

令和6年度 3月 給食献立表(B献立:三日月町、牛津町)

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	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) 主に体を作るものになる		(緑) 主に体の調子を整えるものになる		(黄) 主にエネルギーのもとになる				その他	
			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				
3月	ちらしずし	○	とり肉 ★錦糸たまご		にんじん グリーンピース	れんこん 椎茸	米 砂糖		りんご酢 醤油 みりん 酒 塩 かつお昆布だし	540	錦糸たまご(卵)	
	いそか和え			のり	ほうれん草 にんじん	キャベツ もやし	砂糖	醤油				
	菜の花のすまし汁		とうふ かまぼこ		菜の花 にんじん	玉ねぎ		醤油 塩 酒 かつお昆布だし	640			かまぼこは、特定原材料 を含みません ひなあられは、特定原材料 を含みません
	ひなあられ		3月3日は「ひなまつり」です。			ひなあられ						
4火	ごはん	○			にんじん		米			570		
	豚みそ		ぶた肉 かつお節 みそ			玉ねぎ しょうが にんにく	黒砂糖	ごま 酒 みりん				
	野菜の塩昆布和え			塩昆布	にんじん	きゅうり キャベツ		醤油				
	わかめスープ		ロースハム	わかめ		玉ねぎ もやし えのき		醤油 塩 こしょう 酒 がらスープ 中華味	690			ロースハム、中華味 は、特定原材料を含み ません
5水	小型ミルクパン	○					★ミルクパン			640	春巻き(小麦)	
	春巻き		★春巻き					油				
	玉ねぎとピーマンの炒め物		ぶた肉		ピーマン 赤ピーマン	玉ねぎ 椎茸 しょうが にんにく	砂糖 でん粉	油 醤油 酒				
	五目ビーフン		とり肉 かまぼこ 天ぷら		にんじん ほうれん草	玉ねぎ キャベツ たけのこ きくらげ しょうが にんにく	ビーフン	ごま油 油 醤油 みりん 酒 ウスターソース 塩 こしょう がらスープ	890			かまぼこ、天ぷらは、 特定原材料を含みませ ん
6木	ごはん	○					米			600	加-ル- (小麦) フルゲンフル-ル-ル-は、 特定原材料を含みませ ん	
	チキンカレー		とり肉		にんじん グリーンピース	玉ねぎ エリンギ しめじ しょうが にんにく りんご	じゃがいも	油 ★加-ル- フルゲンフル-ル-ル- 塩 こしょう チャツネ ワイン ケチャップ ウスターソース とんかつソース				
	さっぱりレモンサラダ		ツナ		ほうれん草 にんじん	キャベツ きゅうり レモン果汁	砂糖	オリーブ 油 醤油 酢 黒こしょう	730			
7金	食パン	○					★食パン			550	★国産鶏の照り焼きパ ティ (小麦)	
	チキン照り焼きパティ		★国産鶏の照り焼き パティ									
	コーンポテト		ウインナー		にんじん	枝豆 コーン	じゃがいも	油 塩 こしょう コンソメ	730			ウインナー、コンソメ は、特定原材料を含み ません
10月	ごはん	○					米			660		
	豚肉のケチャップ煮		ぶた肉			玉ねぎ	砂糖	油 醤油 ケチャップ ウスターソース ワイン				
	おからサラダ		おから ツナ		黄ピーマン	きゅうり	じゃがいも	マネー ズ (卵なし) オリーブ 油	りんご酢 塩 黒こしょう			800
11火	ごはん	○					米			590	天ぷらは、特定原材料 を含みません	
	さばのみそ焼き		さば みそ				砂糖 でん粉	醤油 みりん 酒				
	ひじきの炒め煮		天ぷら	ひじき	にんじん	玉ねぎ 枝豆	こんにゃく 砂糖	油 醤油 酒 みりん かつお昆布だし				
	沢煮わん		ぶた肉 油揚げ		にんじん 絹さや	ごぼう もやし だいこん 椎茸		油 醤油 塩 酒 かつお昆布だし				

