

令和4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	水	木	金
 バランスのよい朝食を! 主食 主菜 副菜 飲み物・汁物 		1 キャロットパン スパゲッティナポリタン トマトオムレツ ブロッコリーサラダ	2 カツカレー (麦ご飯 カレー ヒレカツ) 海藻サラダ	3 ちらし寿司 (麦ご飯 ちらし寿司の具) 菜の花のお吸い物 さばのゆず味噌煮 ひなあられ (代)ももゼリー 【行事食:ひなまつり】
6 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 一食ごま塩 祝大福 【ファイバー献立】	7 麦ご飯 厚揚げと野菜のうま煮 茎わかめの炒め煮 りんご	8 ワンローフパン コーンポタージュ ハンバーグデミソース 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】	9 麦ご飯 麻婆豆腐 焼き餃子 ブロッコリーの中華和え	10 麦ご飯 豚汁 きびなごカリカリフライ 小松菜のアーモンド和え 【鉄人献立】
13 麦ご飯 けんちん汁 さばのごまソースかけ 切干大根の煮つけ	14 麦ご飯 肉じゃが 千草焼き(玉子焼き) れんこんのきんぴら	15 ワンローフパン 白いんげん豆のシチュー ツナサラダ オレンジ	16 麦ご飯 みそ汁 牛肉の和風ソース 小松菜のおかか和え 巣立ちゼリー 【和食の日】	17 卒業式 
20 麦ご飯 だまこ汁 たらん大豆がらめ がっこ(漬物) りんごゼリー 【郷土料理:秋田県】	21 春分の日 	22 胚芽食パン 春野菜のポトフ コロッケ オレンジ 一食ソフトチーズ (代)一食ブルーベリージャム	23 麦ご飯 肉団子のスープ レバー入り酢鶏 わかめとじゃこのさっと煮	

行事食・・・3月3日はひな祭りの献立です。「上巳の節句(じょうしのせつく)」ともいい、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。

地場産献立・・・人参とツナのソテーは筑紫野市でとれた人参を使用する予定です。

鉄人献立・・・小松菜は鉄がたくさん含まれる野菜です。

和食の日・・・主食のご飯に汁物とおかず二品を組み合わせ献立を「一汁二菜」といいます。昔ながらの和食の形です。

郷土料理・・・秋田県の郷土料理です。お米がたくさん作られている地域です。米をすりつぶして丸めた「だまこもち」や「たら汁」などが食べられ、りんごなどの農作物も豊富に作られています。漬物のことを「がっこ」といいます。

☆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4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