


令和6年3月 学校給食予定献立表(小学校)

牛乳は、毎日つきます 

月	火	水	木	金
<p>卒業おめでとうございます!</p> <p>1日(金) 受験を控えている中学3年生(9年生)を応援の気持ちを込めて、「チキンかつ」を手作ります!受験に「かつ!」というゲン担ぎで、よく食べられます。自分のちからを精一杯発揮できるよう、頑張ってください! </p> <p>8日(金) 学校を卒業される皆さんへ、お祝いの気持ちを込めて赤飯とお祝いクレープを出します。赤飯は、北海道のレシピで甘納豆で作ります。</p>		<p>こんげつ とうべつ さんしょくざい</p> <h2>今月の当別産食材</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  ごはん (ななつぼし) </div> <div style="text-align: center;">  大豆 (つじの蔵) </div> <div style="text-align: center;">  豆腐 </div> <div style="text-align: center;">  もやし </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  ぶたにく (浅野農場さん) </div> <div style="text-align: center;">  ベーコン </div> <div style="text-align: center;">  じゃがいも (大塚農場さん) </div> </div>		<p>1</p> <p>玄米ご飯 だいこん みそしる 大根の味噌汁 大根・玉葱・長葱・人参</p> <p>てつく 手作りチキンカツ 鶏肉・卵・小麦粉・パン粉(卵なし)・菜種油</p> <p>パックスー(りんご)</p> <p>きゃべつのごま味噌サラダ きゃべつ・もやし・青ピーマン 人参・練りごま・ごま油 617/26.4/18.2/2.5</p>
<p>4</p> <p>かき揚げ丼(ご飯) かき揚げ(じゃが芋・玉葱・人参・ごぼう えび・クリンピース・卵白)・菜種油</p> <p>かぼちゃ団子汁 南瓜団子(南瓜・じゃが芋)・大根・人参 長葱・ごぼう</p> <p>あごだしの和え物 もやし・白菜 塩昆布・ごま 618/19/16.1/2.9</p>	<p>5</p> <p>スライスパン スウェーデン風スープ ミートボール(豚肉・鶏肉・玉葱)・じゃが芋 大根・小松菜・人参・にんにく</p> <p>豆腐ナゲット 焼き豆腐・鶏挽肉・玉葱・卵 でん粉・小麦粉・菜種油</p> <p>しおキャベツサラダ きゃべつ・胡瓜・コーン・香味塩ドレッシング</p> <p>ミルメークココア 578/22.1/24.4/3.5</p>	<p>6</p> <p>ご飯 わかめスープ わかめ・卵・もやし 長葱・ごま</p> <p>プルコギ 豚肉・白菜・玉葱・にら・人参 しめじ・にんにく・ごま油</p> <p>はっさく(代替～ゼリー) 586/24.3/15.2/2.7</p>	<p>7</p> <p>とんこつラーメン ラーメン・豚肉・つと・メンマ・きゃべつ もやし・玉葱・人参 わかめ・にんにく</p> <p>揚げパン 胚芽ロール(卵)・菜種油</p> <p>大根サラダ 大根・小松菜・人参 かつお節・和風ドレッシング 604/25.1/18.4/4.3</p>	<p>8</p> <p>赤飯 </p> <p>味噌けんちん汁 豆腐・大根・人参・長葱・ごぼう・油揚げ こんにやく・ごま油・でん粉</p> <p>フライチキン 鶏肉・にんにく・牛乳 小麦粉・でん粉・菜種油</p> <p>にらともやしのごまあえ にら・もやし・ごま油・すりごま</p> <p>お祝いクレープ  豆乳・米粉・いちごピューレ 717/22.8/23.1/2.3</p>
<p>11</p> <p>ご飯 吉野汁 かまぼこ・油揚げ・白菜・長葱 人参・えのき草・でん粉</p> <p>豆腐の肉味噌かけ 焼き豆腐・豚挽肉・玉葱・人参・小麦粉・でん粉・菜種油</p> <p>麦わりきんぴら 豚肉・ごぼう・大根・人参 しらたき・刻み昆布・ごま 615/21.9/19.3/2.7</p>	<p>12</p> <p>コッパパン オニオンスープ 玉葱・ソテーオニオン・きゃべつ・人参・パセリ ベーコン・バター・粉チーズ・小麦粉</p> <p>ケチャップ肉団子 鶏肉・豚肉・玉葱 生姜・パン粉(卵なし)</p> <p>ポテトサラダ じゃが芋・人参・胡瓜・マヨネーズ 570/19.6/22/3.8</p>	<p>13</p> <p>ご飯 中華スープ 卵・玉葱・人参・長葱・チンゲン菜 干椎茸・ごま油・ごま・でん粉</p> <p>豚キムチ 豚肉・白菜キムチ(白菜・玉葱・大根・人参 にら・りんご・昆布・にんにく・ごま)・もやし 白菜・人参・にら・生姜・にんにく・ごま油</p> <p>りんご(代替～ゼリー) 642/26.2/14.9/3.6</p>	<p>14</p> <p>けんちん風うどん うどん・鶏肉・かまぼこ・小松菜・長葱・人参 ごぼう・干椎茸・油揚げ・ごま油・でん粉</p> <p>チーズはんぺんフライ 魚肉すり身・チーズ・卵白 パン粉(卵なし)・菜種油</p> <p>白菜サラダ 白菜・胡瓜・えだまめ・コーン マヨネーズ・すりごま 591/24.3/26.9/3.9</p>	<p>15</p> <p>ご飯 味噌汁 大根・もやし・長葱 油揚げ・わかめ</p> <p>ほきのみみじ焼き ほき・人参・パセリ・マヨネーズ・すりごま</p> <p>じゃが芋のそぼろ煮 じゃが芋・豚挽肉 玉葱・クリンピース 628/25.8/19.5/2.8</p>
<p>18</p> <p>ご飯 臭汁 白菜・大根・人参・長葱 油揚げ・大豆</p> <p>チキン南蛮 鶏肉・小麦粉・でん粉・菜種油</p> <p>タルソース きゃべつチーズサラダ きゃべつ・玉葱・人参 チーズ・和風ドレッシング 740/31/26.2/3.5</p>	<p>19</p> <p>黒糖パン 白菜のミルクスープ 鶏肉・白菜・玉葱・人参・しめじ コーン・牛乳・生クリーム・小麦粉</p> <p>豚じゃががーリック炒め じゃが芋・豚肉 パセリ・にんにく</p> <p>オレンジ(代替～ゼリー) 565/23.5/22.8/3.3</p>	<p>20</p> <p>春分の日 </p>	<p>21</p> <p>野菜のミートボールオネーゼ スパゲティ・豚挽肉・玉葱 大豆ミート・人参・青ピーマン・トマト缶 粉チーズ・バター</p> <p>大学芋 さつま芋・水あめ・でん粉 菜種油・黒ごま</p> <p>ごぼうサラダ ごぼう・人参・コーン・マヨネーズ 869/27.1/32.1/5.1</p>	<p>22</p> <p>ポークカレー(麦ご飯) 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・ソテーオニオン にんにく・トマト缶・カレーウ(卵・りんご)・牛乳 フルーツチャツネ(メロン・りんご・グレープ)・バター</p> <p>きゃべつツナのサラダ きゃべつ・胡瓜・玉葱・ツナ 焙煎胡麻ドレッシング(卵黄入り)</p> <p>フルーツ白玉ヨーグルト パイン缶・黄桃缶・アロエ 白玉餅・ヨーグルト 818/25.9/20.8/3.4</p>

