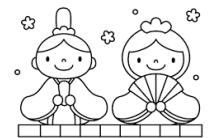


# 2025年3月の献立 (成東学校給食センター小学校②)

〈 ごあいさつ 〉

暖かな日差しに春の訪れを感じられるようになりました。



寒暖の差が大きい時季ですが、体調管理に気を付けて過ごしましょう。

今月もよろしくお願ひいたします。

日付	主食	おかず	エネルギー カロリー - タンパク質	体をつくる	熱や力になる	体の調子を整える
3 (月)	ごはん	サイコロステーキ、 やさいとわかめのとうにゅうよせ、 もやしいためにんじんあまに、 いんげんソテー、 いちご、 ぎゅうにゅう	847kcal 25.7g	鶏肉、 牛肉、 豆乳、 豚肉、 牛乳	米、 砂糖、 米粉、 濃粉、 油	玉ねぎ、 レモン果汁、 かぼちゃ、 わかめ、 人参、 もやし いんげん、 いちご
4 (火)	コロッケパン クリームクロワッサン	ボロネーゼパゲッティ、 チキンナゲット、 あつやきたまご バターブロッコリー、 やさいジュースゼリー、 ミニトマト、 ぎゅうにゅう	691 23.5	卵、 脱脂粉乳、 鶏肉、 豚肉、 牛乳	小麦粉、 砂糖、 マーガリン、 パン粉、 ジャガイモ 濃粉、 油、 バター	玉ねぎ、 人参、 コーン、 ブロッコリー、 野菜ジュース、 ミニトマト
5 (水)	いなり寿し ミルクパン	とりにくのてりやき、 ピーフンいため、 かにかまぼこ しおゆでえだまめ、 バナナ、 キャンディーチーズ、 ぎゅうにゅう	843 30.7	油揚げ、 卵、 牛乳、 鶏肉、 豚肉、 いとより えそ、 たら、 えび、 かに、 チーズ	米、 砂糖、 小麦粉、 マーガリン、 はちみつ 油、 濃粉、 米粉	りんご、 人参、 キャベツ、 枝豆、 バナナ、 レモン果汁
6 (木)	ポークカレーライス	ブレーンオムレツ、 しろみさかなフライ、 コールスローサラダ あんず、 ぎゅうにゅう	757 19.6	豚肉、 脱脂粉乳、 チーズ、 卵、 たら、 牛乳	米、 ジャガイモ、 小麦粉、 濃粉、 砂糖 はちみつ、 油、 バター、 パン粉、 マヨネーズ	玉ねぎ、 人参、 トマト、 バナナ、 りんご、 ににく キャベツ、 コーン、 ブロッコリー、 あんず缶
7 (金)	ごはん	ハンバーグブラウンソース、 うすまきポテト、 スパゲティ にんじんグラッセ、 ほうれんそうとベーコンのソテー、 いちご、 ぎゅうにゅう	838 23.7	卵、 豚肉、 鶏肉、 牛肉、 脱脂粉乳、 牛乳	米、 砂糖、 小麦粉、 濃粉、 ジャガイモ 油、 バター	玉ねぎ、 人参、 ほうれん草、 いちご
10 (月)	ごはん	チキンカツ、 えびシュウマイ、 はなやさいのソテー フルーツゼリー、 キャンディーチーズ、 ミルメーク、 ぎゅうにゅう	717 19.7	鶏肉、 卵、 たちうお、 たら、 えび、 かに チーズ、 牛乳	米、 パン粉、 油、 小麦粉、 濃粉 砂糖	玉ねぎ、 カリフラワー、 ブロッコリー、 人参、 パイン缶、 みかん缶
11 (火)	おにぎり(こんぶ) ツナマヨネーズパン	しろみさかなのフルーツソース、 ほうれんそうオムレツ、 しおゆでえだまめ チキンボール、 コーンバターしょうゆいため、 りんご、 ぎゅうにゅう	736 26	ツナ、 卵、 たら、 鶏肉、 牛乳	米、 砂糖、 小麦粉、 マヨネーズ、 油 マーガリン、 濃粉、 パン粉、 バター	生姜、 のり、 昆布、 玉ねぎ、 野菜ジュース、 レモン果汁 パセリ、 ほうれん草、 枝豆、 コーン、 りんご
12 (水)	ごはん	ふたにくのスタミナやき、 キャベツ、 チーズかまぼこ ひじきのもの、 マンゴー、 ぎゅうにゅう	757 28	豚肉、 えそ、 たら、 卵、 チーズ、 油揚げ 大豆、 牛乳	米、 砂糖、 ごま、 ごま油、 油 濃粉	レモン果汁、 ににく、 玉ねぎ、 人参、 キャベツ、 ひじき 枝豆、 マンゴー缶
13 (木)	ごはん	みそつくね、 ちくわのいそべてんぷら、 マカロニいため ワインナー、 だいこんのもの、 ミニトマト、 パイン、 ぎゅうにゅう	697 25.5	鶏肉、 ゼラチン、 むきみそ、 みそ、 いとより、 たちうお 卵、 豚肉、 牛乳	米、 パン粉、 砂糖、 濃粉、 小麦粉 油、 マカロニ	ごぼう、 篤、 ねぎ、 人参、 玉ねぎ、 あおさ 枝豆、 いんげん、 大根、 ミニトマト、 パイン缶
14 (金)	ごはん	サーモンフライ、 かぼちゃのあまに、 カリフラワーのソテー ももいろさつまあげ、 とりそぼろ、 オレンジ、 ぎゅうにゅう	753 25.3	鮭、 卵、 豚肉、 えそ、 たら、 鶏肉 牛乳	米、 パン粉、 油、 砂糖、 濃粉	かぼちゃ、 カリフラワー、 玉ねぎ、 生姜、 オレンジ
17 (月)	あおなおにぎり はいがパン	クリームシチュー、 ブレーンオムレツ、 キャベツメンチカツ ブロッコリーのスープに、 キャンディーチーズ、 ぎゅうにゅう	629 21.5	卵、 牛乳、 鶏肉、 脱脂粉乳、 チーズ	米、 小麦粉、 小麦胚芽、 ライ麦粉、 砂糖 マーガリン、 ジャガイモ、 濃粉、 油、 パン粉	しそ、 大根葉、 玉ねぎ、 人参、 コーン、 キャベツ ブロッコリー
18 (火)	ごはん	とりたつたのくろずあん、 すいぎょうざ、 やさいとわかめのとうにゅうよせ にんじんあまに、 しらすとこまつなあえもの、 いちご、 ぎゅうにゅう	782 24.6	鶏肉、 卵、 豚肉、 豆乳、 しらす干し、 油揚げ 牛乳	米、 小麦粉、 濃粉、 砂糖、 油 米粉	ににく、 玉ねぎ、 人参、 キャベツ、 ねぎ、 生姜 かぼちゃ、 わかめ、 小松菜、 いちご
19 (水)	ごはん	メバルのしろしょうゆやき、 あつやきたまご、 こんにゃくといんげんのいためもの とりのからあげ、 にくじやが、 パイン、 ぎゅうにゅう	833 35.7	メバル、 卵、 鶏肉、 脱脂粉乳、 豚肉、 牛乳	米、 砂糖、 油、 こんにゃく、 小麦粉 じゃがいも	いんげん、 ににく、 生姜、 人参、 玉ねぎ、 パイン缶
20 (木)	くしゅんぶんのひ					
21 (金)	ひじきおにぎり クリームクロワッサン	にくだんごのチリソース、 あげぎょうざ、 いかやさいよせやき ペイクドボテト、 しおゆでえだまめ、 バナナ、 いわしのうめに、 ぎゅうにゅう	764 20.5	かつお節、 しらす干し、 卵、 脱脂粉乳、 鶏肉、 豚肉 牛肉、 たら、 いか、 いわし、 牛乳	米、 小麦粉、 砂糖、 マーガリン、 濃粉 パン粉、 油、 ごま油、 ジャガイモ、 バター	大根葉、 ひじき、 水菜、 玉ねぎ、 ねぎ、 生姜 ににく、 キャベツ、 あおさ、 コーン、 枝豆、 バナナ、 レモン果汁
24 (月)	おさかなカレーライス	ささみフライ、 ハムソテー、 シルバーサラダ みかん、 ぎゅうにゅう	844 23.3	さば、 ツナ、 脱脂粉乳、 チーズ、 鶏肉、 豚肉 牛乳	米、 ジャガイモ、 油、 バター、 小麦粉 濃粉、 砂糖、 はちみつ、 パン粉、 春雨、 マヨネーズ	玉ねぎ、 人参、 ににく、 生姜、 トマト、 バナナ りんご、 コーン、 いんげん、 みかん缶

