

令和8年3月分献立予定表(B) 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で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) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)
						卵・乳・えび・かに・小麦		
2月	小型バターパン	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
3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
4月	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		
	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
水	鶏肉の照焼き		鶏肉の照焼き					1.8
	カウボーイシチュー	油 じゃがいも 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 こしょう 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			
5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
	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						
6月	ごはん	ごはん						592
	牛乳		牛乳			乳		24.3
	大豆と豚肉の煮物	砂糖 でんぶん ごま油	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
きやべつと昆布の和え物	油	塩昆布	きやべつ きゅうり		小麦		1.5	
* 日本のおあじめぐり(神奈川県) *								
9月	ポテチパン(別出し)	ポテトチップス(のりしお) マヨネーズ(別出し) パン		きやべつ 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 こしょう 塩	小麦		36.2
	お祝いデザート	お祝いケーキ				小麦		2.5
10月	ごはん	ごはん						610
	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)			
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			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						

『日本のおあじめぐり』～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、ポテト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ト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、のり塩味のポテト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) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)
						卵・乳・えび・かに・小麦	
12月	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			
13日	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	23.2
	野菜サラダ	乳化ごまドレッシング (別出し)	ツナ	きやべつ きゅうり コーン			2.7
	ロールパン	パン				乳・小麦	698
16日	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	
	* 寺尾小学校のリクエスト給食 *						
17日	ごはん	ごはん					772
	牛乳		牛乳			乳	27.6
	鶏肉のから揚げ	でんぷん 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)					
18日	小型黒パン	パン 黒砂糖				乳・小麦	658
	牛乳		牛乳			乳	27.2
	サンマーマン (別出し)	ごま油 でんぷん 中華麺 ごま油	豚肉 焼豚 なたと	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
	肉団子		肉団子			小麦	2.7

★表記の栄養価は3・4年生のものです。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が、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	商品	北海道A2牛乳
	ストローレス仕様		ストロー使用
	屋根型 		レンガ型 

※牛乳パックは引き続きリサイクルします。