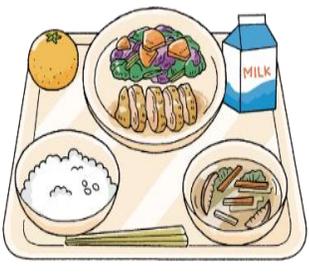


3月 献立予定表

2021.3 新発田市学校給食北共同調理場

| | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|-------|---|---|---|--|--|
| | 1 | 2 中3最終日 | 3 中学校なし | 4 | 5 |
| 献立 | ふくじんあえ チキンカツ ポークカレー (麦ごはん) | 中学のみデザート もやしナムル 豚肉とぜんまいの いためもの ごはん かきたま中華 スープ | ひなまつりデザート じゃがいもの さんぴら たらわかな やき ちらしごはん すまし汁 | フレンチ サラダ オムレツ 黒糖パン ポークビーンズ | 小袋ソース たくあんあえ かつおフライ ごはん わかめのみそ汁 |
| 赤 | とり肉・ぶた肉・牛乳 | ぶた肉・とうふ・たまご・わか め・牛乳・豆乳 | 油あげ・たら・ぶた肉・とうふ・ 豆乳・牛乳 | スキムミルク・たまご・ベーコン・ぶ た肉・白いんげん豆・牛乳 | かつお・あつあげ・わかめ・牛乳 |
| 黄 | 米・麦・パン粉・小麦粉・油・ じゃがいも・バター | 米・油・砂糖・ごま油・水あめ・ 粉あめ・でん粉 | 米・砂糖・ノンエッグマヨネーズ・ 油・じゃがいも・ごま・水あめ | 小麦粉・砂糖・黒砂糖・油・オリーブ 油・じゃがいも・大豆油・でん粉 | 米・でん粉・パン粉・小麦 粉・油・砂糖・じゃがいも |
| 緑 | キャベツ・きゅうり・大根・なす・れんこん・ しょうが・なたまめ・しそ・にんにく・玉ね ぎ・にんじん | にんにく・しょうが・ぜんまい・もやし・ほ うれん草・にんじん・たけのこ・干しいた け・長ねぎ・いちご | れんこん・にんじん・たけのこ・かんぴょう・干しい たけ・コン・ほうれん草・ごぼう・こんにゃく・さや いんげん・ぶなしめじ・もも | キャベツ・きゅうり・コン・にんにく・玉ね ぎ・にんじん・マッシュルーム・トマト | 大根・キャベツ・にんじん・きゅう り・玉ねぎ・えのきたけ |
| エネルギー | 718 kcal 865 kcal | 558 kcal 774 kcal | 636 kcal 749 kcal | 673 kcal 779 kcal | 614 kcal 743 kcal |
| | 8 | 9 | 10 一中2年なし | 11 一中2年なし | 12 |
| 献立 | 切り干し大根の 中華サラダ キムタクどんの具 ごはん もずくスープ | 春雨サラダ 肉だんご あますあん(2個) 菜めし とうふのしぜん 風煮 | コーンいりひたし さばのみそ煮 ごはん さわにわん | のりナッツ あえ コーンシューマイ (2個) ゆで中華 豆乳みそラーメン めん スープ | きりざい 千草やき ごはん いも煮汁 |
| 赤 | ぶた肉・とうふ・もずく・牛乳 | ぶた肉・とうふ・牛乳 | さば・ぶた肉・牛乳 | 魚肉・とうふ・のり・ぶた肉・豆 乳・大豆・牛乳 | たまご・納豆・ぶた肉・牛乳 |
| 黄 | 米・油・砂糖・ごま油・じゃがいも | 米・砂糖・でん粉・米パン粉・ 油・春雨・ごま油 | 米・でん粉・砂糖・じゃがいも・ 春雨 | 小麦粉・でん粉・パン粉・砂糖・ 水あめ・アーモンド・ごま油 | 米・ごま・油・里いも・砂 糖・でん粉 |
| 緑 | しょうが・にんにく・白菜・玉ねぎ・にんじ ん・大根・切り干し大根・キャベツ・きゅう り・えのきたけ・長ねぎ | 広島菜・京菜・大根菜・玉ねぎ・しょうが・きゅうり・ キャベツ・にんじん・にんにく・たけのこ・さくらげ・ もやし・チンゲン菜 | コーン・キャベツ・にんじん・ほうれん草・ご ぼう・えのきたけ・たけのこ | コーン・ほうれん草・もやし・にんじん・キャ ベツ・にんにく・しょうが・玉ねぎ・もや し・メンマ・さくらげ・長ねぎ・チンゲン菜 | にんじん・長ねぎ・大根・野沢菜・ごぼう・ こんにゃく・ぶなしめじ・白菜 |
