

令和7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

2月	コッペパン 牛乳 コーンスープ 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 たまねぎ 洋風だし 塩 白こしょう 小麦粉 バター 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 塩 白こしょう 米油
3火	赤飯 牛乳 すまし汁 ハンバーグ 菜の花風和え ひな祭りデザート	干しいたけ にんじん だいこん かまぼこ(梅) 豆腐 わかめ 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック ハンバーグ 小松菜 はくさい ホールコーン 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん ひな祭りゼリー(学配)
4水	牛乳 ちらし寿司 さわらの香味焼き 和風サラダ でこぼん	精白米 もち米 麦 穀物酢 上白糖 塩 鶏肉 日本酒 油揚げ にんじん 干しいたけ たけのこ ふき 和風だし 白しょうゆ 本みりん 米油 きざみのり(一食用) さわら(30g・40g・40g) 白しょうゆ 濃口しょうゆ 生姜 葉ねぎ 本みりん 日本酒 キャベツ 赤ピーマン 枝豆 ホールコーン 減塩和風ドレッシング・ランチ(クラス別) でこぼん(学配)
5木	麦ごはん 牛乳 豚汁 鶏肉の塩こうじ揚げ 切干大根の炒め煮 卒業お祝いデザート (特支のみ)	豚肉 日本酒 さといも にんじん だいこん 根深ねぎ ごぼう ミニ厚揚げ ミックスみそ だし粉パック 煮干し粉 鶏肉 生姜 にんにく 塩こうじ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 米油 切干大根 日本酒 にんじん 干しいたけ オイルツナ 小松菜 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ お祝いゼリー(学配)
6金	1食用ラーメン 牛乳 豚骨ラーメンスープ 揚げパン 野菜炒め 卒業お祝いデザート (中学・桑原のみ)	豚肉 生姜 にんにく 日本酒 白こしょう なたまねぎ メンマ はくさい にんじん きくらげ もやし 白湯スープ 小型コッペパン 大豆白絞油 上白糖 シナモン 米油 生姜 鶏肉 にんじん 青ピーマン キャベツ 葉ねぎ 和風だし 濃口しょうゆ 塩 白こしょう お祝いゼリー(学配)
9月	米粉パン 牛乳 クリームスープ メンチカツ キャベツのソテー	鶏肉 白ワイン たまねぎ じゃがいも にんじん 枝豆 牛乳 米粉 脱脂粉乳 洋風だし 塩 白こしょう 米油 メンチカツ(40g・40g・60g) 大豆白絞油 キャベツ 赤ピーマン ほんしめじ ホールコーン 洋風だし 塩 白こしょう 米油
10火	白ごはん 牛乳 五目汁 厚焼き玉子 きんぴらごぼう プリン	鶏肉 日本酒 干しいたけ にんじん だいこん かまぼこ 豆腐 こんにゃく 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ 塩 だし粉パック 厚焼き玉子(40g・40g・50g) ごま油 ごぼう にんじん 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 プリン(学配)
11水	牛乳 かきまわし わかさぎのフライ つき大根の炒め煮 ヨーグルト	精白米 もち米 麦 米油 鶏肉 日本酒 にんじん さつまいも 枝豆 油揚げ まいたけ 干しいたけ 和風だし 上白糖 本みりん 塩 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ わかさぎのフライ 大豆白絞油 米油 豚肉 だいこん にんじん 日本酒 三温糖 和風だし 濃口しょうゆ ヨーグルト(学配)
12木	麦ごはん 牛乳 かきたま汁 豚丼の具 大根サラダ アセロラゼリー	液卵 にんじん ほんしめじ ほうれんそう 系状かまぼこ 片栗粉 淡口しょうゆ 塩 だし粉パック 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) アセロラゼリー(学配)
13金	ソフト麺 牛乳 肉みそソース いわしの梅煮 煮びたし	豚ミンチ 鶏レバーそぼろ 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 いわしの梅煮 小松菜 キャベツ にんじん ほんしめじ かつお節 濃口しょうゆ 本みりん 塩
16月	食パン 牛乳 コンソメスープ チリコンカン フルーツあえ	鶏肉 白ワイン たまねぎ キャベツ だいこん マッシュルーム セロリー 洋風だし 鶏がらスープ 塩 白こしょう 米油 牛ミンチ 鶏レバーそぼろ 大豆たんぱく 赤ワイン にんにく レッドキドニー にんじん たまねぎ トマト水煮 トマトケチャップ ウスターソース チリパウダー パプリカ 中双糖 洋風だし 白こしょう 塩 パインアップル缶 黄桃缶 サイダーゼリー

17火	白ごはん 牛乳 中華スープ 揚げギョーザ 八宝菜	なると だいこん ほんしめじ えのきたけ チンゲンサイ きくらげ 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 塩 白こしょう ギョーザ(2個・2個・3個) 大豆白絞油 豚肉 生姜 日本酒 たまねぎ はくさい にんじん たけのこ 干しいたけ あさり ヤングコーン 米油 にんにく 上白糖 中華だし 濃口しょうゆ 塩 片栗粉
18水	麦ごはん 牛乳 白菜のみそ汁 さばのカレー焼き 大豆の磯煮	はくさい たまねぎ だいこん わかめ ミニ厚揚げ だし粉パック ミックスみそ 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 大豆 にんじん こんにゃく きわかめ 中双糖 濃口しょうゆ 本みりん 和風だし 日本酒 米油
19木	麦ごはん 牛乳 ポークカレー ミニオムレツ 野菜のマリネ	米油 にんにく 生姜 豚肉 赤ワイン 鶏レバーそぼろ じゃがいも にんじん たまねぎ グリンピース カレールウ(パーモンド・ディナー) ウスターソース トマトケチャップ 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 塩 白こしょう りんごピューレ オムレツ キャベツ だいこん れんこん ホールコーン 枝豆 米油 洋風だし 上白糖 塩 黒こしょう 穀物酢
23月	黒パン 牛乳 ミネストローネ 焼きミートボール ポテトサラダ 卒園お祝いデザート (幼稚園のみ)	ベーコン にんにく キャベツ たまねぎ にんじん マッシュルーム 白いんげん豆 トマト水煮 アルファベットマカロニ 洋風だし 塩 白こしょう パセリ 肉団子(2個・3個・4個) 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) お祝いゼリー(学配)
24火	牛乳 五目栗赤飯 えびカツ キャベツの梅おほか あえ 卒業お祝いデザート (小学校のみ) 一口チーズ(中高のみ)	もち米 小豆 精白米 米油 鶏肉 日本酒 むき栗 にんじん 干しいたけ 山菜水煮 上白糖 本みりん 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 お祝いゼリー(学配) ひとくちチーズ(3個)
25水	1食用うどん 牛乳 春の香うどんの汁 がんもどきの含め煮 こんにゃくの煮物	鶏肉 日本酒 にんじん はくさい 油揚げ かまぼこ 根深ねぎ 干しいたけ たけのこ わかめ だし粉パック 淡口しょうゆ 白しょうゆ 本みりん 片栗粉 がんもどきの含め煮(1個・1個・2個) ごま油 れんこん 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 かつお節

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 TEL392-1854)
(南部学校給食センター TEL398-2345)