

令和5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

1 金	1食用ラーメン 牛乳 豚骨ラーメンスープ 春巻き 中華風サラダ ひし餅	豚肉 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なたまねぎ 味付きメンマ はくさい にんじん きくらげ 緑豆もやし 白湯スープ 春巻き(35g、35g、50g) 大豆白絞油 キャベツ だいこん 赤ピーマン 枝豆 大豆水煮 香味中華ドレッシング・ランチ(クラス別) ひし餅(1食用)
4 月	米粉食パン 牛乳 鶏肉と野菜のコンソメ スープ とんかつ 小松菜のソテー スライスチーズ	鶏肉 白ワイン じゃがいも たまねぎ にんじん だいこん ほんしめじ セロリー 洋風だし 鶏がらスープ 白こしょう 食塩 とんかつ(40g、40g、50g) 大豆白絞油 赤ワイン 上白糖 ウスターソース トマトケチャップ 濃口しょうゆ ベーコン キャベツ こまつな 赤ピーマン ホールコーン 洋風だし 食塩 白こしょう スライスチーズ(1食用)
5 火	白ごはん 牛乳 実だくさん味噌汁 さわらの西京焼き じゃがいものそぼろ煮 でこぼん	だいこん はくさい ごぼう 根深ねぎ えのきたけ 油揚げ 豆腐 乾燥わかめ 赤みそ 豆みそ だし粉パック さわら切身(40g、40g、50g) 食塩 白甘みそ 日本酒 本みりん 葉ねぎ 米サラダ油 鶏肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ にんじん 枝豆 中双糖 濃口しょうゆ 食塩 本みりん 片栗粉 でこぼん(学配)
6 水	牛乳 ちらし寿司 五目厚焼き玉子 切干大根とツナの炒め煮 幼・小・中のみ)プリン 特支小・中のみ) 卒業お祝いデザート	精白米 もち米 麦 穀物酢 上白糖 食塩 鶏肉 日本酒 にんじん 油揚げ 干し椎茸 たけのこ ふき 和風だし 白しょうゆ 本みりん 五目厚焼き玉子(40g、50g、60g) 米サラダ油 切干大根 にんじん こまつな オイルツナ 日本酒 中双糖 和風だし 濃口しょうゆ 白いりごま とろけるプリン(学配) いちごクレープ(学配)
7 木	赤飯 牛乳 すまし汁 鶏肉のザンギ れんこんのきんぴら ごましお 中・学園のみ) 卒業お祝いデザート	手まり麩 干し椎茸 にんじん こまつな かまぼこ(梅) 豆腐 乾燥わかめ だし粉パック 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 鶏肉(2こ、2こ、3こ) 生姜 にんにく 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 ごま油 れんこん ごぼう こんにゃく さやいんげん 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 一味唐辛子 白いりごま ごましお(1食用) ストロベリーカスタードタルト(学配)
8 金	1食用うどん 牛乳 こぎつねうどんの汁 さばのカレー焼き 磯錦	鶏肉 日本酒 油揚げ たまねぎ にんじん はくさい ほうれん草 干し椎茸 だし粉パック 食塩 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ 片栗粉 さば切身(40g、40g、50g) 生姜 にんにく 根深ねぎ 粉 濃口しょうゆ 日本酒 大豆水煮 かまぼこ(梅) こんにゃく ごぼう 昆布 中双糖 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし 日本酒 米サラダ油
11 月	コッペパン 牛乳 肉団子と根菜のスープ ポークビーンズ 温野菜 いちごジャム	鶏団子 だいこん 葉ねぎ れんこん ごぼう ほんしめじ 麦 洋風だし 鶏がらスープ 食塩 白こしょう 豚肉 赤ワイン 米サラダ油 大豆水煮 にんじん たまねぎ トマト水煮 トマトピューレ トマトケチャップ ハヤシルウ デミグラスソース 濃口しょうゆ 中双糖 洋風だし 白こしょう りんごピューレ キャベツ 赤ピーマン さやいんげん ホールコーン イタリアンドレッシング(クラス別) いちごジャム(1食用)
12 火	白ごはん 牛乳 うすくず汁 あじフライ 大根と鶏肉のうま煮	豆腐 かまぼこ(桜) たまねぎ キャベツ 葉ねぎ 干し椎茸 里芋 乾燥わかめ だし粉パック 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 片栗粉 あじフライ(40g、40g、50g) 大豆白絞油 米サラダ油 鶏肉 日本酒 だいこん にんじん こまつな 和風だし 濃口しょうゆ 上白糖 本みりん
13 水	麦ごはん 牛乳 チキンカレー れんこんチップス 野菜のマリネ	米サラダ油 鶏肉 食塩 白こしょう 生姜 にんにく 白ワイン 鶏レバー じゃがいも たまねぎ にんじん グリンピース カレー(パーム・オイル) トマトケチャップ ウスターソース レンズ豆 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 りんごピューレ れんこん 大豆白絞油 食塩 青のり粉 キャベツ 赤ピーマン ホールコーン 枝豆 米サラダ油 洋風だし 上白糖 食塩 黒こしょう 穀物酢
14 木	麦ごはん 牛乳 豚汁 高野豆腐とレバーの 揚げ煮 ひじきの煮物	豚肉 里芋 にんじん だいこん 根深ねぎ ごぼう 油揚げ えのきたけ ミックスみそ だし粉パック 煮干し粉 高野豆腐 片栗粉 レバー立田揚げ 大豆白絞油 上白糖 濃口しょうゆ 和風だし 本みりん 日本酒 乾燥ひじき 干し椎茸 日本酒 にんじん ひきわり大豆 枝豆 三温糖 本みりん 和風だし 濃口しょうゆ 白いりごま 米サラダ油

