

令和6年度 3月分中学校予定献立表(詳細)

No.1

3月3日(月)			3月4日(火)			3月5日(水)			3月6日(木)			3月7日(金)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
五目散らし	精白米	85	揚げなパン	コッペパン	70	ご飯	精白米	95	ご飯	精白米	95	麺	地粉うどん	100
	だし汁	93.5	ミ	なたね白絞油	7		だし汁	105		だし汁	105			
	米酢	11	ネ	グラニュー糖	4									
	砂糖	5	スト	粉砂糖	2	すき	豚肩ロース肉	45	蓮	鶏卵	25	カレー	鶏もも肉	30
	食塩	1	ロー	きな粉	3.5	や	白滝	30	湯	なると	15	うどん	人参	20
			ネ	アーモンド	3.5	き	白菜	50		玉葱	15		長葱	20
	鶏もも肉	12					焼き豆腐	40		人参	10		油揚げ	15
	人参	15					長葱	25		椎茸	10		竹輪	15
	竹の子	10					えのき茸	10		生姜	0.5		かつおだし	2
	刻み油揚げ	4	ミ	レバー入りウインナー	25		小松菜	10		クリームコーン	35		和風だし	0.7
	錦糸卵	3	ネ	マカロニ	6		醤油	12		中華用スープストック	1.2		カレールー(No.118)	6
	椎茸	2	スト	キャベツ	35		三温糖	3.5		食塩	0.4		カレー粉	0.2
	和風だし	0.12	ロー	白いんげん豆	10		和風だし	1.2		白こしょう	0.02		醤油	11
	みりん	0.8	ネ	玉葱	25		酒	0.3		でん粉	1.5		みりん	3.8
	砂糖	1.7		セロリー	5		みりん	2		ごま油	0.5		でん粉	2.5
潮汁	醤油	2.4		にんにく	0.5	焼物	水	65	揚物	さば塩竜田揚げ	60	果物	いちご(2個)	25.48
	水	5		ホールトマト	20		五目厚焼き玉子	60		なたね白絞油	6			
	あさり(水煮)	6		トマトピューレー	3.5	サ大	大根	40				ベ	キャベツ	25
	あさり(むき身冷凍)	10		スープストック	1.5	ラ根	人参	10	回	豚もも肉	35	キャ	ベーコン	25
	長葱	7		なたね油	0.3	ダ	きゅうり	10	鍋	キャベツ	30	ベツ	ブロッコリー	15
	木綿豆腐	24		食塩	0.73		和風合わせドレッシング	6.5	肉	人参	8	コン	エリンギ	10
	かつおだし	2		黒こしょう	0.05		(No.183)			竹の子	10	の	にんにく	0.3
	和風だし	0.5	チ	水	150					ピーマン	5	ソ	食塩	0.3
	食塩	1.2	キン	鶏ささみ肉	15					回鍋肉の素	6	テー	黒こしょう	0.04
	醤油	0.3	サラ	玉葱	10					なたね油	0.5		なたね油	0.6
	酒	0.5	ダ	きゅうり	20									
	生姜	0.3		小松菜	25									
	水	200		野菜いっぱいイタリアンドレッシング	7									
				(No.187)										
焼物	ぶりの照焼き	60	チーズ	角チーズ	15									
デザート	桜もち	40												
	※ひな祭り献立													
3月10日(月)			3月11日(火)			3月12日(水)			3月13日(木)			3月14日(金)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206			
パン	山型食パン	80	ご飯	精白米	95	ご飯	精白米	95	ご飯	精白米	95			
バック	パテチョコレート	15		だし汁	105	飯かめ	だし汁	105		だし汁	105			
クラムチャウダー	あさり	35	水餃子	水餃子	35	沢煮	豚肩肉	35	カレー	豚肩肉	25			
	人参	25	餃子	人参	12	丸	人参	20	ライス	人参	25			
	玉葱	35		キャベツ	15		大根	20		じゃが芋	45			
	マッシュルーム	10		緑豆もやし	25		長葱	15		玉葱	35			
	じゃが芋	30		小松菜	25		しめじ	8		レバーそぼろ	2.5			
	牛乳	50		中華用スープストック	0.8		ごぼう	15		角切チーズ	5			
	生クリーム	8.5		がらスープ(ポーク&チキン)	4		小松菜	15		脱脂粉乳	3			
	ポタージュベース	10		食塩	0.15		かつおだし	2		にんにく	0.5			
	なたね油	1		醤油	4		醤油	4.5		生姜	0.5			
	食塩	0.3		白こしょう	0.04		食塩	0.7		カレールー(No.118)	10			
	白こしょう	0.04		水	160		酒	1.2		カレールー(No.119)	8			
	白ワイン	1.2					水	140		ウスターソース	3.2			
	水	60	揚物	えびカツ	60	焼物	鯖の西京味噌焼き	60		トマトケチャップ	3			
				なたね白絞油	6	筑前	鶏もも肉	20		カレー用スパイス	0.1			
ハンバーグ	ハンバーグ	80		中濃ソース	3	煮				なたね油	0.7			
	トマトケチャップ	3.5								水	100			
	中濃ソース	2.6	厚揚げ	絹厚揚げ	35		竹輪	15						
	砂糖	0.2	揚げ	エリンギ	10		人参	7	揚物	ひれかつ	40			
			の	竹の子	10		里芋	20		なたね白絞油	4			
			オ	人参	8		れんこん	10						
			イ	青梗菜	20		干し椎茸	0.5	サイ	キャベツ	30			
			ス	生姜	0.5		竹の子	10	ラ	きゅうり	15			
			タ	ごま油	0.8		さやいんげん	5	ダ	人参	5			
			ー	酒	1.5		なたね油	1	ア	玉葱	10			
			ソ	オイスターソース	2.5		三温糖	1.5	ン	イタリアンドレッシング	6			
			ー	醤油	2		みりん	0.9		(No.198)				
			ス	三温糖	0.6		醤油	3	デザート	お米のケーキ	35			
			炒	でん粉	0.8		食塩	0.1		(3年生のみ)				
			め	水	3		和風だし	0.2		※3年生給食最終日				
洋風サラダ	かぶ	30					水	15						
	かぶの葉	15												
	大根	10												
	枝豆	5												
	人参	6.5												
	野菜いっぱいイタリアンドレッシング													
	(No.187)													

