

幼稚園
令和6年度

3月

給食だより



加須市教育委員会学校給食課
(加須学校給食センター)
TEL 0480-68-3755

予定献立表



おもに使われる食品名

日	曜	献立名	おもに使われる食品名			アレルギー物質該当原材料名 (食品表示法に基づく28品目)	栄養価	
			おもに熱や力になる食品 (きいろ)	おもに血や肉や骨になる食品 (あか)	おもにからだの調子をととのえる食品 (みどり)		エネルギー kcal	蛋白質 g
3	月	ごはん	米				478	18.9
		にくどうふ		豚肉 豆腐 厚揚げ	だいこん はくさい にんじん ねぎ きくらげ	豚肉 大豆 小麦 さば		
		さばのさいきょうやき		鯖の西京漬け		さば 大豆		
		ひじきのいために	油 砂糖	鶏肉 大豆 ひじき	にんじん こんにゃく	小麦 大豆 鶏肉		
4	火	わかめごはん	米	わかめ			415	15.9
		アルファベットスープ	マカロニ	鶏肉	にんじん たまねぎ はくさい ほうれん草	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
		とりにくのからあげ	でん粉 油	鶏肉生姜醤油漬け		小麦 大豆 鶏肉		
		もやしのナムル(ナムルドレッシング)			もやし にんじん きゅうり	小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉		
5	水	こどもパン	こどもパン			小麦 乳 大豆	393	12.6
		もちむぎいりミネストローネ	油 もち麦 じゃがいも 砂糖	豚肉	にんにく にんじん たまねぎ はくさい しめじ トマト	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
		オムレツのデミソースかけ	油 砂糖 デミソース	オムレツ		卵 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご		
		ツナのスパゲッティソテー	油 スパゲティ ノンエッグマヨネーズ	ツナ油漬け	にんにく たまねぎ とうもろこし	大豆 鶏肉 小麦		
6	木	ごはん	米				404	15.1
		もずくのみそしる		豆腐 油揚げ もずく 煮干し粉 みそ	たまねぎ ほうれん草 ねぎ	大豆		
		ハンバーグおろしソースかけ	でん粉 砂糖	ハンバーグ	しょうが だいこん	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
		ごぼうのカレーマヨいため	油 砂糖 ノンエッグマヨネーズ		ごぼう にんじん こんにゃく えだまめ とうもろこし	小麦 大豆		
7	金	ごはん	米				437	14.4
		やさいのカラフルスープ	ごま油 ごま じゃがいも	豚肉	にんじん たまねぎ だいこん ほうれん草	ごま 小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
		にくだんごみそだれかけ2こ		肉団子(みそだれ)		小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま りんご		
		こんにゃくソテー	油 砂糖	鶏肉	しょうが にんじん とうもろこし こんにゃく こまつな	小麦 大豆 鶏肉		
10	月	くろパン	黒パン			小麦 乳 大豆	427	17.1
		コーンシチュー	油 マカロニ ベシヤメルルウ	鶏肉 牛乳	にんじん とうもろこし たまねぎ ブロッコリー	小麦 大豆 乳 鶏肉 豚肉		
		とりにくのてりやき		鶏肉生姜醤油漬け		小麦 大豆 鶏肉 さけ		
		ポテトサラダ	ノンエッグマヨネーズ じゃがいも		とうもろこし えだまめ	大豆		
11	火	ごはん	米				521	17.0
		かぞさんだいのキーマカレー	油 カレールウ	豚肉 大豆 豆乳	しょうが にんにく にんじん たまねぎ ほうれん草 トマト	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご		
		チキンナゲット2こ		チキンナゲット		小麦 乳 大豆 鶏肉		
		はなやさいサラダ(サウザンアイランドレッシング)			ブロッコリー カリフラワー とうもろこし			
12	水	ごはん	米				467	18.6
		じゃがいもとあつあげのみそしる	じゃがいも	鶏肉 厚揚げ 油揚げ みそ	はくさい えのきだけ こまつな ねぎ	鶏肉 大豆		
		サワラのなんばんづけ	油 ごま油 砂糖	サワラでん粉付き	にんじん たまねぎ ねぎ	小麦 大豆 ごま		
		ほうれんそうともやしのごまあえ	ごま 砂糖		ほうれん草 もやし きゅうり にんじん	小麦 大豆 ごま		
13	木	じごなうどん	地粉うどん			小麦	410	13.6
		とりなんばんじる		鶏肉 油揚げ	にんじん たまねぎ ねぎ きくらげ	小麦 大豆 鶏肉		
		ちくわのいそべあげ	油 小麦粉	ちくわ 青のり		小麦		
		フルーツポンチ	フルーツゼリー(りんご、ぶどう、もも、豆乳)		みかん パイン もも	もも りんご 大豆		
14	金	ごはん	米				466	12.9
		きかんぼうとまいたけのスープ	でん粉	鶏肉	トマト まいたけ たまねぎ キャベツ きくらげ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
		かぞさんみそコロツケ	油 みそコロツケ			小麦 大豆 豚肉		
		かおりぶたのキムタクごはんのぐ	油 ごま油	豚肉	白菜キムチ つぼ漬け ほうれん草 しらたき	小麦 大豆 豚肉 ごま りんご ゼラチン		
		〇さくらゼリー	さくらゼリー					

