

# 令和7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 2	火 3	水 4	木 5	金 6
麦ご飯 麻婆豆腐 ショーロンポー 海藻サラダ	ちらし寿司 (麦ご飯 ちらし寿司の具) 菜の花のお吸い物 あじフライ ひなあられ (代)さつまいもチップス 【行事食:ひなまつり】	ワンローフパン スパゲッティナポリタン オムレツ キャベツとコーンのサラダ 一食あまおういちごジャム	麦ご飯 厚揚げの中華煮 さつまいもの かりんとうがらめ ひじきふりかけ	カツカレー (麦ご飯 カレー とんかつ) フルーツヨーグルト
9	10	11	12	13
赤飯 すまし汁 フライドチキン ブロッコリーのごまみそ和え 一食ごま塩 みかんクレープ 【ファイバー献立】	麦ご飯 のっぺい汁 さばみそホイル にんじんの金平	キャロットパン コーンポタージュ ハンバーグ ケチャップソース 粉ふき芋	麦ご飯 さつまいものみそ汁 太刀魚フライ わかめの酢の物 【郷土料理:徳島県】	中華風炊き込みご飯 博多和牛のおろしソース アスパラガスのごま酢和え 白桃コンポート
16	17	18	19	20
麦ご飯 みそ汁 博多和牛のバーベキューソース ほうれん草の香りและ いちごケーキ 【和食の日】 【地場産献立:博多和牛】	卒業式 	ワンローフパン 春野菜たっぷりスープ 玉子焼き ポテトサラダ 一食ケチャップ ヨーグルト (代)ももゼリー	麦ご飯 ワンタンスープ レバー入り酢鶏 カリフラワーのごまみそ和え	春分の日 
23	一年間の給食をふりかえってみましょう!			
麦ご飯 豚汁 いわしのカリカリフライ しそひじきのごまだれ和え アセロラゼリー 【鉄人献立】	 てあらいは できましたか?	 きれいなものも 残さず食べることが できましたか?	 よくかんで食べる ことができましたか?	 あいさつはきちんと できましたか?

- 行事食・・・3月3日はひな祭りです。この時期は、ちょうど桃の花が咲くことから「桃の節句」とも言われ、ひな人形を飾り、ちらし寿司やひなあわれ、ひし餅などを食べてお祝いします。
- 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。
- 郷土料理・・・徳島県の郷土料理です。「鳴門金時」というさつまいもやわかめが有名です。瀬戸内海、紀伊水道、太平洋と3つの海に面しており、いろいろな種類の魚が水揚げされます。
- 和食の日・・・和食の基本の形、一汁二菜となるように主食とおかずを組み合わせると栄養バランスが整いやすくなります。
- 地場産献立・・・今日の博多和牛は、筑紫野市で育てられた牛肉も使用しています。
- 鉄人献立・・・小松菜には鉄が多く含まれています。

☆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7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