

令和7年3月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵…卵 牛乳…乳(飲用乳を除く) ●…豆乳 ∞…ナッツ ●…魚卵 ●…甲殻 足類(エビ・カニ・たこ・いか) ●…目 ●…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	3月 3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)
	No. 1	No. 2	No. 11	No. 3	No. 5
使 用 食 材	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆麦ご飯>○	<☆麦ご飯>○	<☆食パン>🍞○
	<ちらしごはん> 干しいたけ ごぼう にんじん れんこん ★かんぴょう ☆油揚げ 砂糖 ☆うすくちしょうゆ○	<カレーライス> サラダ油 にんにく しょうが 県産豚肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ★☆サイコロチーズ🍌 塩 ☆洋風スープの素○	<シジャモのお茶揚げ> シジャモ🍌🍌 ★お茶 小麦粉○ 米粉 油	<鶏肉のすだちだれ> 鶏肉 ☆調味酒 小麦粉○ 米粉 油 砂糖 ☆うすくちしょうゆ○ ★すだち果汁🍌	<煮込みハンバーグ> サラダ油 たまねぎ ★ハンバーグ ★☆ケチャップ ★ウスターソース 砂糖 コーンスターチ
	<厚焼き卵> ★厚焼き卵🍳○	☆リンゴペースト🍏 ★☆ケチャップ ★ウスターソース	<肉じゃが> サラダ油 県産豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも 砂糖 けずり節 ☆しょうゆ○	<切り干し大根の煮つけ> サラダ油 切り干し大根 干しいたけ にんじん ☆油揚げ 砂糖 ☆うすくちしょうゆ○ けずり節	<小松菜のソテー> サラダ油 太もやし とうもろこし こまつな 塩 ☆こしょう ☆洋風スープの素○
	<すまし汁> えのきだけ ☆豆腐 けずり節 ☆うすくちしょうゆ○ 塩 ★玉麩○ ほうれん草	☆★マーガリン🍌 小麦粉○ ☆カレー粉 脱脂粉乳🍌	<岐福味噌汁> 大根 ☆豆腐 ☆油揚げ ☆豆みそ けずり節 こまつな	<利休汁> はくさい ごぼう にんじん さといも しめじ けずり節 ☆白みそ ★ごまペースト、 すりごま、 ☆白ごま	<ポテトスープ> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう パセリ
	<ゼリー> ★ゼリー🍓	<海藻サラダ> ★海藻ミックス 大根 きゅうり とうもろこし 枝豆むきみ 【別】 ★ドレッシング(青じそ)○			
		<フルーツ盛り合わせ> ☆黄桃(レトルト)🍑 ★ダイスゼリー(いちご)🍓 ★パイン(レトルト)🍍			
	種別	種別	種別	種別	種別
	🍳卵				
	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)
○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	
		🐟魚全般(だし・レトルトを除く)			
		🍷魚卵			
🍏果物	🍏果物		🍏果物		

