

## 2025年3月 学校給食予定献立表

坂戸市立 小学材 実施日 主な材料とその働き 献立名 調味料等 体を作る食品 (赤の食べ物) エネルギーのもとになる食品 (黄色の食べ物) 体の調子を整える食品 エネルキ たん白 質(g) 日(曜) (緑の食べ物) ちらし寿司 油揚げ 卵 凍り豆腐 鶏肉 にんじん 干ししいたけ 清酒 しょうゆ 粗塩 米酢 3(月) きざみのり めばる 697 27 3 めばるの野菜あんかけ 清酒 しょうゆ 粗塩 こしょう 小麦粉 でん粉 砂糖 米油 にんじん たまねぎ もやし さくらもち さくらもち 牛到 牛乳. フラワーロール フラワーロール 4(火) 585 21.4 マカロニのクリーム煮 塾内 チーズ 牛到 小麦粉 じゃがいも マカロニ バター 米油 にんじん たまねぎ 白ワイン 粗塩 こしょう ローレル 白菜とベーコンの炒め物 しょうゆ 粗塩 こしょう トンゲンサイ にんじん はくさし ごはん 5(水) 656 28. 2 豆腐 赤みそ 豚肉 にんじん しょうが たけのこ ねぎ 干ししいたけ こまつな にんじん きゅうり でん粉 砂糖 ごま油 米油 しょうゆ トウバンジャン テンメンジャ マーボー豆腐 春雨サラダ しょうゆ 粗塩 米酢 はるさめ 砂糖 米油 トマトチキンカツサンド 小麦粉 バン粉 砂糖 こどもバン 米油 雜肉 ±×∧゚゚゚゚リ たまわぎ ウスターソース 粗塩 トマトビューレ こしょう 27 1 6(木) 617 ,,,,,, トケチャッフ 塩 こしょう 鶏がら ローレル 野菜スープ じゃがいも、米油 にんじん とうもろこし缶 はくさい ごはん あじの竜田揚げ 清酒 しょうゆ 粗塩 713 29.4 7(金) 豚肉と切り干しのカレーきんびら 豚肉 砂糖 こんにゃく ごま油 米油 にんじん 切り干し大根 にんにく 清酒 しょうゆ カレー粉 削り節 油揚げ 鶏肉 じゃがいも でん粉 米油 にんじん ごぼう しょうが たまねぎ しょうゆ 削り節 じゃが団子汁 牛乳. 牛乳 ビビンバ 砂糖 米 ごま油 ごま 清酒 しょうゆ コチジャン 豚肉 こまつな にんじん しょうが にんにく もやし 616 24. 8 ワンタンスープ 建肉 ワンダンの皮 米油 チンゲンサイ にんじん キャベツ ねぎ しょうゆ 粗塩 こしょう 削り節 牛乳 牛乳 ごはん ひじきの五目煮 大豆 油揚げ ちくわ ひじき 砂糖 こんにゃく 米油 にんじん たまねぎ 本みりん しょうゆ 681 24 9 11(東) 卵 ポークハム こまつな にんじん キャベツ しょうゆ 粗塩 山吹あえ 生クリーム 寒天 牛乳 砂糖 抹茶 手作り抹茶ゼリ-牛乳 牛乳. にんじん しょうが たけのこ とうもろこし缶 ねぎ キャベワ しょうが たまねぎ にんにく わかめラーメン 悔き豚 わかめ 砂糖 中華めん 米油 1.ょうゆ 粗塩 こしょう 強がら 585 23. 5 12(水) しょうゆ 粗塩 手作り揚げぎょうざ 胶内 餃子の皮 ごま油 米油 白菜のおひたし にんじん はくさい もやし しょうゆ ごはん 豆腐シューマイ 押し豆腐 鶏肉 でん粉 砂糖 しゅうまいの皮 ごま油 しょうが たまねぎ 干ししいたけ 清酒 しょうゆ 粗塩 こしょう 13(木) 598 22 9 うどのきんぴら にんじん うど ごぼう しょうゆ 一味唐辛子 さつま揚げ 豚肉 砂糖 こんにゃく 米油 キャベツのおかかあえ かつお筋 キャヘッリ しょうゆ 牛乳 牛乳 ピラフのクリームソースかけ えび 鶏肉 生夘-14 牛乳 小麦粉 米 パター 米油 白ワイン 粗塩 こしょう 鶏がら にんじん たまねぎ とうもろこし缶 14(金) 588 19.7 ハフリカ しょうゆ 粗塩 米酢 こしょう カリカリごぼうのサラダ でん粉 砂糖 米油 にんじん キャベッ きゅうり ごぼう ごはん いわし 昆布 清酒 本みりん しょうゆ 米酢 しょうが ねぎ いわしの生姜煮 25. 2 620 17(日) 豆腐 白みそ 赤みそ わかめ みそ汁 じゃがいも こまつな にんじん 削り節 にんじん キャベッ 粗塩 浅漬け 牛到 バターロール しょうゆ 粗塩 こしょう 一味唐辛子 粗塩 こしょう 春野菜のペペロンチーノ 韓内 ペーゴ い゛ケ゛ッティ オリーフ゛油 にんじん キャベッ たまねぎ にんにく 662 23 9 18(火) ホ"ークハム チース 大根のサラダ 732-7\* にんじん みずな だいこん 清見柑 清見柑 にんじん 包リー たまねぎ にんにく ウスターソース しょうゆ 粗塩 カレー粉 こしょう ガラムマサラ トマトケチャッブ 粗塩 こしょう チキンカレーライス 鶏肉チーズ 麦 小麦粉 じゃがいも 米 バター 米油 20. 6 19 (水) 691 チンゲンサイとコーンのソテ -コン 米油 チンゲンサイ とうもろこし缶 もやし 牛乳 古代米入り赤飯 \* 里米 ごま 知塩 碧肉 ひじき にんじん ピーマンしょうが たまねぎ しょうゆ 粗塩 こしょう 鶏肉の彩り揚げ 小麦粉 米油 21(金) 700 28. 2 清酒 しょうゆ 粗塩 かつお節 こまつな にんじん ねぎ 干ししいたけ すまし汁 かまぼこ 豆麩 おひたし キャベツ もやし しょうゆ やきプリンタルト 給 食 回 数 14 回 今月の栄養量 643 24.8 ※材料は都合により変わる場合があります。 基準栄養量 21.1~ 32.5 650