

3月16日(月)		3月17日(火)		3月18日(水)		3月19日(木)		3月20日(金)		
牛乳	牛乳	206	飲料	カルシウム入りミルク	200	牛乳	牛乳	206	牛乳	206
ご飯	精白米	95	パン	バターロール	50	ご飯	精白米	95	麦	精白米
	水	105					水	105	ご飯	米粒麦
			小	スパゲティ	40					水
みそ	大根	20	松	ベーコン	12	ワン	ワンタン	7	チ	鶏もも肉
け	人参	20	菜	玉葱	35	タン	鶏もも肉	30	キン	人参
ん	じゃがいも	20	の	小松菜	25	ン	人参	10	ン	じゃが芋
ち	生揚げ	25	ク	マッシュルーム(レトルト)	15	ス	キャベツ	15	カ	玉葱
ん	長葱	15	リ	しめじ	7	ス	緑豆もやし	30	レ	脱脂粉乳
ん	小松菜	15	エリンギ	15	プ	ほうれん草	15	ー	角切チーズ	
汁	ごぼう	10	ス	生クリーム	8		きくらげ	0.8		にんにく
	こんにゃく	10	パ	ベシヤメルソース	8		がらスープ(ポーク&チキン)	4		生姜
	かつおだし	2	ゲ	食塩	0.7		中華用スープストック	0.8		カレールー(No.112)
	白味噌	5.5	テイ	白こしょう	0.03		食塩	0.15		カレールー(No.113)
	赤味噌	5.5		なたね油	2		醤油	4.2		ウスターソース
	酒	0.7		粉チーズ	1.5		黒こしょう	0.05		トマトケチャップ
	水	110					水	160		カレー用スパイス
			ソ	鶏もも肉(切身)	70					なたね油
豚	豚もも肉	60	鶏	酒	0.5	チ	いか天ぷら	60		水
肉	でん粉	7	肉	水	2	い	にんにく	0.3		
の	なたね油(揚げ物用)	6.7	の	食塩	0.5	り	長葱	1		
コ	醤油	4	レ	黒こしょう	0.02	か	豆板醤	0.05	焼	オムレツ
ロ	砂糖	3	モ	レモン果汁	2	ソ	醤油	2.4	物	
コ	みりん	1.2	ン			ー	砂糖	2.8		
ロ	酒	1.2				ス	酒	0.7	サイ	キャベツ
和	白炒りごま	1	サ	キャベツ	30	が	トマトケチャップ	5	イ	ホールコーン(缶詰)
え	水	5	カ	きゅうり	15	け	なたね油	0.2	ラ	きゅうり
			ラ	人参	5		水	1.8	タ	野菜いっぱいイタリアンドレッシング
			ダ	ホールコーン(缶詰)	10				リ	(No. 172)
			ル	野菜いっぱい香味玉ねぎドレッシング	6				ア	
ツ	ツナ(レトルト)	20							ン	
ナ	キャベツ	20				青	豚もも肉	30	デザート	お米のケーキ
マ	きゅうり	20		(No. 176)		椒	竹の子	30		
ヨ	人参	5				肉	ピーマン	15		
サ	食塩	0.1				絲	人参	5		
ラ	白こしょう	0.01					なたね油	1		
ダ	マヨネーズ	7					オイスターソース	2		
	(No. 186)						中華用スープストック	0.5		
							砂糖	0.5		
							醤油	1.6		
							でん粉	0.4		
							酒	0.7		

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。

※1・2年生給食最終日
※お楽しみ献立