

令和5年度 3月 給食献立表(A献立)

小城市学校給食センター

日	献立名	★牛乳	献立材料名						栄養価 小学校 中学校 (kcal)	アレルギー特定原材料8 品目を含む食品表示 (えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ)		
			(赤) 主に体を作るもとになる		(緑) 主に体の調子を整えるもとになる		(黄) 主にエネルギーのもとになる					
			1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻・ 小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・ 果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類				
1 金	ごはん	○					米			600 723		
	とんかつ		★ロースとんかつ				油	とんかつソース				
	磯香和え		のり	ほうれん草 人参	キャベツ もやし	砂糖		しょうゆ				
	さといものみそ汁		油揚げ みそ	人参 葉ねぎ	大根 玉ねぎ	さといも		かつお昆布だし				
4 月	ごはん	○					米			563 676		
	魚のねぎみそかけ		あじ	葉ねぎ				みそ煮のたれ				
	蒸し野菜			ブロッコリー	キャベツ コーン	じゃがいも		クリーミー胡麻ドレッシング				
	菜の花のすまし汁		とうふ	菜の花 人参 ほうれん草	玉ねぎ			しょうゆ 酒 塩 かつお昆布だし				
5 火	ミルクパン	○				★ミルクパン				603 666		
	焼肉		ぶた肉		玉ねぎ			焼肉のたれ 塩 こしょう				
	キャベツともやしのソテー			小松菜	キャベツ もやし	油	塩 こしょう しょうゆ					
	コーンスープ		とり肉	人参 パセリ	玉ねぎ コーン クリームコーン	じゃがいも 油	アルゲンフリー・シューウィトルーケ N ワイン こしょう コンソメ がらスープ					
6 水	ごはん	○				米				500 609		
	八宝菜		ぶた肉 天ぷら	人参 小松菜	玉ねぎ キャベツ たけのこ 干椎茸 しょうが	でん粉 油 ごま油	しょうゆ 酒 中華味 塩 こしょう がらスープ					
	野菜の塩昆布和え		塩昆布	人参	大根 きゅうり もやし			しょうゆ				
	ぎょうざ(中のみ)		★鉄腕ぎょうざ									
7 木	ごはん	○				米				586 711		
	鶏のしょうが炒め		とり肉		玉ねぎ しょうが	砂糖 でん粉 油	酒 塩 こしょう しょうゆ みりん					
	切干大根のサラダ		かつお節	人参	切干大根 きゅうり			青じそドレッシング				
	具だくさんみそ汁		揚げ豆腐 みそ	葉ねぎ	白菜 大根 玉ねぎ なす	さつまいも		かつお昆布だし				
8 金	ごはん	○				米				514 593		
	いわしのカリカリフライ		いわしのカリカリ フライ			油						
	春雨温サラダ			ブロッコリー	キャベツ	春雨		韓国ナムルドレッシング				
	けんちん汁		とり肉 とうふ	人参 葉ねぎ	大根 ごぼう 干椎茸	さつまいも		酒 塩 しょうゆ かつお昆布だし				
11 月	ごはん	○				米				629 768		
	豚肉のケチャップ煮		ぶた肉		玉ねぎ	砂糖 油	ケチャップ ウスター ソース しょうゆ ワイン					
	おからサラダ		おから ツナ	黄バブリカ	きゅうり	じゃがいも 砂糖	マヨネーズ (卵なし)	りんご酢 こしょう				
	春キャベツのスープ		どり肉	人参 パセリ	キャベツ 玉ねぎ しめじ	オリーブ油	がらスープ 塩 こしょう しょうゆ ワイン					

【食物アレルギーに関する事】

※ 食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎回、献立表を確認してください。

※★印は、特定原材料(8品目)(えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生(ピーナッツ))について表示しています。

しょうゆ、コンソメなどの調味料の小麦の表示はしていません。

※ パンは、小麦、乳、木の実(クルミ、アーモンド)を含みます。

※ そば、落花生、キウイフルーツは、給食で使用しません。

令和5年度 3月 給食献立表(A献立)

