3月分献立表<幼稚園>

令和7年度

四国中央市土居学校給食センター

日 曜日	今月の目標 バランスのよい食事の基本を知るための献立 献立名	牛乳	材料 1群 主に体をつくる（赤） 魚・肉・卵 豆・豆製品 たんぱく質	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻 無機質	3群 主に体の調子を整える（緑） 色のこい野菜 カロテン	4群 その他の野菜と果物 ビタミンC	5群 主にｴﾈﾙｷﾞｰのもとになる（黄） 米・ﾊﾟﾝ・麺・芋・砂糖 炭水化物	6群 油類 脂質	調味料他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
2 月	減量ごはん	○					**こめ**			550 kcal
	厚焼き卵		あつやきたまご							21.5 g
	たくあん和え				**チンゲンサイ**	キャベツ　たくあん		しろごま		17.4 g
	うどんスープ		**ぶたにく**　あぶらあげ	わかめ	にんじん　**ねぎ**	たまねぎ　ごぼう　ほししいたけ	うどん		けずりぶし　**にぼし**　しょうゆ　みりん	2.0 g
	ヨーグルト			ヨーグルト						
★ ひなまつり献立										
3 火	五目寿司	○	あぶらあげ こうやどうふ		にんじん	ごぼう　ほししいたけ　れんこん えだまめ	**こめ**　さとう		しょうゆ　わふうだし	516 kcal
	鰆の照り焼き		さわら				さとう		しょうゆ　みりん	22.2 g
	菜の花のからし和え				なばな	はくさい	さとう		からし　しょうゆ	14.7 g
	豆腐汁		とうふ		**ねぎ**	えのきたけ　たまねぎ			しょうゆ　けずりぶし　こんぶ	2.2 g
	ひなあられ						ひなあられ			
5 木	ごはん	○					**こめ**			508 kcal
	豚肉とキャベツのピリ辛炒め		**ぶたにく**　みそ		にんじん **チンゲンサイ**	にんにく　しょうが　キャベツ たまねぎ　**しろねぎ**	さとう	あぶら	しょうゆ　みりん　トウバンジャン	19.0 g
	バンサンスウ					もやし　きくらげ	はるさめ　さとう	ごまあぶら	しょうゆ	13.0 g
	はるみ					**はるみ**				1.0 g
9 月	わかめご飯	○		たきこみわかめ			**こめ**			518 kcal
	きびなごかりかりフライ			きびなごの カリカリフライ				あぶら		20.9 g
	おひたし				**ほうれんそう**	もやし			しょうゆ	15.7 g
	キムチ鍋煮		**ぶたにく**　とうふ		にら	はくさい　はくさいキムチ だいこん　しめじ　えのきたけ	はるさめ		けずりぶし　キムチなべのもと　しょうゆ	1.9 g
10 火	コッペパン	○					コッペパン			470 kcal
	ペンネのミートソース		ぎゅうにく　だいず		にんじん　**トマト**	たまねぎ　グリンピース	マカロニ	あぶら	トマトケチャップ　ウスターソース スープストック	17.4 g
	ひじきとチーズの鉄骨サラダ			ひじき　チーズ		キャベツ　きゅうり	さとう	あぶら		17.5 g
	ブルーベリージャム						ブルーベリージャム			1.8 g
11 水	ごはん	○					**こめ**			507 kcal
	えびといかのチリソース		えび　いか			にんにく　たまねぎ	でんぷん　さとう	あぶら	トマトケチャップ　チリソース	20.1 g
	ボイル野菜				にんじん	キャベツ				13.1 g
	豚汁		**ぶたにく**　みそ		にんじん　**ねぎ**	しめじ　だいこん	**さつまいも** こんにゃく		**にぼし**	1.6 g
12 木	ごはん	○					**こめ**			543 kcal
	麻婆厚揚げ		**ぶたにく**　あつあげ みそ　だいず		にんじん　**ねぎ**	にんにく　しょうが　たまねぎ たけのこ　ほししいたけ	さとう　でんぷん	ごまあぶら	しょうゆ　トウバンジャン ちゅうかスープストック	22.4 g
	中華和え				にんじん	もやし　きくらげ	さとう	ごまあぶら	しょうゆ	19.2 g
										1.2 g
13 金	ごはん	○					**こめ**			572 kcal
	ハンバーグのトマトソース		ハンバーグ		トマト		さとう		トマトケチャップ　ウスターソース	19.7 g
	茎わかめサラダ			くきわかめ		キャベツ　とうもろこし	さとう	あぶら	しょうゆ	19.9 g
	はだか麦のクリームスープ		ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん **チンゲンサイ**	たまねぎ　しめじ	はだかむぎ **さつまいも**	あぶら	スープストック	1.9 g
★ 中学校　卒業お祝い献立										
16 月	たいめし	○	たい　あぶらあげ				**こめ**		しょうゆ　わふうだし	552 kcal
	若鶏のから揚げ		とりにく			しょうが	でんぷん	あぶら	しょうゆ	21.2 g
	塩昆布和え			しおこんぶ	**チンゲンサイ** にんじん	キャベツ		しろごま	しょうゆ	18.8 g
	だんご汁		あつあげ		にんじん　**ねぎ**	たまねぎ	しらたまだんご		しょうゆ　こんぶ　けずりぶし	1.9 g
★ 幼稚園　卒園お祝い献立										
17 火	ごはん	○					**こめ**			532 kcal
	手作り豆腐ナゲット		とりにく　とうふ			にんにく	でんぷん　8フリー マヨネーズ	あぶら	スープストック　しょうゆ	17.8 g
	こんにゃくソテー				にんじん　こまつな	とうもろこし　しょうが	しらたき　さとう	ごまあぶら　あぶら	しょうゆ　ちゅうかスープストック	20.5 g
	ワンタンスープ		やきぶた		にんじん	たまねぎ　きくらげ	ワンタン		しょうゆ　ちゅうかスープストック	1.8 g
	お祝いデザート						おいわいデザート			

「学校給食実施基準」（文部科学省）に基づき、四国中央市児童生徒の実態を考慮した「学校給食摂取基準」を策定し、給食の提供を行っています。

エネルギー（kcal）			
基準	540	平均	515

※都合により、献立を変更する場合があります。
※調味料は、アレルゲンのない「塩、こしょう、酢、酒、ローリエ、オレガノ、ナツメグ」は記載していません。
※食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。また、加工食品の成分表や材料のグラム数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出ください。
※今月の地産地消の地域食材は、太字で表示しています。

8フリー アレルギーフリー　ｱﾚﾙｷﾞｰ特定原材料８品目不使用
（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ）

28フリー アレルギーフリー　ｱﾚﾙｷﾞｰ特定原材料８品目不使用＋ ｱﾚﾙｷﾞｰ準特定原材料２０品目不使用
（８品目 ＋ｱｰﾓﾝﾄﾞ、あわび、いか、いくら、ｵﾚﾝｼﾞ、ｶｼｭｰﾅｯﾂ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、ﾏｶﾀﾞﾐｱﾅｯﾂ、もも、やまいも、りんご、ｾﾞﾗﾁﾝ）