



令和3年度 3月分献立表 (小学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火 1	水 2	木 3	金 4
	麦ご飯 肉じゃが 玉子焼き 五目きんぴら	ワンローフパン ほうれん草と豆のスープ ハンバーグデミソースかけ 人参とツナのソテー 一食あまおういちごジャム 【地場産献立:人参】	ちらし寿司 (麦ご飯 ちらし寿司の具) 菜の花のお吸い物 さわらの天ぷら 一食ひなあられ (代)一食黒糖ビーンズ 【行事食:ひなまつり】	赤飯 つみれ汁 鶏の和風レモンソース煮 ほうれん草の香り和え 豆乳プリンタルト 【ファイバー献立】
7	8	9	10	11
カツカレー (麦ご飯 カレー ローストンカツ) 海藻サラダ	麦ご飯 じゃがもちのすまし汁 さんまのみぞれ煮 ブロッコリーのごまみそ和え ヨーグルト (代)ももゼリー	キャロットパン スパゲッティナポリタン アーモンドサラダ たんかん	麦ご飯 みそ汁 牛肉の和風ソース ひじきと大豆の炒め煮 【和食の日】	麦ご飯 厚揚げと野菜の煮物 わかさぎフライ もやしのごま和え
14	15	16	17	18
麦ご飯 沢煮椀 さばのかば焼き 小松菜のアーモンド和え 【鉄人献立】	麦ご飯 家常豆腐 焼き春巻き 中華サラダ	ワンローフパン ビーンズシチュー ウインナー パプリカサラダ すだちゼリー	卒業式 	麦ご飯 鳴門金時のみそ汁 太刀魚フライ わかめの和え物 【郷土料理:徳島県】
21	22	23		
春分の日 	麦ご飯 ワンタンスープ 肉団子の甘酢あん りんご	胚芽食パン 春野菜のポトフ かぼちゃのスペイン風オムレツ ブロッコリーサラダ 一食ソフトチーズ (代)一食いちごミックスジャム		

地場産献立・・・人参とツナのソテーは筑紫野市近郊でとれた人参を使用する予定です。
 行事食・・・3月3日はひな祭りの献立です。正しくは「上巳の節句（じょうしのせつく）」といい、桃の花の季節なので「桃の節句」ともいわれます。
 ファイバー献立・・・赤飯に入っている小豆には食物繊維がたくさん含まれています。
 和食の日・・・主食のご飯に汁物とおかず二品を組み合わせた献立を「一汁二菜」といいます。昔ながらの和食の形です。
 鉄人献立・・・小松菜は鉄がたくさん含まれる野菜です。
 郷土料理・・・徳島県の郷土料理です。さつまいもの品種である「鳴門金時」やわかめ、すだちが特産物です。

☆材料入荷の都合などにより、献立を変更することがあります。

☆牛乳は毎日あります。

☆献立表裏面の★印については、各学校に配布した資料「令和3年度学校給食で使用する物資一覧（★印表）」に詳しく記載しています。資料につきましては、各学校にお問い合わせください。

☆アレルギー代替食については、（代）で記載しています。

☆裏面のアレルギー表示の※印の表示は、その加工品に※印の食品は含まれていませんが、同じ製造工場に※印の食品を含む加工品が製造されていることを表しています。

☆学年により、主食や副食の量が違うことがあります。

☆食物アレルギーや献立内容などお尋ねになりたいことがありましたら、共同調理場へご連絡ください。TEL923-6466