

3月給食予定献立表



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			
2 月	ごはん	ごはん				413	17.2			
	豆腐とえのきたけのみそ汁		煮干し粉 みそ 豆腐 わかめ	えのきたけ ねぎ	大豆					
	ハンバーグのおろしソースかけ	さとう ごま	ハンバーグ	だいこん	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま					
	大豆の磯煮	油 さとう	ひじき 大豆 油あげ さつまあげ とり肉	にんじん こんにゃく	小麦 大豆 鶏肉					
3 火	すめし	すめし				409	13.6			
	菜の花のすまし汁		豆腐のミートボール	にんじん だいこん ねぎ なのはな	小麦 大豆 豚肉 鶏肉					
	エビカツ	油	エビカツ		小麦 えび					
	五目ちらしずしの具	油 さとう	とり肉 かまぼこ 炒り卵	しいたけ ごぼう にんじん かんぴょう えだまめ	小麦 大豆 卵 鶏肉					
	ひなあられ	ひなあられ								
4 水	地粉うどん	地粉うどん			小麦	434	11.4			
	カレー南蛮うどんの汁	油 カレールウ でんぷん	ぶた肉	にんじん たまねぎ ねぎ	小麦 乳 大豆 豚肉 りんご パナナ					
	ゼリーフライ	油 ゼリーフライ			小麦 大豆 りんご					
	はちみつレモンポンチ	はちみつレモンゼリー		みかん缶 バイン缶 おうとう缶	もも					
5 木	揚げパン(ココア)	油 ツイストパン さとう			小麦 大豆	396	13.9			
	ポトフ	じゃがいも	ベーコン ぶた肉	たまねぎ にんじん だいこん マッシュルーム ブロッコリー	小麦 乳 大豆 豚肉 鶏肉					
	スパニッシュオムレツ		スパニッシュオムレツ		乳 卵 豚肉					
	〇ヨーグルト		ヨーグルト		乳					
6 金	ごはん	ごはん				440	11.3			
	たらとチンゲンサイのスープ	でんぷん ごま油 春雨	たら 卵	しょうが にんにく にんじん チンゲンサイ ねぎ	小麦 大豆 卵 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン ごま					
	春巻き	油	春巻き		小麦 大豆 鶏肉 ごま					
	切りほしだいこんサラダ		茎わかめ	切りほしだいこん にんじん きゅうり とうもろこし						
香りごまドレッシング	香りごまドレッシング			ごま						
9 月	ごはん	ごはん				375	14.6			
	豚汁	油 じゃがいも	ぶた肉 煮干し粉 みそ 豆腐	ごぼう にんじん だいこん ねぎ	大豆 豚肉					
	肉シュウマイ(2こ)		肉シュウマイ		小麦 大豆 豚肉 鶏肉					
	小松菜の煮びたし		油あげ	こまつな	小麦 大豆					
10 火	ごはん	ごはん				493	14.6			
	大豆入りキーマカレー	油 カレールウ じゃがいも	ぶた肉 だいず 粉チーズ	にんにく たまねぎ にんじん トマト グリンピース	小麦 乳 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 りんご パナナ ごま					
	加須こいのぼりコロッケ	油 加須こいのぼりコロッケ			小麦					
	ソース				大豆 りんご					
	きゅうりときくらげのサラダ			もやし にんじん きゅうり きくらげ とうもろこし						
バンバンジードレッシング	バンバンジードレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま ゼラチン						
11 水	茶めし	茶めし			小麦 大豆	409	13.5			
	八杯汁	油 でんぷん さといも	あつあげ	ごぼう しいたけ にんじん だいこん こんにゃく ねぎ	小麦 大豆					
	さばのガーリック焼き		さばのガーリック漬け		さば					
	りんご			りんご	りんご					
12 木	こどもパン	こどもパン			小麦 大豆	380	14.6			
	クリームシチュー	バター 油 じゃがいも ホワイトルウ	ベーコン ぶた肉 牛乳	たまねぎ にんじん ブロッコリー	小麦 乳 大豆 豚肉 鶏肉					
	チキンナゲット(2こ)		チキンナゲット		大豆 鶏肉					
	ほうれん草とコーンのソテー	油		ほうれん草 たまねぎ とうもろこし にんじん	小麦 乳 大豆 鶏肉					
13 金	ごはん	ごはん				490	14.9			
	卵とコーンの中華スープ	でんぷん ごま油	とり肉 卵	にんじん とうもろこし ねぎ	小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 卵 ゼラチン ごま					
	とりのからあげ	油 でんぷん	とり肉生姜醤油漬け		小麦 大豆 鶏肉					
	ポイルブロッコリー			ブロッコリー						
	ノンエッグマヨネーズ	ノンエッグマヨネーズ			大豆					
	〇さくらゼリー	さくらゼリー								
※ 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。					10回	平均栄養量 幼稚園	424	14.0		
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				

※ 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。

※ 〇印の献立は、業者から直接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、きゅうり、ねぎ、にんじん、きくらげ、だいこん、キャベツ、ほうれん草、トマト、大豆】です。

3月のご飯は加須産のきずなを使用しています。
一部のパンが乳抜きになりました。



TM こいのぼりマン

3月23日は「加須市民の日」です

加須市民の日は、市民が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制定されています。

給食では一足先に3月10日に市内統一献立としてお祝いします。

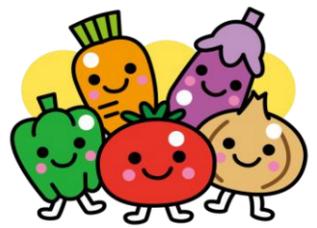
この日の献立には、加須市のお米をはじめ、「大豆入りキーマカレー」には、加須市産の大豆、騎西地域で採れたトマトやにんじんを使います。

また、「きゅうりときくらげのサラダ」には、加須市産のきゅうりときくらげを使います。

「加須こいのぼりコロッケ」は、特別にかわいいこいのぼりのイラストをつけてもらいました。

加須市の食材を味わっていただきましょう。

給食予定献立表は
加須市のHPでも
ご覧いただけます



1年間の振り返りをしよう!



<p>きゆうしよく まえ 給食の前に て 手をきれいに あら 洗えましたか?</p>	<p>しょくじ 食事のあいさつは こころ こ 心を込めて い 言えましたか?</p> <p>いただきます</p>	<p>ただ つか おはしを正しく使う ことができましたか?</p>
<p>あじ よくかんで味わって た 食べられましたか?</p>	<p>よ バランスの良い しょくじ かた 食事のとり方が わかりましたか?</p> <p>バランス</p>	<p>じぶん ひつよう りょう 自分に必要な量を かんが た 考えて食べるこ うことができましたか?</p>
<p>ちいき た もの 地域でとれる食べ物を し 知ることができましたか?</p>	<p>ぎょうじしょく きょうどりょうり 行事食や郷土料理 し について知ることが できましたか?</p>	<p>たの きゆうしよくじ かん す 楽しい給食時間を過 ごせましたか?</p>

春休みも朝ごはんを
しっかり食べよう

