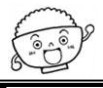
給食予定献立表　令和３年　３月



福崎町給食共同調理センター

1日（月）

こんだて：ごはん
赤だし
鶏の唐揚げ甘辛たれ
三色和え
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
△	こんにゃく	
△	たまねぎ	
○	あぶらあげ	豆
△	にんじん	
△	だいこん	
△	しろねぎ	
△	えのき	
○	赤みそ	豆
	にぼし	
○	とりにく	鶏
□	でんぷん	
□	だいずあぶら	
	しょうゆ	麦 豆
□	さとう	
	みりん	
	料理酒	
□	コーンスターチ	
□	白ごま	ゴ
△	はくさい	
△	にんじん	
△	ほうれんそう	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	

2日（火）

こんだて：ごはん
ワンタンスープ
たまねぎと鶏肉の炒め物
もやしのナムル
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
□	タンメン	麦
○	とりつくね	鶏
△	にんじん/あおねぎ	
△	たまねぎ	
	チキンブイヨン	鶏
	しょうゆ	麦 豆
	とりがら	鶏
	しお	
△	たまねぎ/にんじん	
△	こんにゃく	
△	いんげん	
○	とりにく	鶏
○	あつあげ	豆
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん/料理酒	
□	サラダあぶら	
△	もやし	
△	にんじん	
△	きゅうり/とうもろこし	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	こめす	
□	ごまあぶら	ゴ

3日（水）　ひなまつり献立

こんだて：もち麦ごはん
すまし汁
たらの南部焼き
小松菜とささみの和え物
小中）ひなあられ
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	ごはん	
□	もち麦精麦	大麦
○	牛乳	乳
△	だいこん	
○	ゆば	豆
○	かざりかまぼこ	
△	しめじ	
△	にんじん	
△	あおねぎ	
	かつおぶし	
	こんぶ	
	しょうゆ	麦 豆
	料理酒	
○	スケソウタラ	
□	白ごま	ゴ
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	料理酒	
△	こまつな	
○	ささみ	鶏
△	もやし	
△	にんじん	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
□	ひなあられ	

4日（木）

こんだて：バーガーパン
コンソメスープ
チキンカツ
サンド野菜
小中）スライスチーズ
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	バーガーパン	乳 麦
□	もち麦粉	大麦
○	牛乳	乳
□	サラダあぶら	
○	チキンウインナー	鶏
△	ほうれんそう	
△	たまねぎ	
△	にんじん	
□	じゃがいも	
○	とうふ	豆
△	かぼちゃ	
△	しめじ	
	コンソメ	鶏 豚
	とりがら	鶏
	塩こしょう	
○/□	チキンカツ	鶏 麦 豆
□	だいずあぶら	
△	きゃべつ	
△	きゅうり	
△	にんじん	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	カレーこ	
○	スライスチーズ	乳

5日（金）　卒業お祝い献立

こんだて：ごはん
カレー（県産牛）
サラダ
お祝いデザート
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
△	たまねぎ	
△	にんじん	
□	じゃがいも	
△	トマト	
△	りんご	り
○	ぎゅうにく(県産)	牛
△	しょうが	
△	にんにく	
□	カレールー（甘口）	麦 り
□	カレールー（中辛）	麦 り
	塩こしょう	
□	サラダあぶら	
△	きゃべつ	
△	にんじん	
△	えだまめ	
△	とうもろこし	
○	だいず	豆
□	ノンエッグマヨネーズ	豆
	しお	
□	お祝いいちごゼリー	豆

8日（月）

こんだて：ごはん
豆腐のみそ汁
そぼろ丼
きゅうりの酢の物
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
△	たまねぎ	
△	にんじん	
○	とうふ	豆
□	じゃがいも	
△	あおねぎ	
○	あぶらあげ	豆
	かつおぶし	
○	みそ	豆
△	ごぼう	
△	にんじん	
△	いんげん	
○	たまご	卵
○	とりにく	鶏
△	しょうが	
□	サラダあぶら	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん/料理酒	
	かつおだし	
△	もやし	
△	きゅうり	
○	わかめ	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	こめす	

9日（火）

こんだて：ごはん
ふのすまし汁
さばの香味焼き
ひじきの煮物
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
□	ふ	麦
△	だいこん/にんじん	
△	しめじ	
△	あおねぎ	
	かつおぶし	
	こんぶ	
	しょうゆ	麦 豆
	料理酒	
	しお	
○	さば	鯖
	塩こしょう	
△	あおねぎ	
△	にんにく/しょうが	
	しょうゆ	麦 豆
	こめす	
□	さとう	
□	ごまあぶら	ゴ
○	ひじき	
△	にんじん/いんげん	
○	とりにく	鶏
○	あぶらあげ	豆
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん/料理酒	
	かつおだし	
□	サラダあぶら	

