

令和8年3月分献立予定表(A) 綾瀬市立学校給食センター



◎アレルギー表示は、『卵・乳・えび・かに・小麦』の5品目です。特定原材料のうち、そば・落花生(ピーナッツ)・くるみは使用していません。

◎学校給食センター及び食品加工工場アレルギー物質を含む食品を使用した調理をおこなう場合があります。

◎学校給食センターの油は、米油を使用しています。揚げ油は、数回繰り返して使用しています。

日/曜	献立名	エネルギーになる食品	体を作るものになる食品	体の調子を整える食品	調味料	アレルギー物質5品目	エネルギー(kcal)	
						卵・乳・えび・かに・小麦	たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	
2月	コッペパン	パン				乳・小麦	635	
	キャラメルクリーム	キャラメルクリーム				乳	32.4	
	牛乳		牛乳			乳	24.4	
	鶏肉の照焼き		鶏肉の照焼き				1.8	
	カウボーイシチュー	油 ジャガイモ 砂糖	豚肉 金時豆	たまねぎ にんじん セロリ トマト さやいんげん	塩 ごしよ ーローリエ オールスパイス 赤ワイン ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース チリパウダー			
3月	そばろごはん (別出し)	砂糖 ごはん	豚肉 炒り卵	生姜 にんじん 椎茸 枝豆	酒 しょうゆ	卵・小麦	615 27.7	
	牛乳		牛乳			乳	19.0	
	すまし汁	白玉麩	鶏肉 梅形かまぼこ 豆腐	にんじん 長ねぎ たけのこ	かつお節 しょうゆ 塩	小麦	1.8	
	ひなあられ	ひなあられ						
	小型黒パン	パン 黒砂糖				乳・小麦	658	
4月	牛乳		牛乳			乳	27.2	
	サンマーメン (別出し)	ごま油 でんぶん 中華麺 ごま油	豚肉 焼豚 なた	にんにく 生姜 たまねぎ にんじん ピーマン 白菜 たけのこ 椎茸 もやし	しょうゆ 酒 中華スープ オイスターソース 塩	小麦	23.1 2.7	
	肉団子		肉団子					
	ごはん	ごはん					610	
5月	かつおふりかけ		かつおふりかけ				22.7	
	牛乳		牛乳			乳	16.4	
	生揚げの中華風煮	油 砂糖 でんぶん	鶏肉 生揚げ	生姜 にんにく 長ねぎ たまねぎ にんじん 椎茸 たけのこ	豆板醤 しょうゆ	小麦	1.8	
	わかめサラダ	和風ドレッシング(別出し)	わかめ	きやべつ きゅうり		(小麦)		
* 寺尾小学校のリクエスト給食 *								
6月	ごはん	ごはん					772	
	牛乳		牛乳			乳	27.6	
	鶏肉のから揚げ	でんぶん 油	鶏肉		しょうゆ 酒	小麦	25.4	
	みそ汁	じゃがいも	豆腐 白みそ わかめ	たまねぎ にんじん 小松菜	かつお節		1.8	
	クレープ(ブルーベリー)	クレープ(ブルーベリー)						
9月	ロールパン	パン				乳・小麦	698	
	牛乳		牛乳			乳	25.4	
	ハンバーグの デミグラスソース	マーガリン 砂糖	ハンバーグ	たまねぎ しめじ	赤ワイン デミグラスソース ケチャップ	小麦	29.8	
	粉ふきいも	じゃがいも			塩 パセリ		2.7	
	コーンポタージュ	油	脱脂粉乳 生クリーム	たまねぎ にんじん コーン グリーンピース	コーンポタージュの素 塩	乳・小麦		
10月	ごはん	ごはん					604	
	牛乳		牛乳			乳	27.0	
	いわしの梅煮		いわしの梅煮			小麦	24.5	
	野菜のピリリ漬け	砂糖 ごま ごま油		大根 きゅうり	しょうゆ 塩 酢 唐辛子	小麦	2.7	
	ごまみそスープ	油 ごま	豚肉 白みそ	にんにく にんじん ごぼう 大根 たまねぎ さやいんげん	和風だし しょうゆ	小麦		
11月	ソフトフランス	パン はちみつ				乳・小麦		
	牛乳		牛乳			乳	621	
	★コロッケ	油	コロッケ		中濃ソース	小麦	25.5	
	ユイミーコーン	でんぶん	綾瀬市産鶏卵 鶏肉 わかめ	にんじん コーン 長ねぎ	中華スープ 塩	卵	23.9	
	☆オレンジゼリー			オレンジゼリー			2.3	
	リザーブ給食(小6のみ) ★主菜 ☆デザート から選択をしました。							
	★白身魚のフライ	油	白身魚のフライ			中濃ソース	小麦	
☆ボンデーナツ (いちごミルク)	ボンデーナツ(いちごミルク)					卵・乳・小麦		
☆ガトーショコラ	ガトーショコラ							

