

令和6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	
日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー		
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質		
3月	牛乳		牛乳			616		
	ちらし寿司	米 砂糖 ごま	油揚げ ちくわ	にんじん 干しいたけ れんこん さやいんげん	塩 酢 酒 しょうゆ			
	にしんの照り焼き		錦糸卵			26.9		
	すまし汁	さといも	豆腐 あさり かまぼこ	ねぎ にんじん えのきたけ	かつおさばだし しょうゆ 塩	17%		
	ひなまつり三色ゼリー	ひなまつり三色ゼリー						
4火	牛乳		牛乳			605		
	ごはん	米						
	酢豚	じゃがいも でんぶん 油 砂糖	豚肉	れんこん しょうが にんじん 玉ねぎ 干しいたけ ピーマン	中華だし ケチャップ しょうゆ 酢 こしょう	24.6		
	春雨スープ	春雨 ごま	鶏肉 豆腐	にんじん ねぎ えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	16%		
5水	牛乳		牛乳			607		
	こどもパンスライス	こどもパン						
	たらフライ	油	たらフライ		中濃ソース	25.8		
		ノンエッグタルタルソース						
	ポイルキャベツ			キャベツ	塩	17%		
ミネストローネ	じゃがいも 油	ベーコン レンズ豆	にんじん 玉ねぎ セロリ にんにく トマト コーン パセリ	スープストック 塩 こしょう				
6木	牛乳		牛乳			606		
	ごはん	米						
	赤魚のすだちしょうゆ焼き		赤魚のすだちしょうゆ漬					
	大豆の磯煮	砂糖 油	鶏肉 さつま揚げ 大豆 ひじき	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん	29.6		
	相性汁	じゃがいも 油	ベーコン 牛乳 豆腐 みそ	玉ねぎ にんじん ねぎ	和風だし こしょう	20%		
7金	牛乳		牛乳			594		
		ホット中華めん						
	タンメン	油 ごま	豚肉	にんにく にんじん にら キャベツ もやし 干しいたけ ねぎ	とんこつ 塩 こしょう	24.8		
	ポテトのツナマヨチーズ焼き	フレンチポテト ノンエッグマヨネーズ	チーズ まぐろ水煮	パセリ	塩 こしょう	17%		
いちご			いちご					
10月	牛乳		牛乳			693		
	シーフードピラフの パプリカソースかけ	米 油	えび いか	にんじん 玉ねぎ ピーマン	白ワイン 塩 こしょう スープストック			
		ホワイトルウ	ベーコン 牛乳	玉ねぎ	こしょう パプリカパウダー			
	ポテトサラダ	じゃがいも	ハム	にんじん コーン 玉ねぎ		21.1		
		ノンエッグマヨネーズ				12%		
りんごゼリー	りんごゼリー							
11火	牛乳		牛乳			625		
	ごはん	米						
	さんが焼き(千葉県の郷土料理)	砂糖 でんぶん	さんが		しょうゆ みりん			
	肉じゃが	油 じゃがいも 砂糖	豚肉	にんじん 玉ねぎ しらすき さやいんげん	しょうゆ みりん 塩	26.1		
	かふのみそ汁		豆腐 油揚げ みそ	かふ	かつおさばだし	17%		
12水	牛乳		牛乳			605		
	フレンチトースト	食パン 砂糖 はちみつ グラニュー糖 粉糖	牛乳 卵					
	春野菜のポトフ	じゃがいも	豚肉 ウィナー	玉ねぎ かふ にんじん キャベツ セロリ しめじ	コンソメ 塩 こしょう	26.7		
	わかめサラダ	油 砂糖	わかめ	きゅうり コーン サラダこんにゃく 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	18%		
				ドレッシング				

日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんばく質
13木	牛乳		牛乳			604
	キムチチャーハン	米 ごま油 油	豚肉	にんじん にら はくさいキムチ	塩 中華だし 酒 しょうゆ	
	ししゃもの竜田揚げ(低1こ・高2こ)	油	ししゃもの竜田揚げ			25.6
	華風コーンスープ	でんぶん ごま油	卵	にんじん 干しいたけ クリームコーン コーン ほうれんそう	中華だし 酒 塩	17%
14金	牛乳		牛乳			610
	京風五目たぬきうどん	地粉うどん 砂糖 でんぶん	鶏肉 油揚げ ちくわ	にんじん 干しいたけ ねぎ しょうが	かつおだし みりん うすちししょうゆ 塩	
	五平餅(長野県・岐阜県の郷土料理)	白玉もち 砂糖 ごま 油	みそ	ごぼう	酒 みりん しょうゆ	23.5
	こまつなの磯香あえ		のり	こまつな もやし		15%
17月	牛乳		牛乳			613
	鯛めし	米 ごま	鯛 昆布		みりん しょうゆ 酒 塩	
	厚焼き卵		厚焼き卵			
	豚汁	じゃがいも 油	豚肉 豆腐 みそ	にんじん だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく	和風だし	31.1
18火 リサーチ 採集 まんてん ラン	牛乳		牛乳			20%
	清見オレンジ			清見オレンジ		
	牛乳		牛乳			683
	ライスボールパン	ライスボールパン				
19水	ほうれんそうときのこのクリームパスタ	スパゲティ ホワイトルウ オリーブオイル	ベーコン チーズ 牛乳	しめじ えのきたけ 干しいたけ ほうれんそう	スープストック 白ワイン 塩 こしょう	
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット			23.6
	コールスローサラダ		キャベツ にんじん コーン			14%
		ノンエッグマヨネーズ				
21金	牛乳		牛乳			710
	カレーライス	米				
		油 バター カレールウ じゃがいも	豚肉 スkimミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース 中濃ソース こしょう 塩	21.2
	焼きメンチカツ		メンチカツ			12%
21金	フルーツポンチ	ぶどうゼリー		パイン りんご 黄桃 こんにゃくダイスレモン		
	牛乳		牛乳			700
	赤飯	米 もち米 ごま	あずき		塩	
	まぐろの竜田揚げ	油	まぐろの竜田揚げ			
	ほうれんそうのおひたし			ほうれんそう もやし えのきたけ	しょうゆ かつおだし	27.1
	豆腐のみそ汁	じゃがいも	豆腐 わかめ みそ	ねぎ	かつおさばだし	15%
	デザート	デザート				

一年間の給食を振り返ってみましょう



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、おいしく食べられたでしょうか。
食事のマナーを守り、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。



21日は「赤飯」です

赤飯の赤い色には、災いを避ける力があると信じられています。そのルーツは古く、平安時代に書かれた「枕草子」にも登場します。お祝い用になったのは室町時代で、江戸時代後期には一般庶民の食卓まで広まったそうです。



* 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。

【肉・青果等の産地(令和6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・中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。

豚肉:鴻巣 鶏肉:青森 にんじん:埼玉、千葉 玉ねぎ:北海道 じゃがいも:北海道 ねぎ:鴻巣、埼玉 キャベツ:群馬、千葉 だいこん:広田小、北本、埼玉、神奈川 ごぼう:青森 こまつな:埼玉