10日（水）

こんだて：もち麦ご飯（半量）
カレーうどん
もやしのごま酢和え
ヨーグルト
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	ごはん	
□	もち麦精麦	大麦
○	牛乳	乳
□	うどん	麦
○	ぶたにく	豚
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	こまつな	
○	あぶらあげ	豆
□	カレールー（甘口）	麦 り
□	カレールー（中辛）	麦 り
	しょうゆ	麦 豆
□	さとう	
	しお	
	かつおぶし	
△	もやし	
△	きゅうり	
△	にんじん	
□	白ごま	ゴ
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	りんごす	り
○	ヨーグルト	乳

11日（木）

こんだて：コッペパン
コーンスープ
ハンバーグの
　ケチャップソースかけ
きゃべつとツナのごまサラダ
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	コッペパン	乳 麦
□	もち麦粉	大麦
○	牛乳	乳
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	かぼちゃ	
△	とうもろこし	
□	コーンポタージュルウ	麦 乳 鶏
○	とうにゅう	豆
	コンソメ	鶏 豚
	塩こしょう	
□	サラダあぶら	
○	豆腐チキンハンバーグ	豆 鶏 豚
	トマトケチャップ	
	とんかつソース	
□	さとう	
	みりん	
△	きゃべつ	
△	とうもろこし	
△	にんじん	
○	ツナ	
□	ごまドレッシング	ゴ 麦 豆

12日（金）

こんだて：わかめごはん
けんちん汁
小中）芋もち
幼）キャベツ入り平つくね
にんじんとツナ炒め物
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	ごはん	
○	わかめごはんのもと	
○	牛乳	乳
△	だいこん/ごぼう	
△	にんじん	
△	あおねぎ	
○	とうふ	豆
○	とりつくね	鶏
	かつおぶし	
	こんぶ	
	しょうゆ	麦 豆
	料理酒/しお	
□	いもも ち	
□	だいずあぶら	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
□	さとう	
□	でんぷん	
○/△	きゃべつ入り平つくね	鶏 豚
□	だいずあぶら	
○	ツナ	
△	にんじん	
○	たまご	卵
△	きゃべつ	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん/料理酒	
	とりがら	鶏
□	サラダあぶら	

15日（月）

こんだて：ごはん
わかめのスープ
肉団子の甘酢がらめ
切干大根のささみ和え
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
○	わかめ	
△	たまねぎ/にんじん	
△	こまつな/とうもろこし	
○	とうふ	豆
□	白ごま	ゴ
	チキンブイヨン	鶏
	とりがら	鶏
	料理酒	
	塩こしょう	
	しょうゆ	麦 豆
○	根菜入りつくね	鶏 豚 豆
□	だいずあぶら	
△	たまねぎ	
△	たけのこ/いんげん	
	トマトケチャップ	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	こめす	
△	きりぼしだいこん	
△	にんじん	
△	きゅうり/もやし	
○	ささみ	鶏
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	りんごす	り
	みりん	

16日（火）

こんだて：ごはん
みそ汁
豚肉のしょうが焼き
きゃべつのちりめん和え
中）ヨーグルト
牛乳

	こんだてさいりょう	アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
○	とうふ	豆
○	わかめ	
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	しめじ	
△	あおねぎ	
○	みそ	豆
	かつおぶし	
○	ぶたにく	豚
△	たまねぎ	
△	もやし	
△	あおねぎ	
△	しょうが	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん/料理酒	
△	きゃべつ	
△	にんじん	
○	ちりめんじゃこ	ｴﾋﾞ ｲｶ 蟹
□	白ごま	ゴ
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	こめす	
□	サラダあぶら	
○	ヨーグルト	乳

○赤の食品・・体をつくるもの（たんぱくしつ　・むきしつ）　□黄の食品・・熱や力のもとになるもの（たんすいかぶつ・しぼう）　△緑の食品・・体の調子をととのえるもの（ビタミン）

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。　卵：たまご　乳：乳　麦：小麦　蕎：そば　ピ：落花生　鮑：あわび　イカ：いか　ら：いくら　エビ：えび　オレ：オレンジ　蟹：かに　キ：キウイフル　牛：牛肉　く：くるみ　鮭：さけ　鯖：さば　豆：大豆　鶏：鶏肉　豚：豚肉　マツ：まつたけ　モモ：もも　芋：やまいも　り：りんご　ゼ：ゼラチン　バ：バナナ　カシ：カシューナッツ　ゴ：ごま　ア：アーモンド

