

★ 10	水		ごはん	○ ○	わかめスープ	とり肉、にんじん、ながねぎ、豆腐、わかめ、ねしようが、とりがら、ごま油、しょうゆ、こしょう、塩	665 / 24.2	746 / 27.1
					いかのチリソースかけ	いか米粉フライ(いか、米粉パン粉(米粉)、米粉、食塩、こしょう、でん粉、食物繊維、酵母エキス、加工でん粉、増粘剤)、米油、ながねぎ、にんにく、ねしようが、トウバンジャン、トマトケチャップ、酒、しょうゆ、三温糖、塩、でん粉		
					きのこのチャブチエ	ぶた肉、しょうゆ、酒、ごま油、にんにく、ほんしめじ、しいたけ、えのきだけ、エリンギ、はるさめ、にら、しょうゆ、ごま、三温糖、コチュジャン、塩		
11	木		ちゅうかめん	○ ○	とんこつラーメン	ぶた肉、にんじん、キャベツ、もやし、にら、きくらげ、はねぎ、にんにく、ねしようが、たまねぎ、ながねぎ、米油、とりがら、とんこつ、豆乳、酒、しょうゆ、塩、こしょう	659 / 24.8	867 / 31.8
					にくだんごのもちごめむし	肉団子のもち米蒸し(ぶた肉、とり肉、もち米、たまねぎ、でん粉、パン粉、豚脂、しいたけ、砂糖、おろししょうが、しょうゆ、魚介エキス調味料、植物油脂、食塩、発酵調味料、香辛料)、しょうゆ		
					フルーツミックス	パンアップル、黄桃も、りんご、砂糖、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、ビタミンC、ナタデココ(ナタデココ、砂糖、難消化性デキストリン、ぶどう濃縮果汁、酸味料、香料)		
					ちゅうかめん	小麥粉、食塩、かんすい		
★ 12	金		ごはん	○ ○	しんじやがいものみそしる	じやがいも、たまねぎ、豆腐、わかめ、みそ、しょうゆ、かつお節、塩	616 / 22.1	706 / 25.1
					きびなごのカリカリフライ	きびなご(魚卵を含む)、還元水あめ、たん白加水分解物、砂糖、しうが、食塩、発酵調味料、じやがいも、でん粉、米粉、三温糖、オリーブオイル、イースト、玄米粉、植物油脂、酵母エキス、香辛料、なたね油、バーム油)、米油		
					うらかみそぼろ	ぶた肉、さつまあげ、ごぼう、にんじん、こんにゃく、もやし、米油、しょうゆ、三温糖、みりん、塩、でん粉		
					セレクト給食	朝霞第一小学校 6年生		
15	月		ごはん	○	タイピーエン	ぶた肉、えび、いか、にんじん、キャベツ、きくらげ、はるさめ、ながねぎ、ごま油、とりがら、ごま、ねしようが、こしょう、塩、しょうゆ	628 / 26.8	855 / 34.5
					とりにくのゆずこしょうやき	とり肉、ゆずこしょう、しょうゆ、酒、塩		
					はっさく	はっさく(かんきつ類)		
16	火		ツイストパン	○ ○	せんぎりやさいのスープ	とり肉、ごぼう、だいこん、にんじん、もやし、こまつな、米油、チキンブイヨン、しうが、こしょう、塩	693 / 28.8	855 / 34.5
					さけのレモンフライ	さけのレモンフライ(シロサケ、パン粉、でん粉、小麦でん粉、粉末状大豆たん白、増粘剤、食塩、スパイスミックス)、米油		
					チリピーンズ	ぶた肉、ひよこ豆、たまねぎ、にんじん、にんにく、じやがいも、バセリ、トマト、ウスターーソース、トマトケチャップ、三温糖、ワイン、こしょう、チリペッパー、米油、塩		
					ノンエッグタルタルソース	植物油脂、醸造酢、砂糖類(水あめ、砂糖)、ピクリス、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白、たまねぎ、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、赤ピーマン、こんにゃく製粉、増粘多糖類、香辛料抽出物		
					ツイストパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
17	水		ごはん	○ ○	サンラータン	鶏卵、とり肉、たけのこ、しいたけ、きくらげ、ながねぎ、ねしようが、とりがら、こしょう、酒、塩、しうが、酢、でん粉、中:ラー油	664 / 21.4	783 / 24.3
					こめこぎょうざ	米粉ぎょうざ(キャベツ、にら、しうが、豚肉、豚脂、たん白加水分解、食塩、香辛料、米粉、でん粉、発芽玄米粉、ぶどう糖、もち粉、加工でん粉、増粘多糖類、トレハロース)、米油、しうが		
					ハムとチングンサイのちゅうかいため	もやし、ロースハム、にんじん、チングンサイ、にんにく、ねしようが、ごま油、こしょう、三温糖、オイスターーソース、しうが、塩、でん粉		
18	木		デニッシュベスドリー	○ ○	スペグッティミートソース	スペグッティ、ぶた肉、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく、バセリ、オリーブ油、トマト、トマトケチャップ、三温糖、こしょう、粉チーズ、ワイン、塩	711 / 33.3	860 / 38.9
					まだいのハーブやき	まだい、オレガノ、こしょう、塩、ワイン、にんにく、オリーブ油、バジル		
					りんご	りんご、塩		
					デニッシュベスドリー	小麦粉、ホエイパウダー、砂糖、食塩、ショートニング、折込用油脂、イースト、ビタミンC、米麹		
★ 19	金		ごはん	○ ○	とんじる	ぶた肉、豆腐、ごぼう、だいこん、にんじん、じやがいも、こんにゃく、ながねぎ、かつお節、米油、みそ、塩、しうが、みりん	678 / 28.2	790 / 34.4
					さばのぶんかぼし	さば、食塩、しうが		
					れんこんのきんぴら	ぶた肉、にんじん、れんこん、ごま、ごま油、しうが、三温糖、みりん、塩、中:一味唐辛子		
★ 22	月		ごはん	○ ○	セレクト給食	朝霞第三小学校 6年生、朝霞第八小学校 6年生	736 / 23.8	838 / 27.5
					ほうれんそうりチキンカレー	とり肉、カレー粉、しうが、三温糖、たまねぎ、にんじん、じやがいも、ほうれんそう、ねしようが、にんにく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ、塩		
					やきウインナー	ぶた肉、食塩、砂糖、香辛料		
					フルーツしらたま	りんご、黄桃、白桃、ラ・フランス、砂糖、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、ビタミンC、白玉だんご(上新粉、砂糖、でん粉、酵素、クチナシ色素、ベニコウジ色素)		

