

令和6年度 3月分小学校予定献立表(詳細)

No.1

西		西		西		西		西			
東		東		東		東		東			
3月3日(月)		3月5日(水)		3月6日(木)		3月7日(金)		3月4日(火)			
		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
ご飯	酢飯	75	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	パン	食パン	50
すまし汁	人参 大根 かまぼこ えのき茸 あさり(むき身冷凍) 長葱 小松菜 醤油 食塩 かつおだし 水	10 15 8 3 5 20 15 3 0.7 1 130	ワンタン 豚肩肉 人参 緑豆もやし 長葱 青梗菜 中華用スープストック 醤油 白こしょう 食塩 ごま油 水	7 15 10 18 15 1 1.2 0.02 0.3 0.3 125	豚汁 豚肩肉 木綿豆腐 じゃが芋 人参 ごぼう こんにゃく 長葱 赤味噌 白味噌 いわしだし 水	15 15 15 10 5 10 15 4 4 1 110	生揚げ 鶏むね肉 白菜 人参 玉葱 しめじ こんにゃく さやいんげん 砂糖 醤油 でん粉 和風だし なたね油 水	40 15 20 10 20 5 20 10 2 6 1.5 0.5 0.5 45	野菜 鶏むね肉 人参 キャベツ じゃが芋 とうもろこし セロリー コンソメ 食塩 白こしょう 水	15 10 20 25 10 5 1 0.8 0.02 130	
焼物	赤魚の塩焼き	60	ひじきと野菜の寄せ焼き	40	焼物	さわらの幽庵焼き	50	レバー入り白ごまつくね (2個)	マカロニ 豚肩肉 玉葱 しめじ 小松菜 にんにく なたね油 ホールトマト(缶詰) トマトケチャップ スープストック 白こしょう 食塩	50 5 8 10 3 10 0.1 0.3 10 1.2 0.1 10 0.3	
五目散らしの具	豚肩肉 大豆ミート 人参 竹の子 れんこん 椎茸(水煮) さやいんげん 和風だし みりん 砂糖 醤油 水	13 2 8 5 8 5 0.1 0.6 1.5 2 3	鶏肉 鶏もも肉 じゃが芋 玉葱 しめじ にんにく 生姜 トマトケチャップ 醤油 酒 砂糖 豆板醤 なたね油 でん粉 水	20 10 15 3 0.2 0.2 8 1 0.5 0.3 0.05 0.3 0.8 10	炒り卵 かまぼこ 人参 小松菜 和風だし みりん 醤油 食塩 なたね油	20 10 8 20 0.1 0.2 0.2 0.1 0.3	味噌 たまご 白味噌 三温糖 酒 でん粉 水 春雨 和風のサラダ	40 2 1.2 1 0.2 3 5 5.5	マカロニ 豚肩肉 玉葱 しめじ 小松菜 にんにく なたね油 ホールトマト(缶詰) トマトケチャップ スープストック 白こしょう 食塩 チョコレートクリーム	8 10 10 3 10 0.1 0.3 10 1.2 0.1 0.01 0.3 15	
添加物	刻みのり	0.3							添加物		
学配	三色花ゼリー	45									
<p>3学期の基準は東館です。 西館は日付順に並んでおりません。 ご注意ください。</p> <p>色かけの食品は 3月の配合表をご覧ください。 その他の加工品は年間の 配合表をご覧ください。</p> <p>原材料100%の食品は、 配合表を載せていない 場合があります。</p>											
<p>《ひな祭り献立》</p>											