15 金	小型パン 牛乳 焼きそば 焼きギョーザ フルーツ和え	焼きそば麺 米サラダ油 豚肉 日本酒 たまねぎ キャベツ 食塩 にんじん 白生姜 ウスターソース 焼きそばソース 青のり粉 白こしょう かつお節 焼きギョーザ(1こ、1こ、2こ) パインアップル 黄桃 みかんダイスゼリー
18 月	黒パン 牛乳 コーンスープ ミートボール アスパラガスのサラダ オレンジ	米サラダ油 クリームコーン ホールコーン たまねぎ 食塩 洋風だし 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 パセリ ミートボール(幼・小2年まで1こ、小3年から2こ) グリーンアスパラガス にんじん 食塩 マヨネーズタイプ(クラス別) オレンジ(学配)
19 火	白ごはん 牛乳 羽島風けんちん汁 あゆの立田揚げ 青菜の煮びたし ひじきの佃煮	豆腐 れんこん ごぼう はくさい 里芋 にんじん 葉ねぎ 糸昆布 干し椎茸 食塩 濃口しょうゆ だし粉パック あゆ開き 日本酒 濃口しょうゆ 生姜 片栗粉 米粉 大豆白絞油 こまつな キャベツ ホールコーン かつお節 ひきわり大豆 濃口しょうゆ 本みりん 食塩 ひじきの佃煮(1食用)
21 木	牛乳 五目栗赤飯 えびフライ 彩サラダ 幼・小のみ) 卒業お祝いデザート 特支のみ)いも大福	精白米 もち米 小豆 米サラダ油 鶏肉 日本酒 むき栗 山菜 にんじん 干し椎茸 上白糖 食塩 本みりん 淡口しょうゆ えびフライ(21g、27g、30g) 大豆白絞油 キャベツ にんじん 枝豆 ホールコーン 香りごまドレッシング・ランチ(クラス別) ストロベリーカスタードタルト(学配) いも大福(1食用)
22 金	ソフト麺 牛乳 中華あんかけ 厚揚げと大豆の甜麺醬 炒め 大学いも ヨーグルト	米サラダ油 豚肉 生姜 濃口しょうゆ 日本酒 はくさい たまねぎ にんじん チンゲン菜 たけのこ 干し椎茸 きくらげ 中華だし 鶏がらスープ 上白糖 食塩 白こしょう ごま油 片栗粉 ごま油 鶏肉 生姜 日本酒 ミニ厚揚げ 大豆水煮 ピーマン 赤ピーマン ほんしめじ 葉ねぎ 上白糖 鶏がらスープ 豆板醬 甜麺醬 濃口しょうゆ さつまいも 大豆白絞油 上白糖 水あめ 濃口しょうゆ 黒いりごま ヨーグルト(学配)
25 月	食パン 牛乳 野菜のカレースープ さけのピザ風焼き ポテトサラダ	ベーコン キャベツ たまねぎ 赤ピーマン セロリー 食塩 ほんしめじ レンズ豆 洋風だし 鶏がらスープ 白こしょう カレー粉 さけ切身(40g、40g、50g) 食塩 白こしょう たまねぎ ピーマン トマトケチャップ シュレッドチーズ オレガノ じゃがいも にんじん 枝豆 ホールコーン マヨネーズタイプ(クラス別)

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

* 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 392-1854)
(南部学校給食センター 398-2345)