



## 3月 献立予定表







平成 29年度 相模原市中学校給

Τ,	3V Z	9年度	<b>干</b> 疫						相俟原巾中学校和良							
В	曜	主食	献分名	赤の食品	黄色の食品	緑の食品	~ ·	<b>養</b> 価	アレルゲン							
	В	牛乳	M 1 4	血や肉になる	働く力になる	体の調子を整える	木 1	受 1Ш	エビ カ	_ 90	落花生 (ピ-ナッサ)	乳	小麦	そば		
1	木	ごはん 牛乳	ホキのパン粉焼き 野菜のアーモンド和え 「豚肉のオイスターソース炒め ▼ 春キャベツのスープ 清見オレンジ	ホキ チーズ 鶏肉 豚肉 牛乳 【 ベーコン 】	オリーブ油 砂糖 アーモンド 油 ごま油 でんぷん 米	にんにく パセリ こまつな もやし にんじん たけのこ しょうが 長ねぎ キャベツ 玉ねぎ 清見オレンジ	たんぱく質 脂質	820 kcal 382 g 23.6 g 3.3 g				0	0			
2	金	ごはん 牛乳	◆ひなまつり給食◆ 鶏肉のから揚げ 青菜としらすの和え物 お花添え 錦糸卵の華やかえびしゅうまい 扇(おうぎ)型だいこんの そぼろあん 三色だんご	鶏肉 しらす 豚肉 牛乳 花かまぼこ 綿糸卵のえびしゅうまい	小麦粉 でんぷん ごま油 油 ごま 砂糖 米 【 <b>三色だんご</b> 】	にんにく しょうが こまつな はくさい だいこん 長ねぎ にんじん	たんぱく質 脂質	892 kcal 35.3 g 27.8 g 2.5 g	0	0		0	0			
5	月	ごはん 牛乳	揚げぎょうざ 中華風煮浸し きんびらこんにゃく 麻婆豆腐 小魚アーモンド	豆腐 豚肉 牛乳 ( ぎょうざ )	ごま 油 砂糖 ごま油 こんにゃく でんぷん 米	にんじん もやし だいこん 長ねぎ にんにく にら	たんぱく質 脂質	847 kcal 32.1 g 26.7 g 2.4 g				0	0			
6	火	ごはん 牛乳	コロッケ(ソース) キャベツとベーコンのソテー にんじんじゃこサラダ 大豆と鶏肉のトマト煮 ▼ コーンスープ	ちりめんじゃこ 鶏肉 大豆 牛乳	しらたき 油 マカロニ オリーブ油 でんぶん 砂糖 コーンスターチ 米	キャベツ 玉ねぎ にんじん トマト にんにく パセリ グリンピース とうもろこし	たんぱく質 脂質	896 kcal 29.4 g 22.5 g 2.9 g				0	0			
7	水	ごはん 牛乳	タンドリーチキン フレンチサラダ えびとプロッコリーのマヨソテー 型抜きチーズ ももミックス	鶏肉 ヨーグルト えび チーズ 牛乳 【 <u></u> 】	砂糖 油 オリーブ油 米 ( マヨネーズ )	キャベツ にんじん きゅうり にんにく ブロッコリー カリフラワー もも	たんぱく質 脂質	855 kcal 34.2 g 28.6 g 2.3 g	0	0		0	0			
8	木	ごはん 牛乳	★復興支援! がんばれ東北絡食★ 大船渡ぶりとれんこんの甘辛あえ 青森ほたてと三陸わかめの 和え物 ひきないり(大根の炒め煮) 炒り鶏 ▼ 芋煮汁 青森県産りんご	ぶり わかめ 鶏肉 ほたて 豚肉 油揚げ みそ 牛乳	でんぷん 油 砂糖 ごま油 さといも 米 こんにゃく	しょうが れんこん こまつな だいこん にんじん ごぼう たけのこ しいたけ さやえんどう 長ねぎ りんご	たんばく質 脂質	897 kcal 34.6 g 24.9 g 3.2 g				0	0			

