



令和7年度 3月学校給食予定献立表 (小学校)



★材料や分量、アレルギーの表示については、こちらをご覧ください。

※ハム、ベーコン、はんぺん、揚げかまぼこ、棒天、かまぼこ、ちくわには、卵や乳は含まれていません。

※献立の材料は、天候などにより変更することがありますので、ご了承下さい。

※春巻きやハンバーグなど、加工食品の原料を確認したい方は直接給食センターにお尋ねください。

西部学校給食センター 0957-28-9580

月	曜日	こんだてめい	含まれるアレルギー	ざいりょう					エネルギー kcal		
				血や肉のもとになる		体の調子をととのえる		熱や力のもとになる			
				肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚 海藻	色のこい野菜	色のうすい野菜 くだもの・きのこ	こく類・いも類・さとう		脂質	たんぱく質 g
2	月	ごはん						米	653 26.6		
		牛乳	乳		牛乳						
		厚揚げのそぼろ煮	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉 厚揚げ		にんじん	たまねぎ しょうが グリーンピース	さとう でん粉		油	
		鶏肉の香味焼き	小麦、ごま、大豆、鶏肉	鶏肉			しょうが	さとう でん粉		ごま油	
		小松菜のソテー	小麦、大豆、豚肉	ベーコン		こまつな	しめじ とうもろこし			油	
3	火	散らし寿司	小麦、大豆			にんじん きぬさや	ごぼう しいたけ	米 さとう	624 23.6		
		牛乳	乳		牛乳						
		菜の花入りすまし汁	小麦、大豆、魚	豆腐 はんぺん		なの花	えのきたけ				
		魚の野菜あんかけ	小麦、大豆、魚	ほき		にんじん	しょうが たまねぎ たけのこ グリーンピース しいたけ	でん粉 さとう		油	
		ひなあられ	大豆					ひなあられ			
4	水	パン	小麦、乳、大豆、果物					パン	628 23.1		
		牛乳	乳		牛乳						
		ミートボールシチュー	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉	ミートボール ベーコン		スチームミルク 牛乳 チーズ	にんじん	たまねぎ しめじ グリーンピース		じゃがいも 小麦粉	マーガリン 油
		春野菜サラダ	小麦、大豆			アスパラ	キャベツ とうもろこし	さとう		油	
5	木	麦ごはん						米 麦	672 24.2		
		牛乳	乳		牛乳						
		チキンカレー	小麦、乳、大豆、鶏肉、 りんご、果物、カレー	鶏肉 レバーそぼろ		牛乳	にんじん	たまねぎ グリーンピース りんご		じゃがいも	油
		トンカツ	小麦、大豆、豚肉	モモカツ						油	
		野菜のマリネ	小麦、大豆			ブロッコリー 赤パプリカ	きゅうり	さとう		オリーブ油	
6	金	麦ごはん						米 麦	632 29.5		
		牛乳	乳		牛乳						
		スーミータン	小麦、卵、ごま、大豆、 鶏肉、豚肉	鶏肉 ハム 卵			パセリ	とうもろこし たまねぎ		でん粉	ごま油
		肉野菜炒め	小麦、ごま、大豆、豚肉、 りんご、果物	豚肉 みそ		にんじん ピーマン	キャベツ にんにく しょうが りんご	さとう		油 ごま油 ごま	
9	月	ごはん						米	636 21.1		
		牛乳	乳		牛乳						
		つみれ汁	大豆、魚	お野菜つみれ 厚揚げ みそ		煮干	にんじん ねぎ	たまねぎ ごぼう			
		かぼちゃコロッケ	小麦、大豆					南瓜コロッケ		油	
		キャベツのひじきあえ	小麦、大豆			しそ味ひじき	にんじん	キャベツ		さとう	
10	火	麦ごはん						米 麦	637 29.1		
		牛乳	乳		牛乳						
		麻婆豆腐	小麦、ごま、大豆、豚肉	豆腐 豚肉 赤みそ		にんじん	たまねぎ しいたけ 深ねぎ しょうが	さとう でん粉		油 ごま油	
		シュウマイ	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、貝	シュウマイ							
		ハムともやしの甘酢炒め	ごま、大豆、豚肉	ハム				もやし		さとう	油 ごま油 ごま
11	水	コッパン	小麦、乳、大豆					コッパン	632 25.0		
		牛乳	乳		牛乳						
		ラビオリのミートソース	小麦、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご	豚肉		にんじん ダイスタマト パセリ	たまねぎ にんにく	ラビオリ 小麦粉 さとう		オリーブ油 油	
		ブロッコリーのサラダ	小麦、大豆、果物			ブロッコリー	キャベツ とうもろこし レモン	さとう		油	
いちご	果物					いちご					
12	木	わかめごはん						米	610 26.4		
		牛乳	乳		牛乳						
		つぼん汁	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉 厚揚げ		にんじん	ごぼう だいこん 深ねぎ	里芋			
		魚の南蛮漬	小麦、大豆、魚	ほき		ピーマン にんじん	たまねぎ	でん粉 さとう		油	
		からしあえ	小麦、大豆			ほうれんそう にんじん	きゅうり	さとう			

