

令和8年 3月分 学校給食予定献立表

小学校

《 14 回 》

松伏町学校給食センター ほほえみ

日	曜	こんだてめい	えいようりょう		しょくひんめい		
			エネルギー Kカロリー	たんぱく しつ g	かや熱の もとになる きの食 品	血や肉を つくる あかの食 品	体のちょう しをととの えるみど りの食品
2	月	ごはん ぎゅうにゅう かいせんはるさめスープ ぶたにくのかんこくふうソース チンゲンサイのいためもの	636	28.2	こめ でんぷん はるさめ さとう ごま ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう えび いか ぶたにく とりにく	キャベツ こまつな たまねぎ チンゲンサイ にんじん にんにく ねぎ もやし しいたけ しめじ
3 ★	火	ちらしずし ぎゅうにゅう はなしんじょうのすましじる さわらのさいきょうやき なのはなあえ ソイドレッシング さくらもち のり	707	32.9	こめ さとう こめあぶら さくらもち	あぶらあげ いらたまご ぎゅうにゅう とうふ のり さわらのさいきょうづけ はながたしんじょう	にんじん しいたけ かんぴょう れんこん グリーンピース キャベツ だいこん なばな ねぎ ほうれんそう
4	水	あげパン (こくとうきなこ) ぎゅうにゅう ポトフ やさいのキッシュ テコボン	667	25.4	コッペパン くろざとう こめあぶら じゃがいも	きなこ ぎゅうにゅう フランクフルト やさいのキッシュ	キャベツ だいこん たまねぎ にんじん テコボン しめじ
5	木	ちゅうかめん ぎゅうにゅう みそラーメン もちごめむし いかとたまごのちゅうかいため	643	30.5	ちゅうかめん でんぷん ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう いか ぶたにく いらたまご にくだんごもちごめむし	しょうが メンマ たまねぎ チンゲンサイ とうもろこし にら にんじん にんにく ねぎ あかピーマン もやし しいたけ しめじ
6	金	むぎごはん ぎゅうにゅう ビーフカレー あじフリッター コールスロー コールスロードレッシング	699	23.8	こめ むぎ じゃがいも こめあぶら カレールウ	ぎゅうにゅう あじフリッター ぎゅうにく とりレバー だっしふんにゅう	グリーンピース キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん にんにく
9	月	たいめし ぎゅうにゅう さわにわん とりてん しょうゆ ごまあえ にゅうさんぎんいんりょうピーチあじ	672	30.4	こめ こめあぶら さとう ねりごま	たい ぎゅうにゅう ぶたにく とりてんぶら にゅうさんぎんいんりょう	きぬさやえんどう ごぼう こまつな にんじん ねぎ はくさい もやし えのきたけ
10	火	ごはん (さいのきすな) ぎゅうにゅう カルビふうスープ ほうれんそうまんじゅう2こ えびといかのあますソース	633	31.6	こめ でんぷん さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう えび いか ぎゅうにく たまご	しょうが だいこん にら にんじん にんにく ねぎ キムチ だいずもやし しいたけ ほうれんそうまんじゅう
11 ★	水	せきはん (ごましお) ぎゅうにゅう けんちんじる さけのねぎみそやき たくあんとキャベツのあえもの カステラ	707	29.6	せきはん こめあぶら さといも ごま カステラ	ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ ぎんさけねぎみそづけ	キャベツ きゅうり ごぼう だいこん たくあん にんじん ねぎ しいたけ
12	木	じごなうどん ぎゅうにゅう ナポリタンふうトマトソース ほたてフライ2こ ほうれんそうのサラダ イタリアンドレッシング	704	23.6	じごなうどん さとう オリーブオイル こめあぶら バター デミグラスソース	ぎゅうにゅう ほたてフライ フランクフルト こなチーズ	キャベツ セロリー たまねぎ とうもろこし トマト にんじん にんにく ピーマン きピーマン ほうれんそう マッシュルーム
13	金	むぎごはん ぎゅうにゅう カレーマターポードん ぎょうざロール マーミナチャンプルー	697	25.1	こめ むぎ でんぷん さとう こめあぶら カレールウ	ぎゅうにゅう とうふ きぬあげ かつおぶし ぶたにく いらたまご	しょうが たまねぎ チンゲンサイ にら にんじん にんにく もやし しいたけ ぎょうざロール
16	月	ごはん (さいのきすな) ぎゅうにゅう いもに うまきたまご のりふうみあえ のり	679	28.1	こめ さといも さとう ごま ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう のり ぎゅうにく うまきたまご	こんにやく さやいんげん キャベツ きゅうり ごぼう だいこん にんじん ねぎ えのきたけ しめじ
17	火	セサミバーズ ぎゅうにゅう コーンポタージュ たらポーションフライ はなやさいのアーリオオーリオ タルタルソース	679	27.4	セサミバーズ オリーブオイル こめあぶら タルタルソース	ぎゅうにゅう たらポーションフライ ショルダーベーコン だっしふんにゅう なまクリーム	カリフラワー たまねぎ とうもろこし にんにく ブロッコリー パセリ ポタージュベース
18	水	ごはん ぎゅうにゅう とりにくどん とうふハンバーグのこうみやき だいこんサラダ ごまクリーミードレッシング	640	29.1	こめ さとう こめあぶら	ぎゅうにゅう とりにく とうふハンバーグ	こんにやく きゅうり みずな しょうが だいこん たまねぎ にんじん にんにく ねぎ はくさい しいたけ
19	木	ごはん ぎゅうにゅう キムチスープ れんこんのはさみあげ2こ チンジャオロースー	669	25.9	こめ でんぷん さとう ごまあぶら こめあぶら	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく とりにく	しょうが たけのこ チンゲンサイ にら にんじん ねぎ キムチ ピーマン あかピーマン きくらげ しいたけ れんこんのはさみやき
へいきんえいようりょう			674	28.0			
ひょうじゅんりょう			650	26.8			