1年間ありがとうございました。

3月22日で今年度の給食を
終了いたします。
給食運営にご協力いただきまして、
ありがとうございました。



アレルギー対応についてのお知らせ

アレルギー症状が出て対応が必要になった場合や、症状が改善しアレルギー対応の中止を希望する場合、また「アレルギー症状が軽減し食べられるものが増えた」など対応に変更がある場合は、ご連絡をお願いいたします。アレルギー対応には、代替食の提供・献立の情報提供があります。代替食を希望する場合は医療機関を受診し「学校生活管理指導票」の提出をお願いしております。給食アレルギー対応に関して詳しくは、給食センター(22-4401)までご連絡ください。

【代替食】

- ・牛乳 → 麦茶
- ・パン(卵アレルギー) → 卵抜きパン
- ・果物 → ゼリー
- ・米飯 → パン
- ・パン(小麦アレルギー) → ごはん
- ・卵単品料理 → かまぼこ等

☆献立の下の数字は小学中学年のエネルギー/たんぱく質/脂質/塩分の量です

☆都合により献立の一部が変更する場合があります

☆魚には骨がある場合があります おはして確認して食べましょう

☆給食費口座振替日は、**4月1日(月)**です!

令和5年度最後の引落日です

皆さんからの給食費でお子さんが食べている給食を作っています。引落しが出来なかった場合、納付書を送付しますので必ず納めてください。未納が続く場合は、電話連絡または自宅訪問します。

◆お知らせ◆

○卵・ナッツ類が含まれているものに関しては、材料の欄に記載しています
○この献立表には、加工品と調味料の一部に含まれるアレルギー物質について表示されていません。詳しくは給食センターまでお問合わせください