



令和7年 3月分 献立予定表 (15回)



太字は茨城県産使用を予定しています

坂東市立猿島学校給食センター

日	曜	献立名	体の中での主なはたらき						小学生 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 塩分(g)	中学生 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 塩分(g)		
			体をつくるもとになる		体の調子を整える		エネルギーのもとになる					
			1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻類	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 種実類・油脂				
3	月	ごはん 牛乳 はながたとうふハンバーグ★おろしソース	牛乳				ごはん		691 24.2 2.5	831 28.0 3.0		
		きんぴらごぼう	ぶた肉 さつまあげ		にんじん	だいこん りんご にんにく たまねぎ	砂糖	油				
		すまじる	かまぼこ とうふ		にんじん ほうれんそう	だいこん ねぎ しいたけ	こんにゃく 砂糖	ごま油				
		※さんしょくはなゼリー		豆乳		もも りんご	砂糖	-				
4	火	コッペパン 牛乳 ハムチーズピカタ カリフラワーサラダ コーンスープ	牛乳				パン		604 24.9 3.0	733 29.1 3.7		
		農業不使用 にんじん	卵 ぶた肉 大豆	チーズ	にんじん	カリフラワー きゅうり	砂糖 でんぶん	油				
			とり肉	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも	バター				
			ソーセージ		はっこう乳		ごはん					
5	水	おたのしみ こんだて	とり肉		レモン	でんぶん 砂糖	油		669 22.7 2.2	823 26.6 2.8		
					アスパラガス にんじん	キャベツ えだまめ		ごま				
					にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも	油				
		ジャージャーめん 牛乳 (ソフトめん ジャージャーじる)	ぶた肉 みそ	牛乳	にんじん	にんにく しょうが たけのこ たまねぎ	ソフトめん	油				
6	木	はくさいのしおこんぶあえ		こんぶ		もやし ねぎ		ごま油	650 23.2 2.5	818 28.9 3.1		
		おにまんじゅう				はくさい もやし とうもろこし						
							さつまいも 小麦粉 砂糖	ラード				
7	金	ごはん 牛乳 ぶたにくのくろすいため	ぶた肉	牛乳	にんじん	にんにく しょうが れんこん えだまめ	砂糖	油	669 27.7 2.5	845 34.0 3.2		
		ブロックコリーとツナのサラダ わかめスープ	まぐろ		ブロックコリー	きゅうり						
			なると	わかめ	にんじん	たまねぎ ねぎ えのきだけ		ごま油 ごま				
		カレーライス 牛乳 (むぎごはん チキンカレー)	とり肉	牛乳	にんじん トマト	にんにく たまねぎ りんご	ごはん むぎ じゃがいも	油				
10	月	わふうごまサラダ●ドレッシング			にんじん	キャベツ もやし とうもろこし		ごま	646 19.9 2.6	867 24.6 3.4		
		※パインコンポート(小) ※おいわいケーキ(中)		豆乳		パインアップル いちご	砂糖 砂糖 米粉	油				
11	火	バターロールパン 牛乳 グラタンフライ	えび	牛乳	にんじん	たまねぎ	パン		729 25.2 3.5	816 28.5 4.1		
		アスパラのサラダ●ドレッシング			アスパラガス にんじん	キャベツ	スパゲッティ 小麦粉 砂糖 パン粉 でんぶん	マーガリン 油				
		げんまいスープ	ベーコン	チーズ	赤ピーマン パセリ	にんにく たまねぎ はくさい れんこん	もち米	油				
12	水	ごはん 牛乳 さばのしょうがに	さば				ごはん		651 25.2 2.3	782 28.5 23.2		
		チキンサラダ●ドレッシング	とり肉		プロッコリー	にんじん	しょうが	砂糖				
		もやしのみぞしる	油あげ とうふ みそ		にんじん		もやし					
13	木	タンメンうどん 牛乳 (ソフトめん タンメンスープ)	ぶた肉 なると	牛乳	にんじん	しょうが もやし たまねぎ キャベツ きくらげ ねぎ	ソフトめん	油	647 24.2 2.8	811 29.8 3.5		
		えだまめのフリッター(2)	おきあみ			えだまめ	小麦粉 砂糖 でんぶん 米粉	油				
		だいこんとツナのサラダ●ドレッシング	まぐろ			だいこん きゅうり						
14	金	ごはん 牛乳 ふとまきたまご	卵				ごはん		698 25.9 2.4	859 30.6 2.9		
		こんぶまめ	ぶた肉 大豆	こんぶ			こんにゃく 砂糖					
		みそすいとん	油あげ みそ		にんじん こまつな	ごぼう だいこん しめじ ねぎ	さといも 小麦粉					
17	月	ごはん 牛乳 しゅうまい(1.2.2.2)	とり肉			たまねぎ	ごはん		654 22.7 2.2	793 26.0 2.6		
		ほうれんそうサラダ●ドレッシング			ほうれんそう	とうもろこし もやし	小麦粉 砂糖	油				
		ワンタンスープ	ぶた肉		チンゲンサイ にんじん	ねぎ	小麦粉	ごま油				

