

3月分 給食予定献立表

芽室町学校給食センター

日	牛乳	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー	
3月	ジョア (ストロベリー)	ちらしずし	牛肉	米 大麦	にんじん たけのこ れんこん しいたけ えだまめ かんぴょう ごぼう	小麦 大豆	
		すまし汁	とうふ		だいこん にんじん 長ねぎ	小麦 大豆	
		☆ハンバーグ	ぶた肉 とり肉		玉ねぎ	大豆	
		ひなあられ		米 あられ			
4火	○	バンズパン		パン		小麦 乳	
		白菜とベーコンのスープ	ベーコン	じゃがいも	はくさい にんじん えだまめ えのきたけ	小麦 大豆	
		キャベツメンチ	ぶた肉 とり肉		キャベツ 玉ねぎ	大豆	
		マカロニサラダ	ハム	マカロニ マヨネーズ(卵不使用)	きゅうり コーン キャベツ	大豆	
5水	○	麻婆どん	とうふ ぶた肉	米 大麦	長ねぎ ピーマン にんじん	小麦 大豆	
		ワンタンスープ		ワンタン	たけのこ ほうれん草 コーン もやし	小麦 大豆	
6木	○	しおラーメン	ぶた肉 わかめ	ラーメン	はくさい にんじん もやし ほうれん草 長ねぎ	小麦	
		春巻(1人2個)	ぶた肉 ひじき	小麦粉 ほうざめ (オイスターエキス含む)	キャベツ にんじん 玉ねぎ 長ねぎ	小麦 大豆	
7金	○	◆めむろまるごと給食◆ (☆がついている食材は芽室産です)					
		ハヤシライス	☆ぶた肉	米 大麦 バター 小麦粉	玉ねぎ にんじん ☆ブロッコリー りんご セロリ トマト	小麦 大豆 乳	
		キャベツと枝豆のサラダ		コーンクリームドレッシング	キャベツ ☆コーン ☆えだまめ	大豆	
10月	○	チーズ	☆チーズ			乳	
		麦入りごはん		米 大麦			
		根菜のみそ汁	とうふ		だいこん にんじん ごぼう えのきたけ 長ねぎ	大豆	
		とりからあげ	とり肉	小麦粉		小麦 大豆	
11火	○	なめたけあえ			もやし ほうれん草 にんじん えのきたけ	小麦 大豆	
		十勝バターパン		パン		小麦 大豆 乳 卵	
		ポテトと枝豆のスープ	ウインナー	じゃがいも	えのきたけ えだまめ にんじん	小麦 大豆	
		オムレツ(ケチャップ)	たまご			卵 大豆	
12水	○	サウザンサラダ	ハム	サウザンアイランドドレッシング	キャベツ にんじん ブロッコリー		
		ポークカレーライス	ぶた肉	米 大麦 じゃがいも 小麦粉	玉ねぎ にんじん さやいんげん トマト(りんご)	小麦 大豆	
13木	○	キャベツと大根のサラダ	糸かまぼこ		だいこん キャベツ きゅうり	小麦 大豆	
		ミートソースパゲッティ	ぶた肉 だいず	スパゲッティ	玉ねぎ にんじん エリンギ トマト	大豆	
		イタリアンサラダ	ハム	イタリアンドレッシング	キャベツ えだまめ	大豆	
14金	○	お祝いいちごゼリー(中3のみ)	豆乳	いちごゼリー		大豆	
		麦入りごはん		米 大麦			
		豆腐となめこのみそ汁	とうふ		なめこ だいこん にんじん 長ねぎ	大豆	
		豚肉とキャベツのみそ炒め	ぶた肉		キャベツ ピーマン にんじん	小麦 大豆	
17月	○	もやしのおかかあえ	小魚 削り節		もやし ほうれん草	小麦 大豆	
		麦入りごはん		米 大麦			
		豆腐と油揚げのみそ汁	とうふ 油あげ		えのきたけ にんじん 長ねぎ	大豆	
		いわしのみぞれ煮	いわし		だいこん	小麦 大豆	
18火	○	にんじんのごまみそあえ	とり肉	ごま	にんじん もやし	小麦 大豆	
		背割りパン		パン		小麦 乳	
		ミートボールスープ	とり肉 ぶた肉		はくさい にんじん ほうれん草 玉ねぎ さやいんげん	小麦 大豆	
		チキンチャップ	とり肉		玉ねぎ しめじ		
18火	○	ごぼうサラダ		ごまドレッシング	ごぼう にんじん コーン	小麦 大豆	

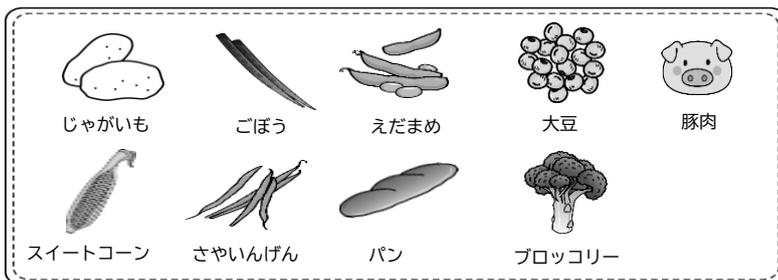
日	牛乳	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー	
19 水	○	麦入りごはん		米 大麦			
		厚揚げのみそ汁	厚あげ		だいこん にんじん こまつな たもぎたけ 長ねぎ	大豆	
		白身魚フライ	ホキ	小麦粉			小麦 大豆
		やみつきキャベツ	塩こんぶ	ごま	キャベツ もやし		小麦 大豆
		お祝いいちごゼリー	豆乳	いちごゼリー			大豆
21 金	○	鶏そぼろどん	とり肉	米 大麦	玉ねぎ にんじん えだまめ しいたけ	小麦 大豆	
		たもぎ茸のみそ汁	とうふ 油あげ		たもぎたけ だいこん 長ねぎ	大豆	
24 月	○	麦入りごはん		米 大麦			
		わかめとじゃがいものみそ汁	わかめ 油あげ	じゃがいも	玉ねぎ	大豆	
		つくね	とり肉	小麦粉	玉ねぎ にんじん れんこん 長ねぎ	小麦 大豆	
		大根のそぼろ煮	とり肉		だいこん にんじん さやいんげん	小麦 大豆	

◎●お願い●◎

- ・食べ終わった後は、食器・スプーン・その他の容器に元通りにして返してください。
- ・食べ物以外は燃えるごみ・燃やさないごみ・牛乳パックに分けてください。
- ・食器や食缶は大切に扱きましょう。

※アレルギーの表示欄は7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)＋大豆を表示しています。
 ※献立表の中に()で記載されている食材については調味料として使用されているものです。
 ※材料の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
 ※献立名の前に「☆」がついている献立は新メニューです。

～今月の給食で使用している芽室町産の食べ物～



3月の平均値
 ・エネルギー 805kcal
 ・たんぱく質 32.5g
 ・脂質 26.5g

* 保護者の皆様へお願い *

3月分の給食費の納付書(納入通知書)は3月7日(金)頃に発送します。納期限は3月25日(火)です。
 なお、保護者の皆様に納入していただける給食費は全て「食材費」としてのみ使用しています。
 ご協力お願いいたします。



中学3年生の卒業生の皆さん、ご卒業おめでとうございます。
 みなさんは、これまでの学校生活でたくさんを学び、経験しました。9年間食べてきた給食は3月で最後となります。
 今後、自分自身で食べるものを選んだり、作ったりする機会が増えていきますが、食べることを大切に、元気で充実した毎日をご過ごしてください。
 皆さんの今後の活躍を応援しています!!

