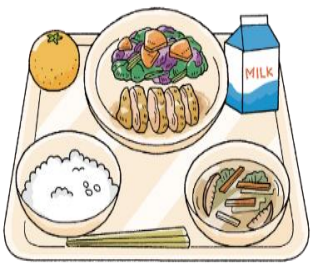



3月 献立予定表

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。