



令和8年

3月

中学校給食予定献立表

三郷市教育委員会学務課学校給食室  
三郷市立瑞沼学校給食センター

Table with columns: 実施日 (Date), 献立名 (Menu Name), 主な材料とその働き (Main Ingredients and Their Functions), 栄養量 (Nutritional Value), 給食センターからのお知らせ (Notice from the Cafeteria). The table lists 19 days of meals with detailed ingredient lists and nutritional information.

★印は、混ぜご飯です。給食センターで「具」を混ぜて配送します。白米のみの提供はありません。

○印は、3/9(月)の献立は業者から配送されるため入れ物が変わります。ご注意ください。

◇印は、三郷市産の小松菜・長葱を使用した献立です。

※食品名は主材料のみ記載しています。※献立は、材料の都合により変更する場合があります。

(※) 3年生卒業お祝いデザート

3年生の最後の給食は3月11日(水)です。その前日・前々日に3年生の在籍するクラスにお祝いデザートがつきます。学校によって実施日が違いますので、下記よりご確認ください。

3月9日(月) ⇒ 前川中、南中、栄中、瑞穂中  
3月10日(火) ⇒ 早稲田中、北中、彦糸中、彦成中

3月3日(火) ひな祭り献立

主食は、彩り豊かな食材が入った五目散らしです。具材と酢飯を混ぜたものをセンターから配送します。汁物は、あさりの入った潮汁(うしおじる)です。あさりの出汁のうま味をあげましょう。デザートは季節の甘味「桜もち」です。桜の葉もついていて良い香りが楽しめます。

3月9日(月) 福岡県郷土料理献立

副菜の「がめ煮」は鶏肉と根菜類(にんじん、里芋、れんこんなど)を油で炒め甘辛く煮込んだ料理です。お正月や祭り、結婚式などの祝辞(ハレの日)に欠かせない家庭料理です。汁物の「だご汁」は小麦粉を水で練った団子(だご)と季節の野菜や肉を醤油仕立ての汁で煮込んだ、九州地方の代表的な料理です。農作業の合間などに食べられていた腹持ちの良い家庭料理で栄養満点な一品です。

1年間ありがとうございました。

1年間ありがとうございました。  
来年度は4月13日(月)から給食がスタートします。