※ 材料入荷の都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。

※ ○印の献立は、給食センターの配送車ではなく、納品業者から学校に配送されるものです。

※ 加須市内の給食センター（加須・騎西）では、季節に合わせて共通したメニュー【統一献立】を取り入れています。

※ 今月の地場産物は【米、豚肉、ふるさと味噌、浮野味噌、みつか味噌、大豆、きゅうり、ねぎ、まいたけ、トマト、きくらげ】です。

※ アレルギー表示は、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの28品目を記載しています。

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生(ピーナッツ)	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

3月のご飯は
加須地域産
彩のさずな
を使用しています。

10回

平均栄養量

442

15.6



給食だよりは 加須市のHPでも
ご覧いただけます
レシピも掲載しています
学校給食課のページはこちら ⇒



加須市民の日献立

市民の日は、ふるさとを愛する心を育み、魅力ある加須市を将来にわたって創っていくことを願う日として3月23日に制定されました。
給食では、3月14日に市内統一献立として一足先にお祝いします。

加須市民の日献立は、加須市の食材をたくさん使った献立です。
キムタクごはんの具の豚肉は、市内の牧場で育った『香り豚』を使用しています。
高品質で少量しか出荷できない貴重な豚肉です。
きかんぼうとまいたけのスープのトマト（木甘坊）、まいたけ、きくらげは加須市で採れたものが入っています。
さらにみそコロッケは、市内でつくられた3種類の味噌をブレンドして味付けされています。
どのおかずも加須産米のおいしいご飯とよく合います。
そしてデザートは、市の木である桜をモチーフにしたさくらゼリーで、オリジナルパッケージになっています。

1年間の給食をふり返ってみよう!

「はい」は →、「いいえ」は →に進みましょう。

スタート



がんばりましょう。



ちょっと困りました。給食で教わったことを思い出してがんばりましょう。

もうひとがんばり

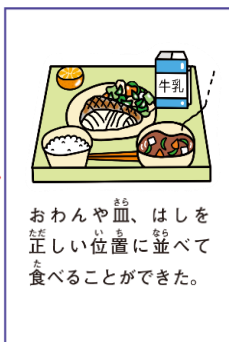


毎日の給食から、さらにいろいろ学びましょう!

よくできました。



もうひと息で100点です。

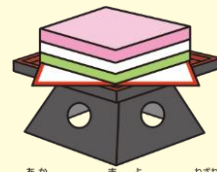


大変よくできました。



みんなのお手本です。これからもがんばってね!

「ももの節句」と「ひしもち」



3月3日の「ももの節句」の行事食のひとつに、「ひしもち」があります。
「ひしもち」は、ひし形に作った赤、白、緑の3色のおもちを重ねたもので、それぞれのおもちの色には、意味があります。
赤は『魔除け（災いをはらいのける）』、白は『清浄（清くてけがれないこと）』、緑は『健康』を意味し、女の子の健やかな成長への願いが、こめられています。

春休みも毎日朝食をとろう



朝食は脳や体を目覚めさせ、エネルギーを補給する上でとても大切です。長い休みの間も朝寝坊をしないで早起きをして、毎日必ず朝食をとるようにしましょう。

3月のリクエスト献立

加須東中学校
わかめごはん
コーヒーマルク
アルファベットスープ
とりにくのからあげ
もやしのナムル