裏面に続きます→



東日本大震災から今年で7年になります。7年経つとはいえ、 被災地では今も震災の苦しみと戦っている方がたくさんいます。 そんな被災地のことを忘れないように、また、1日でも早い 復興に願いをこめて、3月8日は東北地方の食材を使った、

「復興支援!がんばれ東北給食」をお届けします。 今年は福島県の郷土料理"ひきないり"や、東北地方 、で親しまれている"芋煮(今回は宮城県の辺りで

(食べられている味噌味)"も献立に取り入れました。

東北のおいしい味を ぜひ楽しみにしていてください♪

三陸わかめ

※11日は日曜日、9日は卒業式で給食が ないため、8日(木)に実施します。

青森のりんご



平成30年1月25日発行 相模原市教育委員会

 ひなまつりは、女の子の健やかな成長と幸せを願う行事です。 ひな人形やひしもちを飾って、お祝いしますよね。2日(金)の 給食では、「三色だんご」や、「華やかえびしゅうまい」、おひなさまが持つ"扇(おうぎ)"をイメージした形の野菜にそぼろあんをかけて、ひなまつりをお祝いしたいと思います♪ ひしもちや団子の色が赤(ピンク)・白・緑なのには意味があり、

それぞれ健やかに育つことへの願いや季節の移り変わりが表現されています。



赤:魔よけ・桃の花を表す白:清らかさ・雪を表す

緑:健康・雪解け後の新緑を表す



	曜	主食	+1	赤の食品	黄色の食品	緑の食品				アレ	ノルゲ	ン	
		牛乳	献立名	血や肉になる	働く力になる	体の調子を整える	学 養 価	エビ	カニ	90	落花生 (ピーナッツ)	乳	小麦 そば
12	月	ごはん 牛乳	あこうだいの和風マリネ チキンと野菜のヘルシーサラダ すき焼き煮 甘夏みかん	あこうだい 鶏肉 豚肉 豆腐 牛乳	でんぷん 油 しらだき 砂糖 三温糖 米	キャベツ 玉ねぎ にんじん きゅうり 長ねぎ えのきたけ 甘夏みかん	エネルギー 892 kca たんばく質 37.1 g 脂質 26.3 g 食塩相当量 2.0 g					0	0
13	火	ごはん 牛乳	ビビンバ 春雨サラダ 中華ボテト ▼ わかめスープ	豚肉 わかめ 牛乳 【 <u></u>	ごま油 砂糖 ごま はるさめ さつまいも 水あめ 油 でんぷん 米	だいこん にんにく しょうが しいたけ にんじん もやし こまつな キャベツ きゅうり 長ねぎ	エネルギー たんぱく質 29.5 g 脂質 20.5 g 食塩相当量 3.2 g					0	0
14	水	ごはん 牛乳	♥ホワイトテー給食♥ ハート型ハンバーグ     デミグラスソース にんじんグラッセ     &プロッコリー 海藻とツナのサラダ 大根のイタリアンソテー いちごのムース	まぐろ油漬け チーズ 牛乳 ( ハンパーグ ) ( 海薬ミックス ) ( いちごのムース )	砂糖 油 バター ごま油 米	にんにく 玉ねぎ マッシュルーム にんじん キャベツ ブロッコリー きゅうり だいこん ビーマン	エネルギー 883 kca たんぱく質 292 g 調質 30.7 g 食塩相当量 2.4 g					0	0
15	木	ごはん 牛乳	親子煮 えのきと青菜の和え物 ナッツごぼう ▼ 花麩のすまし汁	鶏肉 大豆 牛乳 ( <b>炒り卵</b> )	じゃがいも 油 砂糖 でんぶん アーモンド 米	にんじん 玉ねぎ こまつな もやし えのきたけ ごぼう みつば	エネルギー 872 kca たんぱく質 34.1 g 脂質 食塩相当量 2.7 g			0		0	0
16	金	ごはん 牛乳	ホキのから揚げ 甘酢あん ほうれん草の磯和え 五目ビーフン りんご	ホキ まぐろ油漬け のり 牛乳 <b>( 焼き豚</b> )	でんぷん 油 小麦粉 砂糖 ビーフン ごま ごま油 米	たけのこ 玉ねぎ にんじん グリンピース ほうれんそう はくさい もやし ピーマン にら にんにく りんご	エネルギー 828 kca たんばく質 30.7 g 脂質 22.6 g 食塩相当量 2.3 g					0	0
19	月	ごはん 牛乳	★食育の日★ 鰆のみぞ焼き 春の煮浸し 切干大根のソース炒め 豚肉とおいもの揚げ煮	さわら みそ 油あげ 豚肉 青のり 牛乳 かつお節糸削り	砂糖 油 さつまいも でんぶん 米	しょうが なばな キャベツ にんじん だいこん 玉ねぎ	エネルギー 886 kca たんぱく質 35.4 g 脂質 24.3 g 食塩相当量 2.6 g					0	0
20	火	パン 牛乳	お豆腐グラタン チキンときのこのパスタ ポテトサラダ ▼ ミネストローネ フルーツあえ	豆腐 チーズ 牛乳 鶏肉 ( ペーコン ) ( ソーセーシ )	小麦粉 油 マーガリン スパゲティ パター オリーブ油 じゃがいも (パン粉 (マヨネーズ) (パイタルト)(パン)	玉ねぎ ほうれんそう パセリ にんにく しめじ ビーマン エリンギ にんじん マッシュルーム きゅうり とうもろこし キャベツ セロリー トマト パイン みかん	エネルギー 894 kca たんぱく質 298 g 35.4 g 食塩相当量 3.6 g			0		0	0
22	木	ごはん 牛乳	▼ えびフライ&チキンカツカレー ゆで野菜 洋風きんびらごぼう レモンゼリー&ナタデココ	鶏肉 卵 豚肉 牛乳 ( えびフライ )	小麦粉 油 オリーブ油 じゃがいも 米 (「パン粉」 ( ナタデココ )	キャベツ にんじん ブロッコリー ピーマン ごぼう にんにく 玉ねぎ しょうが トマト グリンピース 【 レモンゼリー 】	エネルギー 894 kca たんぱく質 302 g 暗質 224 g 食塩相当量 3.1 g	0		0		0	0

