

令和8年



3月分予定献立表



羽生市学校給食センター
TEL 048-565-3010

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 もとになる	黄色の食品 エネルギー(体や脳が働く力)の もとになる	緑色の食品 体の調子を整える もとになる	上段:小 下段:中 エネルギー たんぱく質 (kcal) (g)	
2月	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				591 26.7
	もずくのみそしる	大豆	もずく 豆腐 油揚げ みそ	じゃがいも	人参		
	★さわらのさいきょうやき		さわら西京漬け				754 32.6
	キムタクごはんのぐ	豚肉 ごま	豚肉	油 ごま	キムチ つぼ漬け しらたき ねぎ		
3月	すめし			酢飯			
	【ジョア ストロベリー】	乳	ジョア				592 24.4
	とうふとえのきのすましじる	小麦 大豆	豆腐 わかめ	麩	人参 えのきたけ		
	ちくわのカレーふうみあげ(2こ)	小麦	ちくわ	油 小麦粉 でん粉			782 31.5
	★ちらしずしのぐ	えび 大豆 豚肉	豚肉 大豆 えび 凍り豆腐	油 砂糖	人参 れんこん たけのこ 干し椎茸 枝豆		
4月	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				618 25.0
	とんじる	大豆 豚肉	豚肉 豆腐 みそ	油 里いも	人参 大根 ねぎ		
	ハンバーグきのごあんかけ	大豆 鶏肉 豚肉	ハンバーグ	砂糖 でん粉	えのきたけ		785 30.5
	のらぼうなごまあえ	ごま		砂糖 ごま	のらぼう菜 ほうれん草 もやし きゅうり コーン		
5月	メロンパン	小麦 乳 大豆		メロンパン			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				677 24.0
	にくだんごいりポトフ	大豆 鶏肉 豚肉	肉団子	じゃがいも	人参 大根 白菜 ブロッコリー マッシュルーム		
	とりのからあげ	鶏肉	鶏肉塩・酒漬け	油 でん粉			836 28.7
	★ごぼうサラダ	卵 大豆 ごま			ごぼうサラダ コーン		
6月	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				577 22.1
	チンゲンサイのみそしる	大豆	豆腐 油揚げ みそ		チンゲン菜 大根		
	やきぎょうざ(2こ)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ぎょうざ				761 27.4
	デジブルコギ	豚肉 ごま	豚肉	ごま油 砂糖 でん粉 ごま	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 たけのこ こんにゃく いら		
9月	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				729 21.9
	やさいかレー	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご	豚肉 大豆	油 じゃがいも カレールウ	人参 玉ねぎ トマト ほうれん草		
	チキンナゲット(小2こ、中3こ)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	チキンナゲット				
	はるさめサラダ	小麦 りんご	茎わかめ	春雨 中華ドレッシング	もやし コーン		941 27.5
10月	【おいわいクレープ】	大豆		いちごクレープ			
	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				599 21.2
	なめこのみそしる	大豆	豆腐 みそ	じゃがいも	なめこ ほうれん草 ねぎ		
	かつおカツ ソース	小麦 大豆 りんご	かつおカツ	油			779 26.5
11月	★ひじきのごもくに	大豆 豚肉	豚肉 大豆 ひじき	油 砂糖	人参 しらたき		
	【ちゅうかめん】	小麦		中華麺			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				606 25.7
	マーボーめんじる	大豆 鶏肉 豚肉	豚肉 豆腐	ごま油 でん粉	にんにく 生姜 干し椎茸 人参 玉ねぎ たけのこ ねぎ		
	えびしゅうまい(2こ)	小麦 えび	えびしゅうまい				784 32.4
12月	キャベツとメンマのソテー			ごま油	にんにく メンマ キャベツ チンゲン菜		
	しよくパン	小麦 大豆		食パン			
	チョコパテ	乳		チョコパテ			616 22.4
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	★ミネストローネ	大豆 鶏肉 豚肉	豚肉 ウィンナー 大豆	油	人参 玉ねぎ キャベツ セロリ トマト しめじ にんにく		
13月	のりしおポテト		青のり	油 じゃがいも			766 27.8
	いんげんといかのソテー	いか 鶏肉	いか	油	いんげん コーン 人参 にんにく		
	ちゃめし	大豆		茶めし			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				589 27.0
	★かんさいふうおでん	小麦 大豆 豚肉	ちくわ 厚揚げ ウィンナー たこボール		人参 大根 こんにゃく		
16月	あつやきたまご	卵 さば	厚焼きたまご				755 33.3
	もやしとこまつなごまあぐらいため	鶏肉 ごま		ごま油 ごま	もやし 小松菜 人参 にんにく ぜんまい		
	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				607 24.7
	さつまいものみそしる	大豆 豚肉	豚肉 豆腐 みそ	油 さつまいも	ほうれん草 ねぎ		
17月	チキンカツ ソース	小麦 大豆 鶏肉 りんご	チキンカツ				796 31.6
	きりぼしだいこんのもの	大豆	油揚げ	油 砂糖	切り干し大根 人参 しらたき		
	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				568 25.7
	たまごとコーンのちゅうかスープ	卵 大豆 鶏肉	卵	でん粉	人参 コーン チンゲン菜		
18月	★あじのレモンベッパやき		あじレモンベッパ一味				728 31.7
	あつあげとやさしいためもの	大豆 鶏肉	厚揚げ 鶏肉	油 砂糖 でん粉	生姜 人参 玉ねぎ たけのこ ブロッコリー		
	ごはん			ごはん			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				668 28.0
	★おごうさんだんごじる	大豆 豚肉	豚肉 みそ	白玉団子	人参 大根 干し椎茸 ほうれん草 ねぎ		
19月	★チキンチキンごぼう	鶏肉	鶏肉でん粉付	油 砂糖 でん粉	ごぼう		830 33.0
	【みかんヨーグルト】	乳	みかんヨーグルト				
	くろパン	小麦 大豆		黒パン			
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				642 26.2
	クラムチャウダー	小麦 乳 鶏肉	鶏肉 あさり 牛乳 チーズ	油 じゃがいも ベンジャメルルウ	人参 玉ねぎ マッシュルーム		
23月	とうふナゲット(小2こ、中3こ)	小麦 大豆	豆腐ナゲット				842 33.1
	ブロッコリーのソテー			オリーブ油	ブロッコリー コーン にんにく		
	ごはん			ごはん			
	コーヒーミルク	乳	コーヒーミルク				699 23.7
	ほうれんそうのみそしる	大豆	豆腐 油揚げ みそ		ほうれん草 ねぎ しめじ		
23月	ミートコロッケ ソース	小麦 乳 大豆 鶏肉 りんご		油 ミートコロッケ			846 28.7
	★そぼろごはんのぐ	卵 大豆 豚肉	炒り卵 大豆 豚肉	砂糖	人参 生姜 枝豆		

給食回数 15回

- ※ 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かます。
- ※ ☺の日は、おわんが2こつかます。
- ※ 【 】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。



食物アレルギー対象品目について

アレルギーは、食品に含まれているものを記載しています。右記の表に記載している調味料等のアレルギーは記載していませんのでご了承ください。

「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省 平成27年3月作成)を基に作成

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

月間平均栄養価

625	24.6
799	30.4

今月の特別献立

- 3日(火) ひなまつり献立
- 9日(月) 卒業お祝い献立
- 18日(水) 山口県郷土料理献立



給食センターでは、給食の写真を毎日更新中です★

羽生市HP