| エネルギー | 569 kcal 701 kcal | 616 kcal 736 kcal | 626 kcal 785 kcal | 646 kcal 806 kcal | 638 kcal 781 kcal |
| | 15 | 16 | 17 中満小最終日 | 18 | 19 外小、二小、東豊小、本中、一中最終日 |
| 献立 | 小松菜のごま しょうゆあえ とうりのからあげ わかめごはん ワンタン スープ | 莖わかめの さんぴら かますしょうゆ つけやき ごはん 大根のみそ汁 | デザート カラフルビーンズ サラダ チキンドリアソース (ターメリックライス) | ごぼうサラダ あじフリッター (2個) アップルチップ ポトフ パン | りんご いそかあえ とうふハンバーグ ごはん こにもん |
| 赤 | わかめ・とり肉・ぶた肉・牛乳 | かます・くきわかめ・ぶた肉・大 豆・油あげ・牛乳 | 赤いんげん豆・ひよこ豆・ベーコン・とり 肉・白いんげん豆・チーズ・豆乳・大豆粉・ 牛乳 | スキムミルク・あじ・おきあみ・アオサ・ウ インナー・とり肉・牛乳 | とり肉・とうふ・のり・ほたて・ かまぼこ・牛乳 |
| 黄 | 米・砂糖・水あめ・でん粉・小麦粉・米粉・ なたね油・パーム油・油・ごま油・ごま | 米・砂糖・油・じゃがいも | 米・油・バター・砂糖・水あめ | 小麦粉・砂糖・でん粉・米粉・油・ノ ンエッグマヨネーズ・じゃがいも | 米・でん粉・砂糖・里いも |
| 緑 | 小松菜・もやし・にんじん・メンマ・干しい たけ・ほうれん草・長ねぎ | にんじん・ごぼう・こんにゃく・ 大根・ぶなしめじ・長ねぎ | キャベツ・きゅうり・コーン・枝豆・玉ねぎ・にんじ ん・マッシュルーム・パセリ・いちご | りんご・ごぼう・にんじん・キャベツ・セロ リ・玉ねぎ・大根・ローリエ | 玉ねぎ・ほうれん草・もやし・にんじん・干 しいたけ・ごぼう・れんこん・こんにゃ く・たけのこ・りんご |
| エネルギー | 625 kcal 759 kcal | 566 kcal 694 kcal | 739 kcal 892 kcal | 700 kcal 859 kcal | 615 kcal 728 kcal |
| 献立 | 日付 学校の給食予定 配膳図と献立名 太字は郷土料理と 地場産物です。 | ***お知らせ*** | | | |
| 赤 | 体をつくる食品 | 1. 3月の地場産物 米・とうふ・あつあげ・キャベツ・ えのきたけ・長ねぎ・あやめみそ | | | |
| 黄 | 熱や力になる食品 | 2. 小・中学校のエネルギー基準値 小学校中学年の基準：650kcal 中学校の基準：830kcal | | | |
| 緑 | 体の調子を整える食品 | 3. 食物アレルギーの対応について 北共同調理場では来年度から卵、乳・乳製品、種実類、かに、えび、 そば、小麦の7品目の食物アレルギーに対応した除去食の提供を実施し ます。また、主菜、デザートについては、代替食の提供を実施します。 希望される方は、学校にご相談ください。 4. 学校給食の会計報告について 会計報告については、監査を行った後、新発田市のHPに掲載します。 | | | |
| エネルギー | 小学校のエネルギー 中学校のエネルギー | | | | |
| 献立 | ***一年間ありがとうございました*** | | | | |
| 赤 | 今年度も北共同調理場の給食運営にご理解とご協力をいただき、ありがとうございました。来年度も、子どもたちに安心安全でおいしい給食を提供し、子どもたちの健康づくりのサポートをしていきたいと考えております。職員一同力を合わせてがんばっていきます。来年度もよろしくお願いいたします。 | | | | |
| 黄 |   | | | | |
| 緑 | | | | | |
| エネルギー | | | | | |

* 献立は都合により・変更となる場合がありますのでご了承ください。

* アレルギーをお持ちのお子さんは献立内容表でご確認ください。