卒業式

色かけ
の食品は3月の
配合表をご覧ください。

食品が原材料100%
の場合、配合表を
載せていない場合が
あります。

3月分中学校予定献立表(詳細)

No.2

3月17日(月)			3月18日(火)			3月19日(水)			3月20日(木)			3月21日(金)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206						
ご飯	精白米 だし汁	95 105	ご飯	精白米 だし汁	95 105	ご飯	精白米 だし汁	95 105						
三平汁	鮭 大根 人参 じゃが芋 木綿豆腐 小松菜 かつおだし 白味噌 酒 水	25 25 20 25 25 15 2 11 1 95	麦みそ汁	木綿豆腐 油揚げ 大根 人参 長葱 小松菜 麦味噌 和風だし かつおだし 水	30 15 25 15 10 15 11 0.2 2 150	ハヤシライス	豚肩肉 じゃが芋 人参 玉葱 グリーンピース 角切チーズ 脱脂粉乳 レバーそぼろ にんにく 生姜 ハヤシルー カレールー(No.118) ウスターソース トマトケチャップ なたね油 三温糖 水	35 50 25 35 5 5 3 2.5 0.5 0.5 16 2 3 4 1 0.3 110						
揚げ物	ザンギ なたね白絞油	60 6	蒸物	鰯の生姜煮	60									
ラーメン風サラダ	蒸し中華麺 人参 とうもろこし 緑豆もやし きゅうり 塩中華ドレッシング (No.208)	17.5 5 8 15 15 7	切干大根のソース炒め	豚肩肉 人参 緑豆もやし 玉葱 切干し大根 中濃ソース オイスターソース 酒 食塩 白こしょう なたね油	20 10 15 15 7 9 1.5 1.8 0.1 0.02 0.5	焼物	チキンナゲット(2個) こんにゃく 人参 ひじき 油揚げ ごま油 かつお節 醤油 みりん 一味唐辛子 なたね油	40 50 3.5 2 10 0.4 0.5 3 2 0.02 0.5						
※北海道郷土料理														
※1・2年生給食最終日														