

# 学校給食予定献立表(小学校)

令和7年3月

牛乳は、毎日つきます 

月	火	水	木	金
<p>3</p> <p><b>ご 飯</b></p> <p>豆腐とわかめの味噌汁 豆腐・わかめ 人参・長葱</p> <p>鶏肉の照り焼き 鶏肉・でん粉</p> <p>肉じゃが 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参 しらたき・グリーンピース</p> <p>599/29.8/11.7/2.6</p>	<p>4</p> <p><b>コッパパン</b></p> <p>白菜のクリーム煮 豚肉・白菜・玉葱・人参・しめじ バター・スキムミルク・牛乳</p> <p>十勝大豆コロッケ じゃが芋・大豆・玉葱・パン粉(卵なし)・菜種油</p> <p>かみかみサラダ ごぼう・大根・胡瓜・人参・玉葱 ツナ・コーン・マヨネーズ・ごま</p> <p>685/27.2/30.0/3.2</p>	<p>5</p> <p><b>ご 飯</b></p> <p>もやしの味噌汁 もやし・人参 長葱・油揚げ</p> <p>豚肉の生姜焼き風 豚肉・生姜・玉葱</p> <p>大根のそぼろ煮 豚挽肉・大根・玉葱 人参・グリーンピース・でん粉</p> <p>615/27.5/15.6/2.3</p>	<p>6</p> <p><b>ごもく 五目うどん</b></p> <p>うどん・豚肉・油揚げ・竹輪 乾燥豆腐・干椎茸 小松菜・人参・長葱</p> <p>胡麻付き団子 もち米粉・白玉粉・ごま・小豆・菜種油</p> <p>梅おかか和え 白菜・胡瓜・人参 梅ご飯の素・かつお節</p> <p>549/22.6/19.3/2.9</p>	<p>7</p> <p><b>ご 飯</b></p> <p>チンゲン菜のスープ 豚肉・チンゲン菜・玉葱 人参・干椎茸</p> <p>チキンカツ 鶏肉・パン粉(卵なし)・菜種油</p> <p>大根サラダ ツナ・大根・胡瓜・人参</p> <p>609/22.5/17.4/1.6</p>
<p>10</p> <p><b>赤 飯</b></p> <p>お祝い紅白汁 鶏肉・煮込み餅・大根・人参・長葱・ごぼう</p> <p>豚肉のおろしソースかけ 豚肉・大根・ごま油</p> <p>ほうれん草のごま和え ほうれん草・もやし・すりごま</p> <p>焼きプリンタルト 卵・マーガリン・乳製品・脱脂粉乳</p> <p>768/31.6/22.2/3.4</p>	<p>11</p> <p><b>メロンパン</b></p> <p>ポークブラウンシュテー 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・エリンギ いんげん・生姜・にんにく・小麦粉</p> <p>鶏肉のハーブ焼き 鶏肉</p> <p>大根と海藻のサラダ 海藻サラダ・大根・胡瓜・人参・ハム・ごま</p> <p>ミルク</p> <p>625/29.2/20.4/2.5</p>	<p>12</p> <p><b>ご 飯</b></p> <p>さつま汁 鶏肉・豆腐・さつま芋・大根 人参・ごぼう・長葱・こんにゃく</p> <p>味噌だれ肉団子 鶏肉・豚肉・玉葱・生姜 パン粉(卵なし)・ごま</p> <p>大豆の五目煮 大豆・油揚げ・人参・ひじき・竹輪</p> <p>628/25.2/15.5/3.0</p>	<p>13</p> <p><b>担々麺(ジビエ)</b></p> <p>ラーメン・鹿挽肉・豚挽肉・もやし 小松菜・長葱・人参・大豆・生姜 にんにく・練りごま・ごま</p> <p>青のりポト じゃが芋・青のり・菜種油</p> <p>フルーツヨーグルト パン缶・黄桃缶 ヨーグルト</p> <p>713/27.7/26.5/3.4</p>	<p>14</p> <p><b>ご 飯</b></p> <p>四川豆腐 豆腐・豚肉・長葱・人参・筍 干椎茸・生姜・にんにく・でん粉</p> <p>パンサンスー マロニー・ハム・きゃべつ・もやし 胡瓜・人参・ごま油</p> <p>オレンジ(代替～ゼリー)</p> <p>618/24.2/16.7/2.9</p>