※ 毎月19日は「食育の日」です。

※ 献立は、材料の都合により変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

※ (★) 印の日に、放送用資料があります。

※ 「はし」は毎日清潔なものを持ってきましょう。

※ 「スプーン」は  印のついた日に持ってきましょう。



4月の給食は、13日(月)から始まります。

●松伏町学校給食 食物アレルギー等対応について

松伏町では食物アレルギー等の対応として、下記の資料を提供しております。

(松伏町HPに掲載しています)

- 1 献立表詳細(給食材料が詳細に記載された献立表)
- 2 松伏町商品規格書(使用原材料名・特定原材料・特定原材料に準ずるものが記載されている規格書)
 - ・加工食品等に含まれる使用原材料は全てが表示されているわけではありません。
 - ・学校給食では、コンタミネーション(食品を製造する際に、原材料としては使用していないが、アレルゲンを含む他の製品と同じ製造ラインを使用することにより、意図せずアレルゲン物質が微量に混入してしまうこと)等は避けられません。
 - ・丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。また、小魚や海そうには、えび・かに等を含む場合があります。
 - ・同じ献立名でも、使用する月により製造業者が変更になります。必ず、該当月の食物アレルギー対応資料で確認してください。

●給食センターで調理及び洗浄する際のコンタミネーションや留意点について

- 1 給食センター内は、多数の食品を扱うため、アレルゲン物質のコンタミネーションが起こりうる環境です。コンタミネーションを防止することは困難であることをご理解ください。
- 2 揚げ油はろ過して数回使用しているため、アレルゲン物質を含む食品及び加工食品も調理しています。
- 3 都合により、献立及び使用食品の変更をすることがあります。
- 4 食器や調理に使う器具の洗浄について、微量の洗い残し、鉄板の焼き付きやこびりつきなどがあり、完全な除去はできません。

◎特定原材料(8品目)

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

◎特定原材料に準ずるもの(20品目)

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン