


| 令和4年度 | | 3月分 | | 小学校給食予定献立表(広田小学校) | | | 鴻巣市教育委員会 | | 日 | こんだてめい | | 食 品 の し ゅ る い | | | | エネルギー |
|-----------|-----------|------------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|---------|----------------------------------|
| 日 | 曜 | こんだてめい | 食 品 の し ゅ る い | | | | エネルギー | たんぱく質 | 曜 | こんだてめい | エネルギーのもとになる(きいろ) | からだをつくるもとになる(あか) | からだのちょうしきをとのえるもとになる(みどり) | 調味料 | たんぱく質 | |
| | | | エネルギーのもとになる(きいろ) | からだをつくるもとになる(あか) | からだのちょうしきをとのえるもとになる(みどり) | 調味料 | | | | | エネルギーのもとになる(きいろ) | からだをつくるもとになる(あか) | からだのちょうしきをとのえるもとになる(みどり) | 調味料 | たんぱく質 | |
| 1 | 水 | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | 667 | ⑭ | 火 | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | 659 | |
| | | ツイストパン | ツイストパン | | | | | | | きょうふうごもくたぬきうどん (京都府の郷土料理) | じごなうどん | | | | | |
| | | はるキャベツのペペロンチーノ | オリーブオイル パター スパゲティ | ベーコン チーズ | にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム キャベツ パセリ | 唐辛子 白ワイン スープストック 塩 こしょう | | | | だいずときのみのあまからあげ | あぶら アーモンド カシューナッツ さとう | だいず | | しょうゆ みりん | | |
| | | たこナゲット(低1こ・高2こ) | | たこナゲット | | | | | | キャベツのいそかあえ | | のり | キャベツ もやし | しょうゆ | | |
| | | ミネストローネ | じゃがいも パター | ウインナー レンズまめ | にんじん たまねぎ セロリ にんにく トマト コーン | コンソメ 塩 こしょう | | | | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | | |
| ② | 木 | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | 604 | 15 | 水 | フレンチトースト | しょくパン さとう はちみつ グラニューとう | ぎゅうにゅう たまご | | | 630 | |
| | | ごはん | こめ | | | | | | | はるやさいのポトフ | じゃがいも | ぶたにく ウインナー | たまねぎ かぶ にんじん キャベツ セロリ しめじ | コンソメ ローリエ 白ワイン 塩 こしょう | | |
| | | ぶたにくのしょうがやき | あぶら でんぶん | ぶたにく | しょうが にんにく たまねぎ キャベツ にんじん | 酒 しょうゆ みりん こしょう | | | | わかめサラダ | あぶら さとう | わかめ | きゅうり コーン サラダこんにゃく たまねぎ | 酢 塩 こしょう 辛子粉 | | |
| | | あおなとコーンのおひたし | ごま | | ほうれんそう コーン | しょうゆ | | | | | | | | | | |
| | | わかめとじゃがいものみそしる | じゃがいも | わかめ みそ | たまねぎ | かつおさばだし | | | | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | | |
| ③ | 金 | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | 708 | ⑮ | 木 | カレーライス | こめ あぶら パター こむぎこ じゃがいも | ぶたにく スkimミルク | しょうが にんにく たまねぎ にんじん すりおろしりんご いためたまねぎ | カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩 | 23.4 | |
| | | ちらしずし | こめ さとう ごま | あぶらあげ えび きんしたまご | にんじん ほししいたけ れんこん さやえんどう | 塩 酢 酒 しょうゆ | | | | はるいろフルーツポンチ | しらたまだんご | | りんご パイン みかん | | | |
| | | さわらのさいきょうやき | | さわらのさいきょうづけ | | | | | | チーズ | | チーズ | | | | |
| | | ずましじる | さといも | とうふ あさり かまぼこ ほたて | にんじん えのきたけ ねぎ | かつおさばだし しょうゆ 塩 | | | | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | | |
| | | もものミルククレープ | もものミルククレープ | | | | | | | ごはん(こうのとりでんせつまい) | こめ | あじのすだちしょうゆやき | あじのすだちしょうゆづけ | | | |
| 6 | 月 | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | 630 | ⑰ | 金 | にくじゃが | あぶら じゃがいも さとう | ぶたにく | にんじん たまねぎ しらたき さやいんげん | しょうゆ みりん 塩 | 25.6 | |
| | | こくとうあげパン | こめこツイストパン くらざとう さとう あぶら | | | | | | | はるのみそしる | | あぶらあげ みそ | かぶ たまねぎ にら | かつおさばだし | | |
| | | ポークピーンズ | じゃがいも あぶら さとう | ぶたにく だいず | たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく トマト | ケチャップ ウスターソース スープストック 塩 こしょう 白ワイン パプリカ粉 | | | | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | | |
| | | コーンサラダ | | | キャベツ きゅうり コーン | | | | | せきはん | こめ もちこめ ごま | あずき | | 塩 | | |
| ⑦ | 火 | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | 609 | ⑳ | 月 | とんかつ | あぶら | とんかつ | | | 25.5 | |