熊本県の郷土料理です。



令和7年度 3月学校給食予定献立表 (小学校)



★材料や分量、アレルギーの表示については、こちらをご覧ください。

※ハム、ベーコン、はんぺん、揚げかまぼこ、棒天、かまぼこ、ちくわには、卵や乳は含まれていません。

※献立の材料は、天候などにより変更することがありますので、ご了承下さい。

※春巻きやハンバーグなど、加工食品の原料を確認したい方は直接給食センターにお尋ねください。

西部学校給食センター 0957-28-9580

学年	月	メニュー	含まれるアレルギー	ざいりょう					エネルギー kcal	
				血や肉のもとになる		体の調子をととのえる		熱や力のもとになる		
				肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚 海藻	色のこい野菜	色のうすい野菜 くだもの・きのこ	こく類・いも類・さとう		脂質
13	金	麦ごはん						米 麦	610 22.4	
		牛乳	乳		牛乳					
		利休汁	小麦、ごま、大豆	みそ		にんじん	ごぼう だいこん 深ねぎ ししいたけ			練りごま ごま
		トマトオムレツ	小麦、卵、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン	オムレツ						
		昆布の炒め煮	小麦、大豆、魚	揚げかまぼこ 油揚げ	昆布	いんげん にんじん		さとう		油
		ヨーグルト	乳、ゼラチン		ヨーグルト					
16	月	ごはん						米	682 24.4	
		牛乳	乳		牛乳					
		豚汁	大豆、豚肉	豚肉 厚揚げ みそ		にんじん	だいこん こんにゃく ごぼう 深ねぎ			さといも
		ハンバーグ照り焼きソース	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	国産ミートハンバーグ			しめじ			さとう でん粉
		煮なます	小麦、ごま、大豆	油揚げ		にんじん	だいこん ししいたけ			さとう 油 ごま
		お祝いデザート	大豆、果物							お祝いデザート

卒業式

18	水	黒砂糖パン	小麦、乳、大豆					黒砂糖パン	640 28.0	
		牛乳	乳		牛乳					
		ボークビーンズ	大豆、鶏肉、豚肉、りんご	豚肉 大豆		にんじん	たまねぎ セロリ グリーンピース			じゃがいも 油
		肉団子のみかんソース	小麦、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、果物	ミートボール			みかんジュース			さとう でん粉
		アスパラのソテー	小麦、大豆			アスパラ	とうもろこし キャバツ			油
19	木	麦ごはん						米 麦	664 24.9	
		牛乳	乳		牛乳					
		筑前煮	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉		にんじん いんげん	れんこん ごぼう たけのこ こんにゃく ししいたけ			じゃがいも さとう 油
		スパイシーチキン	小麦、大豆、鶏肉	鶏肉			にんにく			でん粉 油
		きゅうりとわかめの酢の物	小麦、ごま、大豆			わかめ	きゅうり			さとう ごま
23	月	ごはん						米	624 22.7	
		牛乳	乳		牛乳					
		ハヤシライス	小麦、乳、牛肉、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン	牛肉		にんじん	たまねぎ しめじ グリーンピース			小麦粉 さとう マーガリン 油
		アーモンドサラダ	小麦、大豆、ナッツ、 アーモンド			にんじん	キャバツ きゅうり			さとう アーモンド 油

1年間ありがとうございました!

まだ寒さの残る日はあるものの、吹く風に春の到来を感じる季節となりました。この1年で、どの子も心身ともに大きく成長し、一段とたくましくなった様子がうかがえます。日々の給食や食育を通して、そのサポートができていたらうれしいです。今月は、卒業や進級を控えた皆さんへ、応援やお祝いの気持ちを込めた給食を提供しますので、楽しみにしてください。



卒業・進級おめでとう!