【食物アレルギーに関すること】

※ 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6年度 3月 給食献立表(B献立:三日月町、牛津町)

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	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) 主に体を作るものになる		(緑) 主に体の調子を整えるものになる		(黄) 主にエネルギーのもとになる				その他
			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 水	小型ミルクパン						★ミルクパン		560	スパゲティ(小麦)	
	マジエンバ		とり肉 ぶた肉		にんじん アスパラガス	玉ねぎ きくらげ キャベツ れんこん にんにく	★スパゲティ 砂糖	油			塩 こしょう 酒 みりん 醤油 塩こうじ かつお昆布だし
	きざみのり	○		のり							
	ミートボール トマトソース		★ミートボール トマトソース								
	デコボン					デコボン					800
13 木	ごはん						米		620	とんかつ(小麦)	
	とんかつ	○	★とんかつ					油			
	キャベツともやしのソテー		チキンささみ		こまつな	キャベツ もやし		油			塩 こしょう 醤油 とりがらだし
	さといものみそ汁		油揚げ みそ		にんじん ほうれん草	だいこん 玉ねぎ	さといも				かつお昆布だし
14 金	小型ミルクパン						★ミルクパン		580	スパゲティ(小麦)	
	ミートスパゲティ	○	ぶた肉 大豆		にんじん トマト パセリ	玉ねぎ エリンギ にんにく	★スパゲティ 砂糖	オリーブ 油			塩 こしょう ケチャップ ワイン とんかつソース
	フルーツミックス					みかん おうとう アロエ	ぶどうゼリー				810
17 月	ごはん						米		640	ぎょうざ(小麦)	
	ぎょうざ	○	★ぎょうざ					油			
	ちゅうか炒め		天ぷら		チンゲン菜 にんじん	キャベツ 玉ねぎ		ごま油			塩 こしょう 中華味
	マーボー豆腐		ぶた肉 とうふ みそ		にんじん	玉ねぎ だけのこ 白ねぎ 椎茸 しょうが にんにく	砂糖 でん粉	ごま油 油			醤油 酒 トウバンジャン がらスープ
	小学6年生のみ お祝い紅白ゼリー						お祝い紅白ゼリー				800
18 火	ごはん						米		600	いわしの梅煮は、特定原材料を含みません	
	いわしの梅煮	○	いわしの梅煮								
	ごぼうと荳わかめのきんぴら		ぶた肉	荳わかめ	にんじん 絹さや	ごぼう	こんにゃく 砂糖	ごま 油			醤油 みりん 酒
とうふのみそ汁		とうふ 油揚げ みそ		にんじん ほうれん草	玉ねぎ もやし			かつお昆布だし			
19 水	ミルクパン						★ミルクパン		640	彩り野菜とキャベツの ミンチカツ(小麦)	
	彩り野菜のミンチカツ	○	★彩り野菜とキャベツの ミンチカツ					油			
	イタリアンサラダ				アスパラガス にんじん	キャベツ きゅうり		イタリアドレッシング こしょう			
コーンスープ		とり肉		にんじん パセリ	玉ねぎ コーン クリームコーン	じゃがいも	油	アルゲアラーチーネ和トル レーン ワイン こしょう コンソメ がらスープ	870	アルゲアラーチーネ和トル レーン、コンソメは、特定 原材料を含みません	
21 金	ごはん						米		620	国産ミートハンバー グは、特定原材料を含 みません	
	和風おろしハンバーグ	○	国産ミートハンバー グ			だいこん しょうが にんに く	黒砂糖 砂糖 でん粉				醤油 酒 みりん
	野菜サラダ		ツナ		にんじん	キャベツ きゅう り					和風ドレッシング
ぶた汁		ぶた肉 みそ		にんじん	だいこん ごぼう 玉ねぎ	さつまいも こんにゃく	油	酒 かつお昆布だし	730		

【食物アレルギーに関すること】

※ 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。