



# 平成31年3月中学校給食献立表



月

火

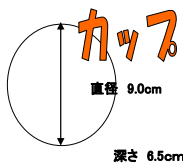
水

木

金



## お弁当の大きさ



## アレルギー食品表示記号

- 大豆を原材料とした料理
- 小麦を原材料とした料理
- 卵を使用した料理
- 牛乳・乳製品を使用した料理
- そばを原材料とした料理
- エビを使用した料理
- カニを使用した料理
- 落花生を使用した料理



1日

卒業祝い献立

コーンピラフ  
ピザ風ハンバーグ  
いかなゲット  
洋風きんぴら  
ツナサラダ  
オレンジ  
牛乳 (887kcal)

4日

焼肉

ご飯  
焼肉  
春巻き  
にら玉  
中華スープ  
牛乳  
(900kcal)

5日

麻婆豆腐  
チキンカツ  
カラフルソテー  
きのこインゲン胡麻炒め  
牛乳

(890kcal)

6日

白身魚のクリームソースかけ  
ミートボール  
野菜のペッパー炒め  
コンソメスープ  
牛乳

(822kcal)

7日

チキン南蛮

ご飯  
チキン南蛮  
(1食外ルソース)  
ほうれん草のソテー  
じゃがコーンバター  
すまし汁  
牛乳  
(900kcal)

8日

卒業式

11日

春野菜カレー

ご飯  
春野菜カレー  
春キャベツとチーズサラダ  
手作りグレープフルーツゼリー  
牛乳  
(810kcal)

12日

ミルクパン  
豚肉のトマト煮  
ほうれん草オムレツ  
野菜のコンソメ炒め  
ラビオリスープ  
牛乳

(800kcal)

13日

鯖の竜田揚げ  
厚揚げと大根の和風あん  
ごぼうの味噌汁  
牛乳

(837kcal)

14日

豚のかりん揚げ  
菜の花の炒めもの  
南瓜の甘煮  
わかめ汁  
牛乳

(820kcal)

15日

鶏肉の梅マヨネーズ焼き  
ほうれん草のおかか和え  
白身魚フリッター  
フルーツポンチ  
牛乳

(892kcal)

18日

ちゃんぽん

ちゃんぽん(麺)  
ちゃんぽん(具)  
野菜コロッケ  
たけのこの土佐煮  
蒸し餃子  
牛乳  
(826kcal)

19日

肉じゃが  
えびフリッター  
野菜のオイスターソース炒め  
豆腐の味噌汁  
牛乳

(800kcal)

20日

ハヤシソース  
マカロニサラダ  
いちごババロア  
牛乳

(867kcal)

22日

春分の日

23日

祝修了

※衛生管理には十分注意をして、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままの状態でご提供いたします。  
 ※給食費(1食250円)の中に牛乳代は含まれていません。  
 ※牛乳を含めたエネルギー量です。