



令和3年3月分 学校給食献立予定表



1年間の給食を振り返ろう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる28品目)
		1群(たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群(カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群(カロテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミン) その他の野菜 果物	5群(炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群(脂質) 油脂 種実	
1月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	桜のすまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん・【みつば】	はくさい・えのきだけ 干ししいたけ			大豆 小麦
	☆ヒレカツ・2個 (とんかつソース)	豚肉・大豆粉				でんぷん・パン粉	油	豚肉 小麦 大豆
	◎菜の花和え			なばな	とうもろこし		ドレッシング	大豆 小麦
	*おひなさまデザート					おひなさまデザート		もも りんご 大豆
	中華めん					【中華めん】		小麦
2火	牛乳		【牛乳】					乳
	みそラーメン	【豚肉】・ミックスみそ		にんじん	はくさい・たまねぎ とうもろこし・ねぎ		油	豚肉 小麦 ごま ゼラチン 大豆 鶏肉 りんご
	☆鶏肉のから揚げ	鶏肉			にんにく・しょうが	でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	◎切干しだいこんのナムル				【切干しだいこん】・きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
	*お祝いデザート					お祝いデザート		乳 卵 小麦 大豆
	ご飯					【米】		
4木	牛乳		【牛乳】					乳
	チキンカレー	鶏肉		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレーパウダー	鶏肉 小麦 大豆 りんご 豚肉 バナナ
	いちごゼリー和え				パイン	いちごゼリー ホワイトゼリー		乳
	ご飯					【米】		
5金	牛乳		【牛乳】					乳
	キャベツのみそ汁	【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		にんじん	キャベツ・えのきだけ・ねぎ			大豆
	あじの南蛮だれ	あじ			たまねぎ	砂糖	油	大豆 小麦
	◎こがね和え			【ほうれんそう】	とうもろこし	砂糖		大豆 小麦
8月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 油揚げ・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	さといも	油	豚肉 大豆
	ひじきのいため煮	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油	大豆 小麦
	*りんごのタルト					りんごのタルト		りんご 大豆
9火	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ハヤシライス	【牛肉】・大豆		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	ハヤシルウ油	牛肉 大豆 小麦 豚肉 りんご 鶏肉
☆かぼちゃひき肉フライ	豚肉		かぼちゃ	たまねぎ	パン粉・でんぷん 小麦粉・砂糖	油	豚肉 大豆 小麦	
10水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏団子の中華スープ	鶏団子		にんじん	はくさい・ねぎ・もやし しょうが・干ししいたけ		ごま油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦 ごま
☆白身魚のチリソース	ほき			ねぎ・しょうが・にんにく	小麦粉・でんぷん 砂糖	油	小麦 大豆	
11木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	わかめスープ	ベーコン・【豆腐】	わかめ	にんじん	もやし・とうもろこし・ねぎ	でんぷん	油	豚肉 大豆 鶏肉 小麦
豚丼	【豚肉】		にんじん・ピーマン	たまねぎ・エリンギ・しょうが	砂糖	ごま・ごま油	豚肉 大豆 小麦 ごま	
12金	クロワッサン					クロワッサン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	ゆりねのクリームシチュー	鶏肉・豆乳		にんじん・パセリ	ゆりね・たまねぎ	じゃがいも	ホワイトルウ油	鶏肉 大豆 豚肉
ピザオムレツ	卵・ベーコン	チーズ	ピーマン	たまねぎ	砂糖・でんぷん	油	卵 大豆 りんご 乳 豚肉	



・ * 印のりんごのタルトの空袋、おひなさまデザート、お祝いデザート、138プリンの空容器・スプーンは業者が回収します。

・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)

・ 献立名に () で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・ ◎印はセンターでドレッシングなどであえてあります。 ☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・ 5日、8日、11日、15日、17日、24日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

・ 国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。



好評献立のレシピを公開しています。



令和3年3月分 学校給食献立予定表



1年間の給食を振り返ろう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる28品目)
		1群(たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群(カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群(カロテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミン) その他の野菜 果物	5群(炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群(脂質) 油脂 種実	
15月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	オニオンスープ	ベーコン・合びき肉 (牛肉・【豚肉】)		にんじん	たまねぎ・エリンギ		油	豚肉 牛肉 大豆 小麦
	ハンバーグのトマトソースがけ	豚肉・鶏肉		【トマト】	たまねぎ	でんぷん・砂糖	油	豚肉 鶏肉 大豆 りんご
16火	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	茶わん蒸しスープ	鶏肉・【卵】・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干しいたけ	でんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆
	☆かつおフライ (ウスターソース)	かつお				パン粉・小麦粉 でんぷん	油	小麦 大豆 りんご 大豆
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉
17水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	だいこんのそぼろ煮	鶏肉・いか・はんぺん		にんじん・さやいんげん	だいこん・干しいたけ しょうが	砂糖	油	鶏肉 いか 大豆 小麦
	厚揚げのねぎだれがけ	豆乳			ねぎ	でんぷん・砂糖	油	大豆 小麦
	野菜ふりかけ	かつお節		広島菜・京菜・大根葉 かぼちゃ				
18木	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	カレー南蛮ソフトめん	鶏肉・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ・干しいたけ	でんぷん	カレールウ 油	鶏肉 小麦 大豆
	キャベツ入りつくね (お好みソース)	鶏肉・豚肉・かつお節			キャベツ・しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉 もも りんご 大豆 小麦 鶏肉 豚肉
19金	☆揚げパン					小型ロールパン・砂糖	油	小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	チキンのトマト煮	鶏肉・ベーコン		にんじん・トマト	たまねぎ・なす・エリンギ しめじたけ・グリーンピース	じゃがいも・砂糖	オリーブ油	鶏肉 豚肉 りんご 大豆
	ハムチーズピカタ	卵・ハム	チーズ			砂糖・でんぷん	油	卵 豚肉 大豆 乳
	◎ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
22月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	呉汁	【豚肉】・大豆ペースト 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・ねぎ・しょうが	さといも	油	豚肉 大豆
	☆ししゃもフライごまソース・3個 *138プリン	ししゃも				パン粉・小麦粉 砂糖・でんぷん	油・ごま	小麦 ごま 大豆 乳 卵 大豆
23火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豆乳なべ	【豚肉】・かに団子 白みそ・豆乳		にんじん	しらたき・はくさい しめじたけ・ねぎ		油	豚肉 かに 大豆 小麦
	☆れんこんサンドフライ・2個	鶏肉			【れんこん】・たまねぎ しいたけ	パン粉・でんぷん 小麦粉	油	鶏肉 大豆 小麦
24水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが	【豚肉】		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・たまねぎ	じゃがいも・砂糖	油	豚肉 大豆 小麦
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦

・ * 印のりんごのタルトの空袋、おひなさまデザート、お祝いデザート、138プリンの空容器・スプーンは業者が回収します。

・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)

・ 献立名に () で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・ ◎印はセンターでドレッシングなどであえてあります。 ☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・ 5日、8日、11日、15日、17日、24日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

・ 国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。

卒業おめでとう

