

令和 6 年度 3 月分 材料表

※毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。)

羽島市学校給食センター

3 月	コッペパン 牛乳 麦入りスープ 花型ハンバーグ 青菜のソテー ひな祭りデザート	フランクフルト にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん 枝豆 パセリ トマト水煮 麦 洋風だし 食塩 白こしょう 花型ハンバーグ(40g、40g、60g) 大豆白絞油 ベーコン キャベツ 小松菜 赤ピーマン ホールコーン 洋風だし 食塩 白こしょう ひな祭りデザート(学配)	
4 火	白ごはん 牛乳 ポークカレー 野菜のマリネ フルーツあえ	米油 にんにく 生姜 豚肉 赤ワイン 鶏レバー かぼちゃ じゃがいも にんじん たまねぎ グリンピース 白こしょう カレールウ(パーモント、ディナー) ウスターソース 食塩 トマトケチャップ 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 りんご キャベツ れんこん 赤ピーマン ホールコーン 枝豆 米油 洋風だし 上白糖 食塩 黒こしょう 穀物酢 ダイスゼリー(いちご) パインアップル 黄桃	
5 水	牛乳 筑前ずし 魚とレバーのごまがら め 春の煮物 ヨーグルト	精白米 もち米 麦 穀物酢 上白糖 食塩 鶏肉 日本酒 油揚げ れんこん ごぼう にんじん 干し椎茸 こんにゃく 和風だし 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 本みりん しいら 食塩 白こしょう 日本酒 片栗粉 レバー立田 大豆白絞油 上白糖 本みりん 和風だし 濃口しょうゆ 白いりごま 米油 ミニ厚揚げ 日本酒 にんじん たけのこ ふき さやいんげん 和風だし 中双糖 本みりん 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ ヨーグルト(50g、50g、80g)(学配)	
6 木	赤飯 牛乳 豆腐のすまし汁 厚焼き玉子 切干大根の炒め煮 卒業お祝いデザート(中 学・桑原学園)	本しめじ あさり 日本酒 はくさい たまねぎ 梅型かまぼこ 豆腐 根深ねぎ わかめ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩 だし粉パック 厚焼き玉子(40g、50g、60g) 米油 切干大根 日本酒 にんじん 干し椎茸 油揚げ 小松菜 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 卒業お祝いデザート(学配)	
7 金	一食用ラーメン 牛乳 しょうゆラーメンスープ 鶏肉のから揚げ 野菜炒め	ごま油 焼き豚 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なんと 葉ねぎ メンマ チンゲン菜 にんじん きくらげ ホールコーン 鶏がらスープ しょうゆラーメンスープ 鶏肉 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 米油 生姜 豚肉 にんじん ピーマン 緑豆もやし キャベツ 和風だし 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう	
10 月	コッペパン 牛乳 コーンとかぼちゃのポタ ージュ 白身魚フライ カラフルソテー	米油 クリームコーン ホールコーン かぼちゃペースト たまねぎ 上白糖 洋風だし 食塩 白こしょう 小麦粉 バター 調理用牛乳 脱脂粉乳 パセリ 白身魚フライ(35g、35g、50g) 大豆白絞油 フランクフルト キャベツ 赤ピーマン さやいんげん 洋風だし 食塩 白こしょう 米油	
11 火	白ごはん 牛乳 沢煮椀 メンチカツ じゃがいもの煮つけ	豚肉 日本酒 ごぼう にんじん だいこん たけのこ 糸昆布 干し椎茸 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 食塩 だし粉パック 白こしょう メンチカツ(40g、40g、60g) 大豆白絞油 じゃがいも たまねぎ にんじん さやいんげん 和風だし 中双糖 濃口しょうゆ 食塩 本みりん	
12 水	麦ごはん 牛乳 実だくさんみそ汁 さわらの木の芽焼き ひじきの煮物	豚肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ 切干大根 キャベツ ミニ厚揚げ わかめ 豆みそ だし粉パック さわら 日本酒 濃口しょうゆ 本みりん 食塩 粉山椒 白いりごま ひじき 油揚げ 日本酒 にんじん ひきわり大豆 枝豆 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ 和風だし 米油	
13 木	麦ごはん 牛乳 五目汁 豚丼の具 大根サラダ オレンジ	鶏肉 油揚げ たまねぎ にんじん ごぼう はくさい 小松菜 干し椎茸 だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 日本酒 食塩 豚肉 日本酒 しらたき たまねぎ 根深ねぎ えのきたけ 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ だいこん 赤ピーマン さやいんげん ホールコーン 青じそドレッシング(クラス別) オレンジ(学配)	
14 金	一食用うどん 牛乳 春の香うどんの汁 竹輪の磯部揚げ 青菜のおかかあえ	鶏肉 日本酒 にんじん はくさい 油揚げ 桜型かまぼこ 根深ねぎ 干し椎茸 山菜 だし粉パック 片栗粉 淡口しょうゆ 白しょうゆ 本みりん ミニ竹輪(小学4年まで1個、小5年以上2個) 青のり粉 食塩 小麦粉 大豆白絞油 小松菜 キャベツ えのきたけ かつお節 和風だし 本みりん 濃口しょうゆ	
17 月	食パン 牛乳 コンソメスープ チリコンカン フルーツミックス	ベーコン じゃがいも たまねぎ だいこん かぼちゃ セロリ 洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白こしょう 米油 牛肉 大豆たんぱく 赤ワイン にんにく 大豆 にんじん レッドキドニー たまねぎ トマト水煮 トマトケチャップ パプリカ ウスターソース チリパウダー 中双糖 洋風だし 白こしょう 食塩 ダイスゼリー(みかん) パインアップル 黄桃	

