

# 令和3年度 3月分献立表 (中学校)

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 <b>【地場産献立:人参】</b>	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 <b>【行事食:ひなまつり】</b>	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 <b>【ファイバー献立】</b>
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 <b>【和食の日】</b>	卒業式 
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 <b>【鉄人献立】</b>	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	カレーピラフ (麦ご飯 カレーピラフの具) 野菜スープ トマトグラタン	麦ご飯 鳴門金時のみそ汁 太刀魚フライ わかめの和え物 すだちゼリー <b>【郷土料理:徳島県】</b>
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