテルゼリー	人参 玉ねぎ 人参 コーン ブロッコリー パイナップル みかん もも	611	25.7
給食回数 14回						639	25.8
						809	31.6

今月の特別献立は
 1日(金) ひな祭り献立
 7日(木) ベルギー献立
 18日(月) 富山県郷土料理献立

月間平均栄養価
 639 25.8
 809 31.6

- ※ 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
- ※ ★はかみかみメニューです。意識して“よくかんで”食べる日にしましょう！
- ※ ♪の日は、先割れスプーンがつけます。
- ※ ☺の日は、おわんが2こつけます。
- ※ 【】のものは、学校配送品です。
- ※ 使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルギー等ご家庭でも注意していただき、ご不明な点がございましたら学校給食センターまでお問い合わせください。
羽生市学校給食センター 048-565-3010

お知らせ
 ・学校給食の食材は、出荷などの時点で放射線量の検査が行われ、安全性が確認されているものを使用しております。食材の産地は、羽生市のホームページに掲載しております。
 ・アレルギー物質は、食品に含まれているものを記載しています。調味料のアレルギー物質は記載していませんのでご了承ください。



給食から、どんなことを学びましたか？

卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学んだのでしょうか？
今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。