献立予定表の食品欄の「点線囲い」の中にある食品は加工品となります。なお、調味料については記載してないものもあります。 表示義務のある7大アレルゲン以外に関しては記載しておりませんので、その他のアレルゲンについての情報をお知りになりたい場合は、 学校保健課までお問い合わせくださるようお願いいたします。 学校保健課連絡先:042-769-8283



Aブロック 大野南中、上鶴間中、大野台中、谷口中、新町中、鵜野森中、東林中

**Bブロック** 相陽中、相模台中、麻溝台中、緑が丘中、相武台中、弥栄中、若草中、由野台中

Cプロック 大野北中、共和中、中央中

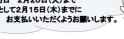
Dプロック 上溝中、田名中、清新中、上溝南中

**Eブロック** 大沢中、旭中、相原中、小山中、内出中、北相中、内郷中、藤野中



## 3月分献立

マークシート予約締切 2月15日(木)まで パソコン、スマートフォンからの予約締切日 2月20日(火)まで ※3月分給食費が不足する場合、原則として2月15日(木)までに お支払いいただくようお買いしま!









まだまだ寒い日が続きますが、少し先に目を向けてみると、季節は これから春に向かって、少しずつ進んでいきますね。

こうした季節の移り変わりを楽しめるのは、四季のある日本ならでは。気候や植物などと同じように、食べ物の旬や四季折々の行事食も、私たちに新しい季節の訪れを教えてくれます。

今年度の給食も3月で最後ですが、今後も、給食からそうした季節のおたよりを届けていきたいと思っています。



端午の節句



●マークシートは学校から一斉配布はしていません。必要な方は学校にお申し出ください。

●学校行事等により給食がない日は、予約ができません。ご承知おきください。