日	曜	献立名	体の中での主なはたらき						小学生エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	中学生エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)
			体をつくるもとになる		体の調子を整える		エネルギーのもとになる			
1群	2群	3群	4群	5群	6群					
		魚・肉・豆・豆製品 牛乳・小魚・海藻類	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖					
18	火	ナポリタンロール 牛乳 (ドックパン ナポリタン) かぼちゃサラダ★マヨネーズ ※おいわいケーキ(小) ※パインコンポート(中)	ベーコン 牛乳 パンにナポリタンを はさんでたべてね 豆乳	青ピーマン トマト かぼちゃ にんじん さやいんげん	たまねぎ マッシュルーム とうもろこし	パン スパゲッティ マヨネーズ	油 バター	699 21.7 3.2	787 25.7 4.0	
19	水	ごはん 牛乳 つくばどりのチキンカツ★ソース ブロッコリーのごまあえ とうふとあぶらあげのみそしる	牛乳 とり肉	プロッコリー にんじん	いちご パインアップル	ごはん	パン粉 小麦粉 油 砂糖 ごま	675 23.2 2.3	812 27.5 2.7	
21	金	ごはん 牛乳 いかのしょうがやき きりぼしだいこんのもの かきたまじる、	牛乳 いか さつまあげ なると 明	にんじん わかめ	にんじん にんじん	ごはん	しょうが だいこん しいたけ 砂糖 油 でんぶん	600 29.2 2.4	741 32.9 2.9	
24	月	ブルコギどん 牛乳 (ごはん ブルコギどんのぐ) もやしとえだまめのナムル●ドレッシング キャベツのみそしる ※いちごクレープ	ぶた肉 油あげ みそ 豆乳	牛乳 にんじん にら にんじん にんじん	にんにく たまねぎ しめじ もやし えだまめ キャベツ ねぎ えのきだけ いちご	ごはん 春雨 砂糖 ごま	ごま油 ごま	714 23.0 2.8	877 27.8 3.5	

献立表に記載されている食品は主な食品で、調味料や加工品に含まれているアレルゲンなど、使用食品のすべては記載しておりません。

食物アレルギーを有する児童生徒と保護者の方は、献立内容一覧表及び原材料配合表をご確認ください。

●：学校処分 ※：業者配送 ★：学校で数えるもの

◎くだもの皮や芯、中華まんの紙やグラタンの容器などは、学校で処分してください。

◎()の数は、低学年(1~2年)、中学年(3~4年)、高学年(5~6年)、中学生・職員です。

◎物資の都合等により、献立が変更になる場合があります。

◎魚料理については「骨」がある場合がありますので、気をつけて食べてください。

減塩の日(いばらき美味しあDay)

茨城県では毎月20日は「いばらき美味しあDay(減塩の日)」と定めました。

給食センターでは「減塩の日」の給食として、塩分を減らすためにかつおぶし等でだしをとった汁物を提供します。



農薬不使用「甘~いにんじん」

4日の「コーンスープ」には、坂東市で農薬・化学肥料を使わないで育てられた「にんじん」を使う予定です。

查掛地区にある青木農-enさんで手間と時間をかけて愛情たっぷりに育てられた甘いにんじんです。

学校給食では、地産地消を進めています。これからも、地域で育てられた食材を積極的に使っていきたいと考えています。

卒業生の皆さんへ

健康な心と体は、毎日の食事の積み重ねです。
今食べている食事は、「未来の自分」をつくるための重要な土台となります。これから先、自分自身で選んで食べる機会が増えていきますが、迷ったときには、ぜひ給食を思い出してみてください。皆さんの新生活が健康で充実したものとなるよう願っています。



新年度に向けて準備をする機会に。

新年度が始まると、環境が変わり、心と体に負担がかかりやすくなります。春休み中も早寝・早起きを心がけ、朝ごはんをしっかり食べて体調を整えておきましょう。



1年間ありがとうございました！

まだ寒さの残る日はあるものの、吹く風に春の到来を感じる季節となりました。この1年で、どの子も心身ともに大きく成長し、一段とたくましくなった様子がうかがえます。日々の給食や食育を通して、そのサポートができていたらうれしいです。今月は、卒業や進級を控えた皆さんへ、応援やお祝いの気持ちを込めた給食を提供しますので、楽しみにしていてください。