○:牛乳が付きます。
 小:小学校 中:中学校 の献立です。
 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。
 小学校の栄養面は3・4年生が基準になっています。
 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。
 魚の種類によっては、小骨が入っていることがあります。
 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。

基準栄養価

650 / 21~32
830 / 26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧下さい。

レバーフランク	豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料
ロースハム	豚肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
さつまあげ	魚肉すり身(スケソウタラ、イトヨリダイ、エソ、ヒメジ、キントキダイ、他)、馬鈴薯でん粉、なたね油、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖
ちらしカまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、うらこし人参、トマト色素
すいとん	小麥粉、塩
カレールウ	米粉、バーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢
ゆずこしょう	唐辛子、柚子皮、食塩
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテー油ニオン、香辛料、ポークエキス、調味料、香辛料抽出物
ラー油	ごま油、とうもろこし油、香辛料抽出物、とうがらし色素
オイスターーソース	水あめ、かき、しうが、食塩、砂糖液糖、アルコール、加工でん粉
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒類、ビタミンC
コチュジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー

※給食費について 3ヶ月の納期限は3月10日(水)です。口座振替の方は、3月9日(火)までに入金してください。

①遅延の途中で転出した場合は給食費が過付(又は減額)になることがあります。

※食事アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを廃食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通して給食を廃食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が激減になります。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

※給食停止期間が連続5日以上となつた場合、その日数により、給食費を過付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発生を停止することにより給食費を過付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に過付いたします。

※学校での給食費の取扱いについては校長先生が出納員となりご協力をいただいております。