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。　大麦：大麦・もち麦

17日（水）

こんだて

もち麦ご飯
スーミータン
コロッケ
切干大根の炒めナムル
牛乳

こんだてざいりょう

		アレルギー物質
□	ごはん	
□	もち麦精麦	大麦
○	牛乳	乳
△	たまねぎ	
△	コーンペースト	
△	とうもろこし	
○	チキンハム	鶏
○	たまご	卵
△	チンゲンサイ	
	チキンブイヨン	鶏
	しょうゆ	麦 豆
	料理酒	
	塩こしょう	
□	でんぷん	
○/□	豚肉のコロッケ	豚 麦 豆
□	だいずあぶら	
△	きりぼしだいこん	
○	ぶたにく	豚
△	にんじん	
△	あおねぎ	
△	白ねぎ	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
□	ごまあぶら	ゴ

18日（木）

コッペパン
オニオンスープ
チキンビーンズ
ポテトサラダ
いちごジャム
牛乳

		アレルギー物質
□	コッペパン	乳 麦
□	もち麦粉	大麦
○	牛乳	乳
○	チキンウインナー	鶏
△	たまねぎ/にんじん	
○	とうふ	豆
△	こまつな	
	コンソメ	鶏 豚
	しょうゆ	麦 豆
	塩こしょう	
□	サラダあぶら	
○	とりにく	鶏
○	だいず	豆
△	たまねぎ	
△	にんじん/トマト	
	トマトケチャップ	
	赤ワイン	
□	さとう	
	とりがら	鶏
	みりん/料理酒	
□	サラダあぶら	
□	じゃがいも	
△	にんじん/とうもろこし	
△	えだまめ	
○	ノンエッグマヨネーズ	豆
□	いちごジャム	

19日（金） 食育の日献立

ごはん
もち麦麺汁
ホキの香り揚げ
大豆と野菜の炒め煮
牛乳

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
○	あぶらあげ	豆
△	だいこん/にんじん	
△	あおねぎ	
□	もちむぎめん	麦 大麦
○	とうふ	豆
	かつおぶし/こんぶ	
	しょうゆ	麦 豆
	料理酒/しお	
○	ホキ	
□	でんぷん	
□	だいずあぶら	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
△	レモン果汁	
○	だいず	豆
△	こんにゃく	
△	にんじん/ごぼう	
○	ちくわ	
△	いんげん	
	しょうゆ	麦 豆
□	さとう	
	料理酒	
□	サラダあぶら	

22日（月）

ごはん
あぶたま丼
ぎょうざロール
きゃべつのおかか和え
小）マスカットゼリー
牛乳

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	えだまめ	
△	えのき	
○	あぶらあげ	豆
○	白かまぼこ	
○	たまご	卵
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
□	でんぷん	
	かつおぶし	
○/□	餃子ロール	豚 鶏 豆 麦
△	きゃべつ	
△	ほうれんそう	
△	にんじん	
○	かつお節けずり	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	料理酒	
□	マスカットゼリー	

23日（火）

ごはん
わかめとたまねぎのみそ汁
中）きゃべつ入り平つくね
幼）根菜入り平つくね
白菜のゆず和え
中）マスカットゼリー
牛乳

		アレルギー物質
□	ごはん	
○	牛乳	乳
○	とうふ	豆
○	わかめ	
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	しめじ	
△	あおねぎ	
○	みそ	豆
	かつおぶし	
○/△	キャベツ入り平つくね	鶏 豚
○/△	根菜入り平つくね	鶏 豚 麦 豆 ゴ
△	はくさい	
△	こまつな	
△	にんじん	
△	ゆず果汁	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
□	マスカットゼリー	

24日（水）

べんとう
ビーフンスープ
鶏肉の照り焼き
じゃがいものカレーソテー

24日～
幼児園のみ

		アレルギー物質
□	べんとう	
□	ビーフン	
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	えのき	
△	こまつな	
○	とうふ	豆
	チキンブイヨン	鶏
	しょうゆ	麦 豆
	料理酒	
	とりがら	鶏
○	鶏の照り焼き	鶏 豆
	しお	
□	じゃがいも	
△	とうもろこし	
△	にんじん	
△	えだまめ	
	塩こしょう	
○	ベーコン	豚
	カレーこ	
	コンソメ	鶏 豚

25日（木）

コッペパン
豆乳スープ
オムレツ
きゅうりとツナの甘酢サラダ

		アレルギー物質
□	コッペパン	乳 麦
□	もち麦粉	大麦
△	はくさい	
△	ほうれんそう	
△	にんじん	
○	とうふ	豆
△	えのき	
○	ベーコン	豚
	コンソメ	鶏 豚
○	とうにゅう	豆
	塩こしょう	
○	プレーンオムレツ	卵 豆
△	きゅうり	
△	だいこん	
△	にんじん	
○	ツナ	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	こめす	

