

10	木			○ ○	にくうどん	とり肉、とり肉だんご、油揚げ、たけのこ、たまねぎ、こまつな、しいたけ、こんぶ、かつお節、みりん、三温糖、しょうゆ、塩、でん粉	664	798
					さんしよくかきあげ	にんじん、ちくわ、むかご、小麦粉、塩、米油		
					はっさく	はっさく(かんきつ類)		
					じごなうどん	小麦粉、塩		
★ 11	金			○ ○	チキンカレー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、たまごたけ、ねしょうが、にんにく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマケチャップ	733	830
					やきウイナー	ウイナー(豚肉、食塩、砂糖、香辛料)		
					りんご	りんご、塩		
14	月			○ ○	だごじる	すいとん、ごぼう、だいこん、にんじん、じゃがいも、しいたけ、はねぎ、かつお節、みそ、しょうゆ、みりん	716	811
					チキンなんばん	とり肉、塩、酒、こしょう、でん粉、米油、しょうゆ、酢、三温糖、みりん		
					キャベツのおかか	にんじん、キャベツ、もやし、油揚げ、味つけおかか、ごま油、みりん、塩、しょうゆ		
					ノンエッグタルタルソース	食用植物油、醸造酢、水あめ、砂糖、ピクルス、大豆粉、食塩、粉末状大豆たん白、乾燥たまねぎ、香辛料、酵母エキス、オニオンエキス、レモン果汁、こんにやく精粉、増粘多糖類、香辛料抽出物		
15	火			○ ○	せんざりやさいのスープ	とり肉、もやし、ごぼう、だいこん、にんじん、こまつな、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	621	
					ハンバーガーのトマトソースかけ	ハンバーガー(とり肉、ぶた肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマケチャップ、植物油、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、加工でん粉、炭酸カルシウム、調味料、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム)、トマト、トマケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉、塩		
					えだまめとコーンのソテー	ボンレスハム、にんじん、キャベツ、とうもろこし、えだまめ、米油、こしょう、塩		
					こどもパンスライス	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		
★ 16	水			○ ○	なのはなのすましじる	あらははんぺん、ちらしかまぼこ、とうふ、なばな、えのきたけ、むかご、しょうゆ、塩、かつお節、でん粉	614	731
					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		
					たけのこごはんのぐ	たけのこ、にんじん、油揚げ、ぶた肉、しいたけ、さやえんどう、かんぴょう、塩、米油、三温糖、酒、しょうゆ、かつお節		
17	木			○ ○	わふうみそラーメン	とり肉、にんじん、キャベツ、もやし、にら、むかご、とうもろこし、にんにく、ねしょうが、たまねぎ、とりから、かつお節、みそ、酒、塩、しょうゆ、こしょう、米油	644	815
					はるまき	春巻き(ぶた肉、小麦粉、キャベツ、にんじん、たまねぎ、しょうゆ、油脂加工品、粉末水あめ、ラード、でん粉、はるまき、ショートニング、植物油、香油、しいたけエキスパウダー、大豆粉、ポークエキス、砂糖、コーンフラワー、食塩、酵母エキス、しょうがペースト、亜鉛含有酵母、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、加工でん粉、ピロリン酸鉄)、米油		
					デコボン	デコボン(かんきつ類)		
					ちゅうかめん	小麦粉、塩、かんすい		
18	金			○ ○	ハッシュドポーク	ぶた肉、赤ワイン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、マッシュルーム、にんにく、デミグラスソース、トマト、トマトフォンデュ、トマケチャップ、ローリエ、ウスターソース、小麦粉、バター、米油、塩	733	870
					きびなごのカリカリフライ	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、しょうが、食塩、発酵調味料、じゃがいも、でん粉、米粉、てんさい糖、米油、生イースト、玄米粉、植物油、酵母エキス、香辛料、なたね油、パーム油)、米油		
					フルーツミックス	パンアップル、りんご、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、ビタミンC、カクテルゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁、ぶどう果汁、もも果汁、豆乳、砂糖、デキストリン、水溶性食物繊維、寒天、乳酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料、香料、クチナシ黄色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、紅麴色素、クエン酸ナトリウム、着色料、ピロリン酸第二鉄)		

14回	○：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。 小学校の栄養価は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	830
			21~32	26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ロースハム	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ボンレスハム	豚肉、たん白加水分解物、水あめ、食塩、還元水あめ、海藻ミネラル
ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
とり肉団子	とり肉、たまねぎ、でん粉、豚肉、還元水あめ、植物性たん白、チキンオイル、大豆油、調味料、食塩、香辛料、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
さつまあげ	魚肉(すけそうたら、いとよりだい、えそ、ヒメジ、きんときだい他)、馬鈴薯でん粉、なたね油、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖
ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス
あらははんぺん	さめすりみ、魚肉すりみ(すけそうたら)、馬れいしょでん粉、みりん、砂糖、食塩、やまいも、増粘多糖類
ちらしかまぼこ	魚肉(すけそうたら)、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、トマト色素
味つけおかか	味つけかつお節(かつお節、しょうゆ、醸造酢、砂糖)、砂糖、かつお骨粉末、魚介エキス、食塩、酵母エキス
高菜	ちりめん高菜、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、醸造酢、調味料、酸味料
短冊卵	鶏卵、砂糖、醸造酢、でん粉、トレハロース、食塩、植物油
すいとん	小麦粉、塩
じゃがいもだんご	じゃがいも、加工でん粉、でん粉、ほうれんそう製こし、ドロマイト、食塩、グルコマンナン
米粉マカロニ	米粉
カレールウ	米粉、パーム油、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、パンクキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢
デミグラスソース	小麦粉、ラード、チキンオイル、トマトペースト、砂糖、ソテーたまねぎ、しょうゆ、チキンエキス、ポークエキス、食塩、にんじんエキス、ワイン調製品、酵母エキス、おろしにんにく、香辛料、カラメル色素、加工でん粉、キサンタンガム
トマトフォンデュ	トマト・ピューレー漬け、トマトペースト、たまねぎ、セロリ、にんにく、植物油、食塩、でん粉、香辛料
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、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、香辛料、ポークエキス、調味料、香辛料抽出物

《給食費について》

①納期 3月分の納期限は3月31日(木)です。口座振替の方は、3月30日(水)までに入金してください。

- ②返付
  - ※月の途中で転出した場合は給食費が返付(又は減額)になることがあります。
  - ※食物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喫食されない場合は、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喫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。給食費が減額になります。
  - ※病気や事故その他の理由で長期に給食を喫食できないことになった場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。
  - ※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を返付(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。
  - ※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に返付いたします。
  - ※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。

