






# 令和7年3月 学校給食献立表 南棟2小

焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	アレルギー	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (Kcal) たん白質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
3月	ごはん				米		618	ひなまつりの 献立です。
	あわせず 牛乳	乳	牛乳		さとう	す 塩		
	あつやきたまご	卵 小麦 大豆	たまご		さとう 油 でんぷん	す みりん しょうゆ 塩		
	ごもくずしのぐ	大豆 小麦	油あげ	れんこん にんじん たけのこ ほししいたけ	さとう	しょうゆ みりん		
	みそしる	大豆 さば	とうふ みそ	たまねぎ しめじ もやし はねぎ		にぼし さばうすけずり		
	ひなまつりデザート	もも りんご 大豆	とうにゆう	もも りんご	さとう			
4火	ごはん				米		595	やいちゃん ランチです。
	牛乳	乳	牛乳					
	ちくわのなんぶあげ	小麦 ごま	ちくわ		こむぎこ でんぷん ごま 油			
	わふうおかかサラダ		かつおぶし	だいこん きゅうり にんじん	わふうドレッシング			
ちゃんこじる	豚肉 大豆 小麦 さば	ぶたにく とうふ なた 油あげ	ごぼう もやし ねぶかかねぎ		さけ 塩 しょうゆ みりん かつおのもと	27.3		
5水	バーガーパン	小麦 乳			パン		634	パンにスライ スチーズとハ ンバーグをは さんで食べま しょう。
	スライスチーズ	乳	チーズ					
	牛乳	乳	牛乳					
	ハンバーグケチャップ ソース	鶏肉 豚肉 りんご 大豆	とりにく ぶたにく	たまねぎ トマト にんにく しょうが	さとう	トマトケチャップ 塩 ワイン ちゅうのうソース		
	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)	小麦 大豆 ドレ(ごま)		ごぼう きゅうり にんじん えだまめ	さとう ごまドレッシング	みりん しょうゆ		
はくさいスープ	鶏肉 豚肉 小麦 大豆	ベーコン	たまねぎ にんじん はくさい こまつな		塩 こしょう しょうゆ コンソメスープ	27.7		
6木	ごはん				米		617	パオズとは、 まんじゅう生 地に具を包 んで蒸した中 国点心の一 種です。
	牛乳	乳	牛乳					
	パオズ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	ぶたにく とりにく	たまねぎ しょうが	こむぎこ でんぷん パンこ さとう	塩 しょうゆ こしょう		
	なのはなあえ	ごま 小麦 大豆		なのはな キャベツ パプリカ にんじん たまねぎ はくさい	さとう ごま	しょうゆ		
なまあげのちゅうかに	大豆 鶏肉 小麦 豚肉 ごま	なまあげ とりにく	たけのこ さやいんげん にんにく とうもろこし ほししいたけ	さとう 油 でんぷん	しょうゆ オイスターソース こしょう ちゅうかスープ	26.3		
7金	アップルパン	小麦 乳 りんご			りんご	パン	684	
	牛乳	乳	牛乳					
	さけフライ	さけ 小麦	さけ		パンこ こむぎこ 油	塩 こしょう		
	やさしいソーテー	乳 鶏肉 豚肉		キャベツ にんじん もやし とうもろこし	バター	塩 こしょう コンソメスープ		
ポークビーンズ	豚肉 大豆 鶏肉 りんご	ぶたにく だいず	たまねぎ にんじん	油 さとう	トマトケチャップ こしょう ワイン ちゅうのうソース スープストック	33.9		
10月	さくらごはん	小麦 大豆			米	しょうゆ 塩	611	東益津小学 校のリクエスト 献立です。
	牛乳	乳	牛乳					
	かつおフライ	小麦 大豆	かつお	たまねぎ しょうが	パンこ こむぎこ 油 さとう	塩 しょうゆ		
	かいそうサラダ		わかめ こんぶ とさかのり ふのり	キャベツ きゅうり	あおじそドレッシング			
とんじる	豚肉 大豆 さば	ぶたにく 油あげ みそ	たまねぎ だいこん にんじん はねぎ	じゃがいも	にぼし さばうすけずり	25.7		
11火	はんかんむぎごはん				米 むぎ		601	ご飯には麦 が入っています。
	牛乳	乳	牛乳					
	ポークカレー	豚肉 乳 りんご 小麦 大豆 鶏肉	ぶたにく チーズ	にんじん たまねぎ にんにく しょうが りんご	じゃがいも 油	こしょう ちゅうのうソース チャツネ カレーフレーク スープストック		
	プレーンオムレツ	卵	たまご		さとう 油 でんぷん	塩 す		
キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな にんじん	さとう 油	しょうゆ す	23.7		
12水	はんかんごはん				米		625	春巻きは中 国料理の点 心の一つで す。
	牛乳	乳	牛乳					
	はるまき	小麦 大豆 豚肉	ぶたにく	キャベツ にんじん たまねぎ しょうが ほししいたけ	こむぎこ こめこ 油 でんぷん はるさめ さとう	しょうゆ 塩		
	はりはりづけ	ごま 小麦 大豆		きりぼしだいこん にんじん きゅうり	ごま油 さとう	す しょうゆ		
ちゅうかスープ	豚肉 大豆 鶏肉 ごま 小麦	ぶたにく わかめ なた	にんじん チンゲンさい ねぶかかねぎ とうもろこし		さけ ちゅうかスープ オイスターソース チキンブイヨン 塩	20.1		
13木	せきはん				米 もち米		639	卒業・進級 のお祝い献立 です。
	ごましお	ごま			ごま	塩		
	牛乳	乳	牛乳					
	さわらのさいきょうやき	大豆 小麦	さわら みそ		さとう			
	コーンときゅうりの すのもの	小麦 大豆	わかめ	とうもろこし きゅうり しょうが	さとう	塩 す しょうゆ		
	すましじる	小麦 大豆 さば	とうふ かまぼこ	にんじん たまねぎ ほうれんそう えのきたけ	さとう こむぎこ 油 みずあめ	しょうゆ 塩 かつおのもと		
おいわいデザート	乳 小麦 卵 大豆	乳 たまご	いちご			26.7		