| | | わかめラーメン | ホットちゅうかめん あぶら | わかめ なると | にんじん キャベツ ねぎ ほししいたけ たけのこ | バイタン 中華だし 塩 こしょう | | | | こんにゃくのみそあんかけ | さといも さとう | みそ | こんにゃく | みりん 酒 | | |
| | | だいずもやしとにらのナムル | あぶら さとう ごま | | だいずもやし にんじん にら | しょうゆ 酢 唐辛子 | | | | おいわいずましじる | | とうふ かまぼこ | こまつな ねぎ にんじん えのきたけ | かつおさばだし しょうゆ 塩 | | |
| | | りんごのマフィン | こむぎこ パター グラニューとう はちみつ | たまご ヨーグルト | りんご すりおろしりんご | ベーキングパウダー | | | | ケーキ | ケーキ | | | | | |
| | | 職員リクエスト献立 | | | | | | | | | 644 | ○印は、はしを持ってくる日です 忘れずに持ってきてきましょう | | 給 食 回 数 14 回 | | 学校給食摂取基準 たんぱく質 摂取エネルギーの13～20% |
| 8 | 水 | セレクトいんりょう | (コーヒーぎゅうにゅう) | (ぎゅうにゅう) | | | 21.3 | * 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。 | | | | | | | | |
| | | シーフードピラフの パプリカソースかけ | こめ パター あぶら | えび いか | にんじん たまねぎ ピーマン | 塩 こしょう スープストック | | 【肉・青果等の産地(令和4年度2月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。 | | | | | | | | |
| | | ブロッコリーサラダ | じゃがいも あぶら さとう ノンエッグマヨネーズ | ハム | ブロッコリー にんじん たまねぎ | 酢 塩 こしょう 辛子粉 | | 豚肉:鴻巣 鶏肉:青森 にんじん:鴻巣、埼玉 たまねぎ:北海道 じゃがいも:北本、北海道 キャベツ:鴻巣、北本、群馬 きゅうり:北本、埼玉 さといも:埼玉 だいこん:広田小、鴻巣 ねぎ:鴻巣、埼玉 えのきたけ:長野 ブロッコリー:埼玉、愛知 こまつな:埼玉 | | | | | | | | |
| | | セレクトデザート | (プリン・みかんゼリー・チーズタルト) | | | | | | | | | | | | | |
| ⑨ | 木 | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | 637 | <div>1年間の給食をふいかえろう</div> <div><p>学校給食はみなさんが元気に成長できるように、考えられています。 毎日残さず楽しい給食の時間が過ごせましたか？ 食事のマナーを守り、今のクラスの友達と協力して、最後まで楽しい給食の時間にしましょう。</p></div> | | | | | | | | |
| | | ごはん | こめ | | | | | | | | | | | | | |
| | | やきぎょうざ(低1こ・高2こ) | | ぎょうざ | | | | | | | | | | | | |
| | | やさしいため | あぶら | ベーコン | チンゲンサイ もやし にんじん | スープストック 塩 こしょう | | | | | | | | | | |
| | | スンドゥブ | ごまあぶら | ぶたにく あさり とうふ たまご みそ ほたて | しょうが にんにく はくさいキムチ たまねぎ ほししいたけ えのきたけ にら ねぎ | 酒 中華だし しょうゆ | | | | | | | | | きよみオレンジ | |
| ⑩ | 金 | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | 626 | <div>6年生のみなさん 「ご卒業おめでとうございます」</div> <div><p>6年生のみなさんは、もうすぐ卒業ですね。6年間食べた小学校の給食とももうすぐお別れです。中学生になっても「食」を大切にして、毎日元気に過ごしてくださいね。</p></div> | | | | | | | | |
| | | ごはん | こめ | | | | | | | | | | | | | |
| | | チキンなんばん (宮崎県の郷土料理) | こめこ でんぶん あぶら さとう | とりにく | | 酒 しょうゆ 酢 | | | | | | | | | | |
| | | うましおキャベツ | ごまあぶら ごま | のり | キャベツ きゅうり にんじん にんにく | 塩 昆布茶 こしょう | | | | | | | | | | |
| | | たまねぎとじゃがいものみそしる | じゃがいも | わかめ とうふ みそ | たまねぎ ねぎ | かつおさばだし | | | | | | | | | | |
| ⑬ | 月 | ぎゅうにゅう | | ぎゅうにゅう | | | 619 | <div>3月の献立より 14日 京風五目たぬきうどん</div> <div><p>関東地方で「たぬきうどん」というと「揚げ玉がのったうどん」を想像しますが、京都では、短冊に切った油揚げとねぎがのったあんかけのものを「たぬきうどん」と呼びます。給食用に具材を増やして京風五目たぬきうどんにアレンジしました。「うすくちしょうゆ」を使って味をつけます。お楽しみに。</p></div> | | | | | | | | |
| | | ごはん | こめ | | | | | | | | | | | | | |
| | | たいのねぎしおだれ | ごまあぶら ごま | たい | ねぎ レモンかじゅう にんにく | 塩 こしょう | | | | | | | | | | |
| | | ほうれんそうのおひたし | | ほうれんそう もやし | | しょうゆ | | | | | | | | | | |
| | | わかめのみそしる | | わかめ あぶらあげ みそ | たまねぎ だいこん ねぎ | かつおさばだし | | | | | | | | | | |
| ブルーベリータルト | ブルーベリータルト | | | | | | | | | | | | | | | |

1年間の給食をふいかえろう



学校給食はみなさんが元気に成長できるように、考えられています。
毎日残さず楽しい給食の時間が過ごせましたか？
食事のマナーを守り、今のクラスの友達と協力して、最後まで楽しい給食の時間にしましょう。

6年生のみなさん 「ご卒業おめでとーございませーす」

6年生のみなさんは、もうすぐ卒業ですね。6年間食べた小学校の給食とももうすぐお別れです。中学生になっても「食」を大切に、毎日元気に過ごしてくださいね。

3月の献立より

14日 京風五目たぬきうどん

関東地方で「たぬきうどん」という「揚げ玉がのったうどん」を想像しますが、京都では、短冊に切った油揚げとねぎがのったあんかけのものを「たぬきうどん」と呼びます。給食用に具材を増やして京風五目たぬきうどんにアレンジしました。「うすくちしょうゆ」を使って味をつけます。お楽しみに。

