



# 2んだてよているよう

2024年3月分

6)

13回

豊明市立学校給食センター

			(赤) おもに体をつくるもとになる (緑) おもに体の調子を整えるもとになる			(黄) おもにエネルギーのもとになる		
日・	は	主な材料名				の調子を整えるもとになる		
曜	U	献立名	1 群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群	3 群 緑黄色野菜	4 群 その他の野菜・果物・きのこ	5 群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂·種実
中田		白ごはん、牛乳	黑·闪·狮·八立·八立表品	サガ・ガ表面・万点・海藻 いんようぎゅうにゅう 飲用牛乳		との他の野来・米彻・8のと	で 一	加加。淮大
1	·	さけ塩こうじ焼き	さけ	М П Т Н			<u> </u>	
:		菜の花のツナあえ	オイルツナ		にんじん、菜の花	もやし	さとう	
金		はまぐりの吸い物	はまぐり、梅型かまぼこ		みつば	まししいたけ、大根	16C)	
	ŀ	ひなあられ	はみくり、博学があると	   こんぶ、青のり	クテン1G   トマトパウダー、ほうれんそうパウダー、パプリカパウダー		さとう、 <sup>光</sup> 、でんぷん	
		むぎ ぎゅうにゅう		いんようぎゅうにゅう	- בכרונוני ברוזב שוווב שו - בכרוזין אין		こめ むぎ 米、麦	
4			とりにく <b>鶏肉</b>	M T 40		宝ねぎ、れんこん、ごぼう	<u>柔、条</u> 里いも、パン粉、でんぷん、さとう	あぶら <b>プ</b> *丰油
·月	$\bigcirc$	つくね野菜包の ブロッコリーのおかかあえ <b>──</b> アップ	かつお節		ブロッコリー、にんじん	<u> </u>	さとう	<u> </u>
H	·	関東煮	がしています。 おたにく たまごゃ たま 豚肉、うずら卵、焼きちくわ、玉はんぺん		にんじん	ただ。 大根、こんにゃく	16CJ	
П		大京   大京   大京   大京   大京   大京   大河   大河	<u> </u>	いんようぎゅうにゅう	1270070	MR. CHIEFY	こめ むぎ 米、麦	
5		できた。 麦ごはん、牛乳 麦ごはん、牛乳 愛知の野菜入り春巻	<u>とりにく</u> <b>鶏肉</b>	M. T. Fu	にんじん	キャベツ、れんこん	へ、名 でんぷん、さとう、小麦粉	がら でま油
	$\bigcirc$	ダルの打木八り合合			にんじん	キャベツ、もやし	さとう	一次である。 ごま油
火	ŀ	バンサンスー わかめスープ <b>旬のビックアップ</b>	旅内、豆腐	   わかめ	1270070	エレベン、5000 <u>宝</u> ねぎ、手ししいたけ、ねぎ	でんぷん	こる油 ごま油
		チキンライス (アルファー化米)、牛乳	<u>MA、立</u> R とbick 頭内	1977	にんじん	玉ねぎ、十0000にけ、ねさ 玉ねぎ、グリンピース	アルファー化米	<u>こる畑</u> バター、マーガリン
6	- 1	ボロニアソーセージ	epics 鶏肉 Colick Statics 鶏肉、豚肉		ICNUN	玉ねさ、プリノヒー人		ハター、マーカウン
•	ľ	ブレンチサラダ				************************************	でんぷん、さとう	
水	ŀ		ベーコン			校豆、キャベツ、きゅうり   宝ねぎ		
		コンソメスープ <sup>むぎ</sup> 麦ごはん、牛乳	ハーコノ	   いんようぎゅうにゅう   飲用牛乳	にんしか、ハゼリ	<u> </u>	こめ むぎ 米、麦	
7			<i>⊥</i> / <i>+</i>	飲用牛乳 		だいこん 大根		
•		さんまみぞれ煮	さんま ***   下内			大恨 Light Control of the control of	さとう、でんぷん	aas 油
木		肉じゃが			にんじん、いんげん	宝ねぎ、茶こんにゃく		.油
		きゅうりとわかめの酢のもの		わかめ いなうぎゅうにゅう 飲用牛乳	にんじん	きゅうり	さとう	
8		レーズンロールパン、 <sup>ぎゅうにゅう</sup>	SKEEく EDEC <b>豚肉、鶏肉</b>	飲用午乳		たま	レーズンロールパン	
•		デミグラスハンバーグ				だ。 五ねぎ 枝豆、きゅうり	パン粉、さとう、でんぷん	
金		ビーンズサラダ (クラス角サウザンドレッシング)	大豆				こむぎこ	サウザンドレッシング
		コーンスープ 白ごはん、牛乳 		ちょうりょうぎゅうにゅう 調理用牛乳	パセリ	ホールコーン、クリームコーン、宝ねぎ	こ to ef こ 小麦粉 こめ	バター、マーガリン
11				飲用生乳			。 ※ ※ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	あぶら
•	$\bigcirc$	まぐろフライ	まぐろ			はくさい		演 迫 白いりごま
月		直菜のごまあえ ないではある	ぶたにく とうふ あぶらあ あか		にんじん	はくきい 白菜 がいこん	さとう	白いりごま
_		がたじゅ	下で、 とう 本 あがらま	いんようぎゅうにゅう	にんじん	ごぼう、大根、ねぎ	こめ げんまい	
12		ロウカット玄米ごはん、牛乳	- 8th-12<	飲用牛乳		<b>た</b> 速	光、ロウカット玄米	あぶら
•		ポークカレー	<u>豚肉</u>	スキムミルク、チーズ	にんじん	玉ねぎ、グリンピース、にんにく、りんごピューレ	じゃがいも、カレールウ	あぶら 油 あぶら 油
火		ふくじんドレッシング				キャベツ、福神漬	さとう	油
		いちごゼリーミックス		しんようぎゅうにゅう		みかんシロップ漬、黄桃シロップ漬、パインシロップ漬		
13		ロールパン、デザンデッ		飲用牛乳			ロールパン	表次為
		コーンフライ				とうもろこし <sub>えだまめ</sub>	小菱粉、パン粉、さとう	<sup>あぶら</sup> 油
水		ミックスサラダ (クラス開イタリアンドレッシング)			にんじん	キャベツ、きゅうり、枝豆	T BROWN	イタリアンドレッシング
		ラビオリスープ	ベーコン、豚肉	しんようぎゅうにゅう	にんじん、パセリ	宝ねぎ、マッシュルーム		油
14		白玉うどん、牛乳	Att-C +> BALLS	飲用牛乳		(建	白玉うどん	
14 木			下版		ほうれんそう、にんじん	<sup>上</sup> ししいたけ、ねぎ	7 8 8 7	表次高
木		かみかみかきあげ	大豆		にんじん	玉ねぎ	さつまいも、小麦粉、でんぷん	油
		上佐あえ		114.ナネボルネニュネ	みつば、にんじん	もやし	さとう	
15		また。		飲用牛乳			光、麦	
•		さば銀紙焼き	さば、みそ				さとう、光粉	
金		ゆかりあえ			ゆかり粉	キャベツ、きゅうり		
		けんちん洋	E5 # 豆腐		にんじん	こんにゃく、ごぼう、大根、ねぎ、しょうが	でんぷん	
		### ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##		飲用牛乳			※、もち※、あずき	
18		袋入りごま塩						ごま塩
18		いわしの生姜煮	いわし			しょうが	さとう、でんぷん	
月		アーモンドあえ			ほうれんそう、にんじん	もやし	さとう	アーモンド粉
``		沢煮わん	藤肉、豆腐、ゆば		にんじん、みつば	ねぎ、えのきたけ		
		★お祝いいちごケーキ	とうにゅう だいず こ 豆乳、大豆粉			いちごピューレ、いちご果汁	さとう、業粉、でんぷん、こんにゃく粉	加
		<sup>こがた</sup> 小型ロールパン、牛乳		いんようぎゅうにゅう 飲用牛乳			小猫ロールパン	
21		焼きそば	豚肉、焼きちくわ、いか	青のり	にんじん	キャベツ	焼きそばめん	asas 油
木	$\cup$	中華風頭焼き	けいらん 実鳥 <b>卯</b>		にんじん	しいたけ	さとう、でんぷん、ビーフン	がら 油、ごま油
1		もやしと枝豆のあえもの	.1.1864			もやし、枝豆	さとう	は 白いりごま、ごま油
_								