○焼津市では、下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ さけ さば 大豆  
鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ カシューナッツ ごま アーモンド

○物資購入の都合により献立や使用材料が変更となる場合があります。☆丁寧な手洗いの徹底をしましょう。

『🐟』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『🍡』のマークは、どんぶりが付くメニューです。


日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
14 金	げんりょうスタミナパン	小麦 乳 卵 大豆 豚肉 りんご	たまご		パン マーガリン		643	多くのリクエストの 声に応じてスタミナ パンの登場 です。
	牛乳	乳	牛乳					
	とりにくのマーマレード やき	鶏肉 大豆	とりにく	マーマレード	みずあめ さとう	しょうゆ みりん す 塩 こしょう		
	コールスローサラダ			キャベツ とうもろこし きゅうり	コールスロードレッシング	塩 こしょう		
	ポトフ	豚肉 鶏肉	ウインナー	たまねぎ にんじん だいこん さやいんげん	じゃがいも	チキンブイヨン ワイン コンソメスープ 塩 こしょう		
17 月	ごはん				米		611	
	牛乳	乳	牛乳					
	さばのてりやき	さば 小麦 大豆	さば			みりん しょうゆ さけ 塩		
	ひじきのいために	豚肉 大豆 小麦	ぶたにく 油あげ ちくわ ひじき	にんじん こんにやく さやいんげん	さとう 油	みりん しょうゆ		
	こまつなのみそしる	大豆 さば	とうふ みそ	こまつな たまねぎ もやし		にぼし さばうすけずり		



3月3日は、ひな祭りです。女の子の健やかな成長と幸せを願う行事で、「桃の節句」や「上巳の節句」ともいいます。平安時代のころ、紙で作った人形に心身のけがれを移して川や海に流し、厄を払う風習がありました。これに、貴族の女の子の人形遊びが結び付いて、現在のようなひな祭りに変わっていったとされています。


### ひなあられ

関東地方では米粒形のボン菓子、関西地方では丸形のあられと、味や形が異なります。春夏秋冬を表す「桃・緑・黄・白」の4つの色が付けられているのが特徴です。




### ひしもち

厄を払うとされる「よもぎ」入りの草もちをひとし形にしたのが始まりとされています。春の景色を表す「桃・白・緑」の3色が使われることが多いですが、地域によって色や形はさまざまです。




### ちらしずし

ひな祭りに食べられるようになったのは、最近のことです。おせち料理と同じように、エビやれんこんなど、縁起の良い食べ物が使われます。



### はまぐりのお吸い物


はまぐりは、対になっている貝殻でない形がぴったり合わないため、「将来、良い相手と出会って幸せになれるように」という願いを込めて使われます。



## 給食を通してみなさんに伝えたいこと

給食は食に関するさまざまなことが学べます。食事マナーを身につけることができたり、栄養バランスや健康によい食事のとり方がわかったり、安全、衛生に気をつけて食事の準備や片づけができたりし、郷土食や行事食、地域でとれる食材について知ることもできます。成長期のみなさんは今、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につける大切な時期です。給食が食べられることに感謝をしながら、多くのことを学んで生活に生かしていきましょう。

今年度も残すところ、あとひと月となりました。残りの日々を大切に、お友達や先生方と楽しい給食時間を過ごしてほしいと思います。さて、3月は卒業や進級に向けて1年のまとめをする時期です。この1年間の食生活を振り返るとともに、自分自身の健康についても考えてみましょう。

**1年間を振り返ってみましょう。**  **できていたら、( ) に○を書きましょう。**

- ( )  
食事の前に  
必ず手を洗った。
- ( )  
食事のマナーを  
守ることができた。
- ( )  
苦手な食べ物にも  
挑戦できた。
- ( )  
朝ごはんを  
毎日食べた。
- ( )  
おやつは時間と  
量を決めて食べた。