26日（金）

べんとう
春雨スープ
厚揚げのチャンプルー
ひじきサラダ

		アレルギー物質
□	べんとう	
△	たまねぎ	
△	にんじん	
□	はるさめ	
△	あおねぎ	
○	わかめ	
	チキンブイヨン	鶏
	しょうゆ	麦 豆
	塩こしょう	
	とりがら	鶏
△	きゃべつ	
△	赤ピーマン/ピーマン	
○	ぶたにく	豚
○	あつあげ	豆
○	赤みそ	豆
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	料理酒	
△	にんにく/しょうが	
	とりがら	鶏
□	サラダあぶら	
○	ひじき	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
△	きゅうり/とうもろこし	
△	にんじん	
□	ノンエッグマヨネーズ	豆
	しお	

29日（月）

べんとう
豚汁
いわしの梅煮
どんどろけめし

		アレルギー物質
□	べんとう	
□	サラダあぶら	
○	ぶたにく	豚
□	じゃがいも	
△	たまねぎ	
△	にんじん	
△	あおねぎ	
△	こんにゃく	
○	みそ	豆
	かつおぶし	
	料理酒	
△	しょうが	
○	いわしの梅煮	麦 豆
○	とうふ	豆
△	ごぼう	
△	にんじん	
○	あぶらあげ	豆
○	あおねぎ	
□	ごまあぶら	ゴ
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	しお	

30日（火）

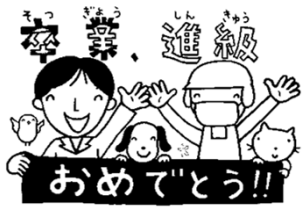
べんとう
豆腐のすまし汁
切干大根と豚肉の炒め物
白菜のツナ和え

		アレルギー物質
△	たまねぎ	
○	わかめ	
△	にんじん	
△	えのき	
○	とうふ	豆
△	あおねぎ	
	かつおぶし	
	こんぶ	
	しょうゆ	麦 豆
	料理酒	
	しお	
△	きりぼしだいこん	
○	ぶたにく	豚
△	にんじん	
△	いんげん	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	
	料理酒	
□	サラダあぶら	
△	はくさい	
△	こまつな	
△	にんじん	
○	ツナ	
□	さとう	
	しょうゆ	麦 豆
	みりん	

土曜日給食

		アレルギー物質
６日		
	黒糖テーブルロール	乳 卵 麦 豆
	りんご	り
	魚肉ソーセージ	麦 蟹 鮭 豆
１３日		
	おにぎり（鮭）	鮭 豆
	ヨーグルト	乳
	魚肉ソーセージ	麦 蟹 鮭 豆
２７日		
	スティックスナック	乳 卵 麦 豆
	バナナ	バ
	魚肉ソーセージ	麦 蟹 鮭 豆
３１日		
	メロンパン	麦 乳 卵
	ヨーグルト（いちご）	乳
	魚肉ソーセージ	麦 蟹 鮭 豆
	６Pチーズ	乳

春休みも苦手な食べ物をがんばって食べてみたり、バランスのよい食事を心がけてくださいね！



今年度の給食が終了します。給食の取り組みに深いご理解とご協力をいただきまして誠にありがとうございました。
新年度も、職員一同、力を合わせて子供たちの健康を育む安全でおいしい給食作りに力を注いでいきます。

今月の福崎町産野菜

きゃべつ　小松菜
大豆

＜給食費口座振替日＞
２月分の再振替日
３月５日（金）

３月分の振替日
３月２２日（月）

前日までの入金をお願いします。

給食の主な材料については、使用予定の産地を福崎町ホームページで公開しています。こちらもご覧ください。

○赤の食品・・体をつくるもの（たんぱくしつ　・むきしつ）　□黄の食品・・熱や力のもとになるもの（たんすいかぶつ・しぼう）　△緑の食品・・体の調子をととのえるもの（ビタミン）

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。　卵：たまご　乳：乳　麦：小麦　蕎：そば　ピ：落花生　鮑：あわび　イカ：いか　ら：いくら　エビ：えび　オレ：オレンジ　蟹：かに　キ：キウイフ
牛：牛肉　く：くるみ　鮭：さけ　鯖：さば　豆：大豆　鶏：鶏肉　豚：豚肉　マツ：まつたけ　モモ：もも　芋：やまいも　り：りんご　ゼ：ゼラチン　バ：バナナ　カシ：カシューナッツ　ゴ：ごま　ア：アーモンド

※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。　大麦：大麦・もち麦