◎献立予定表は6つの食品群に分類できる食品を記載しているため、微量な食品や調味料等は記載していません。

アレルギーについては「アレルギー対象食品使用献立一覧表(詳細な献立表)」をご確認ください。

(都合により献立内容が変わる場合があります。ご了承ください。)

〈献立について〉

1日…ひなまつりにちなんで、**はまぐりの吸い物**と**ひなあられ**がつきます。 ひなあられはパプリカ、ほうれんそう、トマトで色をつけています。

12日…**いちごゼリーミックス**には愛知県産のいちごを使ったいちごゼリー が入っています。

18日…進級のお祝いで、**赤飯**と**お祝いいちごケーキ**がつきます。赤飯には、 ごま塩をかけて食べてください。

※15日**ゆかりあえ**のキャベツは農薬を減らして栽培されたものを使用します。
※3月に使用する**ブロッコリー**は、豊明市内でとれたものを使用します。







・ 一年のまとめ・振り返りをしよう ◆

☆給食に関する疑問や質問等がありましたら、お気軽に担当の場までお尋ねください。 豊明市立学校給食センター

中央調理場 電話 0562-92-5730(配送校: 豊明小・中央小・沓掛小)

栄 調理場 電話 0562-97-3901 (配送校: 栄小・二村台小・大宮小・三崎小・舘小)

# 

## ★ブロッコリー

変知県では渥美地域や東三河地域を中心に、温暖な気候を利用して 愛知県では渥美地域や東三河地域を中心に、温暖な気候を利用して ははいしょうたいとも表しまって、数十種類の品種を をいます。また畑の状態や時期によって、数十種類の品種を 組み合わせて栽培されています。ビタミンやミネラル、食物繊維等の そいます。またりょくかさい 発養素を豊富に含む緑黄色野菜です。中でも風邪予防や美肌効果が期 をいきるビタミンとの含有量は、野菜の中でもトップクラスです。

#### ★わかめ

わかめの多くは養殖で、秋頃にわかめの種をつけたロープ「種糸」をたくさん海につるして、冬から早春にかけて伸びてきたものを収穫します。 にはいばいされており、愛知県でも生産は盛んです。多くは湯通し した塩蔵わかめや、乾燥わかめなどの加工品として出荷されます。給食 でも、みそ汁やスープ、酢の物に使います。









### \*ホームページのお知らせ\*

\*\*\*うしょく こうひょうこんだて こうひょうこんだて 給食センターのホームページでは、好評献立のレシピや、子どもたちが実際に食べている給食を写真付きで紹介しています。他にも給食 に関する情報を掲載しています。 ぜひアクセスしてみてください。 QRコードからもアクセスできます。