<p>17</p> <p><b>親子丼(ご飯)</b></p> <p>鶏肉・卵・玉葱 人参・長葱・干椎茸</p> <p>厚揚げの味噌汁 厚揚げ・大根 人参・長葱</p> <p>三色和え 小松菜・もやし 人参・ごま油</p> <p>605/26.5/16.0/2.4</p>	<p>18</p> <p><b>バターパン</b></p> <p>オニオンスープ 玉葱・ソーセージ・オニオン・きゃべつ・人参 ベーコン・パセリ・バター・粉チーズ・小麦粉</p> <p>タンドリーチキン 鶏肉・ヨーグルト・生姜・にんにく</p> <p>ポテトサラダ じゃが芋・人参・胡瓜・マヨネーズ</p> <p>635/28.7/24.8/4.4</p>	<p>19</p> <p><b>ご 飯</b></p> <p>舞茸のすまし汁 豆腐・舞茸 小松菜・長葱</p> <p>鯖の味噌だれ 鯖・でん粉</p> <p>おひたし 白菜・もやし・人参・かつお節</p> <p>600/26.7/17.1/2.5</p>	<p>20</p> <p><b>春分の白</b></p> 	<p>21</p> <p><b>ポークカレー(ご飯)</b></p> <p>豚肉・玉葱・じゃが芋・人参 生姜・にんにく・牛乳</p> <p>えだまめサラダ えだまめ・きゃべつ 大根・人参・コーン</p> <p>パン パン缶</p> <p>700/21.6/17.7/2.5</p>
<p>卒業・修了おめでとうございます!</p> <p>10日(月) 今年度最後の「とべっこランチ」は、みなさんの卒業と修了をお祝いするメニューです。 学級のお友だちや先生と、これまでの給食時間を振り返りながら、楽しく食べてください。ご家庭では、その様子をお子さんと話題にしてみてください。給食について話をすることも『食育』のひとつです。</p>				
<p>今月の当別産食材</p>  <p>ごはん(ななつぼし) 大豆(つじの蔵) もやし ぶたにく(浅野農場さん) ベーコン 鹿肉(ジビエ工房) じゃがいも(大塚農場さん)</p>				
<p><b>アレルギー対応についてのお知らせ</b></p> <p>学校給食における食物アレルギー対応について、変更がある場合にはご連絡をお願いいたします。</p> <p>①新たにアレルギー症状が出て、対応を希望する場合 ②アレルギー症状が改善し、対応中止を希望する場合 ③アレルギー症状が軽減し、対応変更を希望する場合</p> <p>学校給食における食物アレルギー対応には、「代替食の提供(下記の通り)」「献立の情報提供」があります。代替食の提供を希望する場合には医療機関を受診し、「学校生活管理指導表」の提出をお願いしております。</p> <p>【代替食】 ・牛乳 → 麦茶 ・パン(卵アレルギー) → 卵抜きパン ・果物 → ゼリー ・米飯 → パン ・パン(小麦アレルギー) → ごはん ・卵単品料理 → 卵未使用の料理</p> <p>※給食アレルギー対応に関して詳しくは、給食センター(22-4401)までご連絡ください。</p>			<p><b>1年間ありがとうございました。</b></p> <p>3月21日で今年度の給食を終了いたします。 給食運営にご理解とご協力をいただき、ありがとうございました。</p>  <p>令和6年度最後の引落日です</p> <p>皆さんからの給食費でお子さんが食べている給食を作っています。引落しが出来なかった場合、納付書を送付しますので必ず納めてください。 未納が続く場合は、電話連絡または自宅訪問します。</p>	

☆献立の下の数字は中学年のエネルギー/たんぱく質/脂質/塩分の量です

☆都合により献立の一部が変更する場合があります

☆魚には骨がある場合があります おはしで確認して食べましょう

☆給食費口座振替日は、3月31日(月)です!

◆お知らせ◆  
○卵・ナッツ類が含まれているものに関しては、材料の欄に記載しています  
○この献立表には、加工品と調味料の一部に含まれるアレルギー物質について表示されていません。詳しくは給食センターまでお問い合わせください