月平均 : 脂質29.2g 食塩相当量2.6g

〈 一口メモ 〉

★3月の食文化について知ろう！

3月は「弥生(やよい)」といいます。「弥(いや)」には「いよいよ、ますます」、そして「生(おい)」には草木が芽吹くという意味があります。この「いやよい」が縮まって「やよい」になったといわれています。

口ひな祭り・・・女の子の健やかな成長を願う節句のお祭りです。赤・白・緑の3食のひし餅、ちらし寿司、はまぐりのお吸い物、ひなあられを食べます。大人には白酒(しろざけ)なども出されます。

口お彼岸・・・春分の日 秋分の日を中日にして前後3日ずつの7日間を「彼岸会」といいます。ご先祖様に感謝しあ墓参りなど仏事を行います。お供え物として「ぼたもち」や「おはぎ」を作ります。

口卒業式・・・卒業式などには、もち米に小豆やささげを入れて蒸した「赤飯」がよく出されます。昔から赤い色には魔除けの力があるとされ、お祝い事の食事に用いられました。

\* 食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承ください。

\* 魚の骨は出来るだけ除いておりますが、まれに骨が残っていることがありますのでご注意ください。

\* アレルゲンの詳細につきましては、アレルゲン一覧表にてご確認ください。



〈 お問い合わせ先 〉

山武市成東学校給食センター 山武市殿台290-1 TEL 0475-82-2015

株式会社幼稚園給食 佐倉工場 佐倉市神門439