『日本のあじめり』～ ポテチパン(神奈川県)～

「ポテチパン」は横須賀のソウルフードとして地元の方に愛されているサンドパンです。名前の通り、ポテチチップスが具材として使われています。ポテチパンの具に使うポテチチップスの種類や合わせる食材はお店により様々で、それぞれ独自の味で販売しています。給食では、のり塩味のポテチチップスを使います。

日/曜	献立名	エネルギーになる食品	体を作るものになる食品	体の調子を整える食品	調味料	アレルギー物質5品目	エネルギー(kcal)	
						卵・乳・えび・かに・小麦	たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	
12 木	カレーライス (別出し)	油 じゃがいも ごはん	 綾瀬市産豚肉 脱脂粉乳	たまねぎ にんじん	カレールー	乳・小麦	704	
	牛乳		牛乳			乳	22.9	
	野菜サラダ	乳化ごまドレッシング (別出し)	ツナ	きゃべつ きゅうり コーン			23.2	
	ごはん	ごはん					2.7	
13 金	ごはん	ごはん					592	
	牛乳		牛乳			乳	24.3	
	大豆と豚肉の煮物	砂糖 でんぷん ごま油 油	豚肉 大豆	たまねぎ にんじん 椎茸 たけのこ	酒 しょうゆ	小麦	17.2	
	きゃべつと昆布の和え物		塩昆布	きゃべつ きゅうり		小麦	1.5	
16 月	小型バターパンズ	パン				乳・小麦	615	
	牛乳		牛乳			乳	21.5	
	和風スパゲッティ	スパゲッティ	ベーコン	にんにく たまねぎ にんじん しめじ 椎茸	こしょう しょうゆ 塩	小麦	27.5	
	温野菜	コーンドレッシング (別出し)		かぼちゃ にんじん きゅうり コーン			2.7	
17 火	ごはん	ごはん					698	
	牛乳		牛乳			乳	30.8	
	さばのおろし煮		さばのおろし煮			小麦	24.2	
	ひじきの炒り煮	油 砂糖	ひじき 白ちくわ 油揚げ	にんじん	和風だし しょうゆ	小麦	2.6	
	豚汁	油 ごんにやく じゃがいも	豚肉 豆腐 白みそ	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ				
18 水	* 日本のあじめぐり(神奈川県) *							
	ポテチパン (別出し)	ポテチチップス(のりしお) マヨネーズ(別出し) パン		きゃべつ にんじん コーン		(卵)	708	
	牛乳		牛乳			乳・小麦	23.3	
	スコッチブロス	油 押麦	豚肉 ベーコン ひよこ豆	たまねぎ にんじん 大根	コンソメ しょうゆ 塩	小麦	36.2	
	お祝いデザート	お祝いケーキ				卵・乳・小麦	2.5	

★表記の栄養価は3・4年生のもので、これを基に、1・2年生は90%、5・6年生は110%を目安として提供しています。

★材料の都合により、献立を変更する場合があります。

★綾瀬市では、献立に綾瀬の産物を取り入れています。天候等の関係で全量を確保できないことがあります。使用した時には、キャラクターマークがついています。

★ランチタイム・献立予定表・献立写真は、市ホームページでもご覧いただけます。



お知らせ

【令和8年度以降の学校給食用牛乳について】

令和8年度から牛乳供給事業者が変更になります。主な変更点は下記のとおりです。

変更前		変更後	
納入業者	森永乳業株式会社	納入業者	近藤乳業株式会社
商品	横浜牛乳 ストローレス仕様 屋根型	商品	北海道A2牛乳 ストロー使用 レンガ型
			

※牛乳パックは引き続きリサイクルします。