18 火	白ごはん 牛乳 こづゆ さばのカレー焼き ひきないり	小柱 日本酒 さといも にんじん きくらげ しらたき 白玉ふ ほうれんそう だし粉パック 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 食塩 さば 生姜 にんにく 根深ねぎ 濃口しょうゆ カレー粉 日本酒 竹輪スライス だいこん にんじん 油揚げ 日本酒 本みりん 上白糖 濃口しょうゆ ごま油 白いりごま	
19 水	牛乳 炊き込みビビンバ チヂミ シャキポリれんこんサラ ダ デコポン	精白米 もち米 麦 牛肉 日本酒 上白糖 コチュジャン 濃口しょうゆ にんにく ぜんまい にんじん 小松菜 中華だし 食塩 ごま油 チヂミ(小2年まで1個、小3年以上2個) 大豆白絞油 キャベツ れんこん 枝豆 だいこん 韓国ナムルドレッシング(クラス別) デコポン(学配)	
21 金	ソフト麺 牛乳 肉みそソース ししゃもの天ぷら 昆布のきんぴら 卒園お祝いデザート(幼 稚園)	豚肉 大豆たんぱく 米油 にんじん たまねぎ たけのこ グリンピース じゃがいも 赤みそ 豆みそ 中双糖 脱脂粉乳 本みりん 和風だし 日本酒 片栗粉 ししゃもの天ぷら 大豆白絞油 ごま油 ごぼう こんにゃく にんじん 昆布 さやいんげん 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 白いりごま 卒園お祝いデザート(学配)	
24 月	牛乳 五目栗赤飯 えびカツ キャベツの梅おかかあ え 卒業お祝いデザート(小 学校) チーズ(中学・高校)	精白米 もち米 小豆 米油 鶏肉 日本酒 栗 にんじん 干し椎茸 山菜 上白糖 本みりん 食塩 淡口しょうゆ えびカツ(40g、40g、50g) 大豆白絞油 キャベツ にんじん 枝豆 さやいんげん 和風だし 本みりん 濃口しょうゆ かつお節 カリカリ梅 卒業お祝いデザート(学配) ーロチーズ(3こ)	
25 火	白ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 たらへのあけぼの焼き 五目豆	じゃがいも たまねぎ だいこん えのきたけ キャベツ 油揚げ わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック たら 食塩 白こしょう 日本酒 マヨネーズ(卵不使用) 赤ピーマン 大豆 にんじん こんにゃく ごぼう 枝豆 昆布 中双糖 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし 日本酒 米油	

- * 牛乳は毎日つきます。
- * パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。
- * 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。
(例⇒濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等…大豆が含まれます。)
- * 海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。
- * 給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用し
た調理機器や揚げ油を使用しています。
- * 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。
ご不明な点がありましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。
(北部学校給食センター TEL392－1854)
(南部学校給食センター TEL398－2345)

A献立 ⇒ 西部幼、小学校、桑原学園、羽島中、特別支援学校

B 献立 ⇒ A献立以外の中学校