

3学期の基準は西館です。  
東館は日付順に並んでおりません。  
ご注意ください。

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。

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。

## 令和7年度 3月分小学校予定献立表(詳細)

No.1

東		3月4日(水)		東		3月5日(木)		東		3月6日(金)		東		3月2日(月)	
西		3月2日(月)		西		3月4日(水)		西		3月5日(木)		西		3月6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	牛乳
ハヤシライス	麦ご飯	65	ご飯	酢飯	75	ご飯	白飯	75	パン	バターロール	50	ご飯	白飯	75	
	豚肩肉	15	五目散らしの具	鶏もも肉	17	さつまい	鶏もも肉	15	ポトフ	レバー入りフランク	15	レンフトアタン	鶏むね肉	15	
	人参	10		刻み油揚げ	5	汁	里芋	15		人参	15		鶏卵	25	
	じゃが芋	35		人参	10		人参	10		玉葱	25		人参	10	
	玉葱	25		竹の子	8		小松菜	15		じゃが芋	25		なると	8	
	グリーンピース	5		椎茸(水煮)	5		長葱	10		キャベツ	20		とうもろこし	10	
	にんにく	0.5		れんこん	4		椎茸(水煮)	5		レンズ豆	5		長葱	15	
	生姜	0.5		砂糖	1.5		こんにやく	10		さやいんげん	5		小松菜	10	
	角切チーズ	5		和風だし	0.1		白味噌	4		ロリエ	0.01		中華用スープストック	1	
	三温糖	0.5		みりん	0.6		赤味噌	4		スープストック	1		白こしょう	0.02	
	ウスターソース	2		醤油	3		かつおだし	1		白こしょう	0.02		食塩	0.3	
	トマトケチャップ	2		食塩	0.1		水	100		食塩	0.5		でん粉	1.5	
	ハヤシルー	14		水	4		揚物	50		水	90		水	130	
	カレールー	2					とんかつ	50							
	レバーそばろ	2	あさり	絹ごし豆腐	25	揚物	なたね白絞油	5	トイマカ	いか天ぷら	60	焼物	とうふ寄せ	60	
	脱脂粉乳	2	のすまし汁	あさり(水煮)	5			5	マカ	マッシュルーム(レトルト)	3				
	なたね油	0.5		かまぼこ	5	生揚げ		20	ソ	赤ワイン	0.3	豚肉の味噌炒め	豚肩肉	25	
	水	60		人参	5	揚げの煮物		10	ース	ホールトマト(缶詰)	7		玉葱	10	
焼物	チキンナゲット	40		えのき茸	5			15	ス	スープストック	0.2		キャベツ	20	
	(2個)			菜花	7			5	が	トマトケチャップ	1		赤ピーマン	5	
サランダニ	こんにやく	10		小松菜	10			0.3	け	砂糖	0.2		生姜	0.1	
	キャベツ	20		長葱	15			0.5		にんにく	0.2		豆板醤	0.05	
	きゅうり	15		醤油	3			1.2		なたね油	0.2		砂糖	0.3	
	人参	5		食塩	0.5			1		水	5		中華用スープストック	0.3	
	青じそドレッシング	5		かつおだし	1.2			2					酒	0.5	
			焼物	水	130			0.4	サ	かぼちゃ	30		白こしょう	0.01	
				さわら切身幽庵漬	50	添加物		8	ラ	きゅうり	8		赤味噌	2	
				三色花ゼリー	40			5	ダ	玉葱	5		醤油	0.3	
									チャ	フレッシュドレッシング	6		でん粉	0.4	
									の				ごま油	0.2	
													なたね油	0.3	

【上巳の節句献立】