小城市学校給食センター

日	献立名	★牛乳	献立材料名						栄養価	
			(赤) 主に体を作るもとになる		(緑) 主に体の調子を整えるもとになる		(黄) 主にエネルギーのもとになる			
			1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻・小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類		
12 火	ごはん	○					米		609	
	さばの利休焼き		さば				ごま油	酒		
	れんこんのきんぴら			人参	れんこん 桂豆	こんにゃく 砂糖	油	しょうゆ みりん 酒 かつお昆布だし	738	
	沢煮わん		ぶた肉 油揚げ		人参 葉ねぎ	もやし ごぼう 干椎茸	油	塩 酒 しょうゆ こ しょう かつお昆布だし		
13 水	ごはん	○					米		638	
	シシリアンライス (焼肉)		ぶた肉 みそ		玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖	油	酒 しょうゆ みりん		
	(野菜)			人参	キャベツ コーン きゅうり			クリーミーブルンドレッシング		
	(1食マヨネーズ)					1食マヨネーズ (卵なし)			753	
	ピーフン汁		とり肉 かまぼこ		人参 葉ねぎ	玉ねぎ 白菜 きくらげ	ピーフン	塩 しょうゆ 酒 煮干し		
14 木	小型ミルクパン	○					★ミルクパン		648	
	マジエンバ		とり肉 ぶた肉		玉ねぎ きくらげ にんにく	★スパゲティ 砂糖	油	酒 塩 こしょう みりん しょうゆ オイスターソース かつおだし		
	(温野菜)		白いんげん豆 ペースト		赤パプリカ	キャベツ きゅうり		塩こうじ 酒		
	(1食刻みのり)			のり					716	
	かぼちゃコロッケ				★かぼちゃコロッケ		油			
15 金	ごはん	○					米		595	
	チキンときのこのカレー		とり肉	人参	玉ねぎ しめじ エリンギ グリーンピース しょ うが にんにく りんご ピューレ	じゃがいも	油	★ガレード(フレーク) アレル ケリー・ガーネー・チャツネ ケチャップ ウスター ソース ワイン こしょ う		
	さっぱりレモンサラダ		ツナ	ほうれん草 人参	キャベツ きゅうり レモン果汁	砂糖	オリーブ油	酢 こしょう しょうゆ	724	
18 月	ごはん	○					米		579	
	中華丼の具		ぶた肉 天ぷら	人参 小松菜	玉ねぎ キャベツ たけのこ きくらげ しょうが	でん粉	油 ごま油	がらスープ 塩 こしょ う 酒 しょうゆ 中華 味 とんかつソース		
	シューマイ		★シューマイ						724	
	さつまいもと豆の 温サラダ		ゆで大豆	人参	きゅうり ごぼう	さつまいも	こま	野菜いっぱいドレッシング		
19 火	ごはん	○					米		617	
	ハヤシライス		ぶた肉	人参 トマト水煮	玉ねぎ エリンギ		油	アレルケンフリーハヤシフレークN ケチャップ ワイン こ しょう とんかつソース		
	オーロラソース サラダ		ツナ	プロッコリー 人参	きゅうり	さつまいも	マヨネーズ (卵なし)	塩 こしょう ケチャップ	749	
21 木	ごはん	○					米		576	
	ハンバーグ デミグラスソースかけ		★やわらかハン バーグ			砂糖 でん粉		★デミグラスソース ケチャップ ワイン とんかつソース		
	コーンポテト			人参	枝豆 コーン	じゃがいも	油	塩 こしょう	716	
	オニオンスープ		とり肉	人参 バセリ	玉ねぎ えのき 大根		油	がらスープ 塩 こしょう しょうゆ コンソメ		

【食物アレルギーに関する事】

* 食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎回、献立表を確認してください。

* ★印は、特定原材料(8品目)(えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生(ピーナッツ))について表示しています。

しょうゆ、コンソメなどの調味料の小麦の表示はしていません。

* パンは、小麦、乳、木の実(クルミ、アーモンド)を含みます。

* そば、落花生、キウイフルーツは、給食で使用しません。

アレルギー特定原材料8
品目を含む食品表示
(えび かに 小麦 そば 卵
乳 落花生 くるみ)

クリーミーブルンドレッシングは特
定原材料を含みません

かまぼこは特定原材料を
含みません

スパゲティ(小麦)

かぼちゃコロッケ(小麦)

カレールー(フレーク) (小麦)
アレルケンフリーハヤシフレークは特
定原材料を含みません

天ぷら、中華味、とんかつ
ソースは特定原材料を含
みません

シューマイ(小麦)

野菜いっぱいドレッシングは
特定原材料を含みません

アレルケンフリーハヤシフレークN、
とんかつソースは特定原
材料を含みません

やわらかハンバーグ(小
麦 乳)
デミグラスソース(小麦)
とんかつソースは特定原
材料を含みません

コンソメは特定原材料を
含みません