

3月学校給食献立表

【 東員第二中学校 用 】

東員町学校給食センター

R8.3

日	ようび	こ ん だ て	あか 体をつくる素になるもの	き エネルギーの素になるもの	みどり 体の調子を整えるもの	エネルギー kcal	
2	月	ごはん 牛乳 タッカルビ スンドゥップスープ	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく とうふ みそ	ごはん ごまあぶら さつまいも さとう あぶら	しょうが にんにく キャベツ にんじん ねぎ たまねぎ えのきたけ キムチ いら	709	
3	火	ちらし寿司 牛乳 玉子焼き ツナサラダ 焼きのり めかぶのすまし汁	ぎゅうにゅう たまご ツナ やきのり めかぶ かまぼこ とうふ	ごはん ドレッシング	キャベツ コーン にんじん ほししいたけ こまつな	731	
4	水	ピビンバ 牛乳 ワンタンスープ お祝いケーキ(3年生)	ぶたにく たまご みそ ぎゅうにゅう もずく あぶらあげ	ごはん あぶら さとう ごまあぶら ごま ワンタン おいわいケーキ	しょうが にんにく ほうれんそう もやし にんじん たまねぎ チンゲンサイ	817	
5	木	ごはん 牛乳 竹輪の竜田揚げ ボン酢和え すき焼き お祝いケーキ(1・2年生)	ぎゅうにゅう ちくわ とうふ ぎゅうにく	ごはん かたくりこ こめこ あぶら さとう おいわいケーキ	しょうが にんにく ほうれんそう もやし にんじん たまねぎ ねぎ はくさい えのきたけ しらたき	933	
6	金	🌸 卒業式 🌸					
9	月	豚丼 牛乳 海そうサラダ	ぶたにく こうやどうふ かまぼこ ぎゅうにゅう かいそう	ごはん ごまあぶら さとう ごま	しょうが たまねぎ にんじん ごぼう えのきたけ さやいんげん きゅうり コーン	713	
10	火	ごはん 牛乳 鶏肉のチリソース炒め タイピーエン	ぎゅうにゅう とりにく かまぼこ いか うすらたまご	ごはん あぶら さとう かたくりこ はるさめ ごまあぶら	しょうが にんにく たまねぎ しめじ チンゲンサイ にんじん キャベツ	812	
11	水	ごはん はっこう乳 マーボー春雨 わかめとたまごのスープ	アシドミルク ぶたにく みそ わかめ あぶらあげ たまご	ごはん あぶら はるさめ さとう かたくりこ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん たけのこ ほししいたけ ねぎ もやし しめじ	717	
12	木	ごはん 牛乳 さわらの照り焼き 大根サラダ 五目豆	ぎゅうにゅう さわら かつお だいず ちくわ	ごはん さとう かたくりこ	しょうが だいこん きゅうり ごぼう こんにゃく ほししいたけ にんじん	738	
13	金	ロールパン みかんジャム 牛乳 チリコンカン ブロッコリーサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず	ロールパン みかんジャム あぶら さとう ドレッシング	にんにく たまねぎ ピーマン トマト ブロッコリー にんじん	725	
16	月	ごはん 牛乳 わかさぎフライ 変わり粉ふきいも さつま汁	ぎゅうにゅう わかさぎフライ かつおぶし とりにく みそ	ごはん あぶら じゃがいも バター さといも	ねぎ にんじん だいこん ごぼう ほししいたけ こんにゃく こまつな	718	
17	火	豚キムチ丼 牛乳 白身魚の団子スープ	ぶたにく たまご ぎゅうにゅう あぶらあげ しるみざかなのつみれ	ごはん あぶら さとう ごまあぶら	にんじん キムチ こまつな もやし しょうが にんにく だいこん えのきたけ いら	694	
18	水	カレーライス 牛乳 豆いっばいサラダ	ぶたにく ぎゅうにゅう だいず	ごはん じゃがいも あぶら カレールウ	たまねぎ にんじん えだまめ コーン	741	
19	木	ごはん 牛乳 ぶりの塩焼き 小松菜のおひたし 豆腐とあおさのみそ汁	ぎゅうにゅう ぶり あおさのり とうふ みそ	ごはん ごま さとう じゃがいも	こまつな もやし えのきたけ たまねぎ ねぎ	700	
23	月	ごはん 牛乳 いわしのピリ辛煮 マカロニサラダ なめこのみそ汁	ぎゅうにゅう いわし かつおぶし とうふ わかめ みそ	ごはん さとう ごまあぶら かたくりこ マカロニ ドレッシング	しょうが にんにく キャベツ きゅうり にんじん だいこん なめこ ねぎ	716	
24	火	ごはん 牛乳 照り焼きハンバーグ コールスローサラダ ポトフ チョコクレープ	ぎゅうにゅう ハンバーグ ソーセージ	ごはん さとう かたくりこ ドレッシング じゃがいも チョコクレープ	しょうが キャベツ コーン たまねぎ にんじん だいこん ブロッコリー	820	
簡易給食		ピラフ ハンバーグ マカロニサラダ ※家庭よりお茶の持参をお願いします。	ハンバーグ だいず	ごはん マカロニ ドレッシング	コーン	625	

(都合により、献立を変更することがありますのでご了承ください。)



材料(小学生1人分)

豚ひき肉..... 35g	★三温糖..... 2g
おろししょうが..... 0.5g	★濃口しょうゆ..... 2.5g
おろしにんにく..... 0.5g	★赤みそ..... 1g
サラダ油..... 適量	★鶏ガラスープ..... 0.4g
たまねぎ..... 40g	★オイスターソース... 2.5g
にんじん..... 15g	★トウバンジャン..... 0.1g
たけのこ水煮..... 6g	
干しいたけ..... 1g	
ねぎ..... 6g	
乾燥春雨..... 10g	

マーボー春雨



作り方

- ①野菜を食べやすい大きさに切る。
たまねぎはくし切り、にんじんは半月切り、
たけのこ水煮はちょう切り、干しいたけはスライス、
ねぎはなめ薄切りがおすめ。
- ②乾燥春雨は熱湯で戻しておく。(3~5分程度)
- ③★の調味料を合わせておく。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、豚肉、おろししょうが、
おろしにんにくを炒める。
- ⑤肉に火が通ったら、ねぎ以外の野菜を加えて炒める。
- ⑥水気を切った春雨と、③を加えて味を調える。
- ⑦彩りにねぎを加えたら完成。



12月の初登場時には
大変好評なメニューでした。
ぜひご家庭でもお試しください。

ならびかえクイズ

文字をならびかえて、
言葉を作りましょう。



ヒント
重い順に
ならべよう!

好きなメニュー

夏にとったアンケートをもとに、今月はたくさんの
人気メニューが登場します。お楽しみに!
アンケート結果(9月のおたよりにも掲載)
1位ピビンバ 2位揚げパン 3位カレーライス
4位ワンタンスープ 5位パン