令和7年3月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵…卵 牛乳…乳(飲用乳を除く) ●…豆乳 ∞…ナッツ ●…魚卵 ●…甲殻 頭足類(エビ・カニ・たこ・いか) ●…目 ●…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	10日(月) No. 12	11日(火) No. 6	12日(水) No. 13	13日(木) No. 7	14日(金) No. 10
使 用 食 材	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆麦ご飯>○	<☆麦ご飯>○	<☆食パン>🍞○
	<麻婆豆腐> ごま油 にんにく しょうが 県産豚肉 ★豆腐(冷) ☆しょうゆ○ ☆調味酒 ☆豆みそ 砂糖 ☆豆板醤 塩 ☆★鶏ガラスープの素 でん粉 にら ごま油	<鶏肉と大豆の煮物> 大豆 サラダ油 しょうが ねぎ 鶏肉 砂糖 ☆調味酒 ☆しょうゆ○	<チキンライス> サラダ油 鶏肉 たまねぎ にんじん ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう ☆トマトソース ★☆ケチャップ	<サバのたつた揚げ> サバ🐟 しょうが ☆しょうゆ○ ☆調味酒 でん粉 米粉 油	<ビーフコロッケ> ★ビーフコロッケ● 油
	<シューマイ> ★肉シューマイ○	<小松菜のおひたし> こまつな 太もやし にんじん ☆油揚げ けずり節 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ○	★マッシュルーム	<こっばなます> 大根 にんじん ☆油揚げ すりごま、 ☆白みそ 砂糖 ☆酢 塩	☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう
	<野菜の中華炒め> ごま油 にんじん 太もやし チンゲンサイ ほしきくらげ ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ○	<かきたま汁> 干しいたけ ☆豆腐 ☆花麩○ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ○ でん粉 ☆液卵🍳 ほうれん草	<豆のスープ> ☆ベーコン たまねぎ キャベツ ★白いんげん豆(ゆで) 枝豆むきみ(冷) ★マカロニ○ ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう	<ぼっかけ汁> ごぼう にんじん ☆糸こんにゃく ★厚揚げ(冷) ★かまぼこ ねぎ けずり節 ☆調味酒 ☆本みりん ☆しょうゆ○	<コーンスープ> サラダ油 たまねぎ 砂糖 ★コーンペースト とうもろこし ☆洋風スープの素○ 塩 ☆こしょう 牛乳🍌 コーンスターチ パセリ
			<ヨーグルト> ★ヨーグルト🍌		<ジャム> ★岐阜市産イチゴジャム🍓
	種別	種別	種別	種別	種別
	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)
	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦
				🐟魚全般(だし・レトルトを除く)	
				🍎果物	

令和7年3月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (卵…卵 牛乳…乳(飲用乳を除く) ●…豆乳 ∞…ナッツ ●…魚卵 ●…甲殻 頭足類(エビ・カニ・たこ・いか) ●…目 ●…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	17日(月) No. 15	18日(火) No. 8	19日(水) No. 9	21日(金) No. 14	24日(月) No. 4
使 用 食 材	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌	<牛乳> 🍌
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆ソフト麺> ○	<☆米粉コッパン> 🍌 ○	<☆米飯>
	<厚揚げのそぼろあんかけ> ★厚揚げ(冷) ☆しょうゆ○ ☆本みりん 【別】 県産豚肉 しょうが ☆調味酒 でん粉	<高野豆腐入り酢豚> 県産豚肉 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 しょうが ★高野豆腐 ☆★鶏ガラスープの素 でん粉 米粉 油	<肉味噌> ごま油 県産豚肉 しょうが ☆調味酒 たまねぎ にんじん けずり節 砂糖 ☆豆みそ でん粉	<ピーンズシチュー> 大豆 サラダ油 鶏肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ★☆サイコロチーズ 🍌 ☆洋風スープの素○	<トンカツのおろしかけ> ★トンカツ○ 油 【別】 大根 ☆本みりん 砂糖 ☆うすくちしょうゆ○ こねぎ
	<ほうれん草のごまよごし> にんじん 太もやし ほうれん草 けずり節 ☆本みりん ☆しょうゆ○ すりごま、	たまねぎ にんじん ☆たけのこ 干しいたけ ピーマン ごま油 ☆酢 砂糖 ☆しょうゆ○	<揚げ大豆> 大豆 ★角切昆布 コーンスターチ 油 塩	☆★マーガリン 🍌 小麦粉○ ☆カレー粉 脱脂粉乳 🍌 パセリ	<筑前煮> ごま油 鶏肉 ごぼう にんじん れんこん ☆こんにやく 干しいたけ 砂糖 ☆しょうゆ○ ☆調味酒 さやいんげん
	<じゃがいもの味噌汁> 切り干し大根 たまねぎ じゃがいも ★カットわかめ けずり節 ☆豆みそ ☆白みそ	☆★鶏ガラスープの素 でん粉 <春雨のスープ> ★☆ロースハム ★はるさめ ほしきくらげ 太もやし チンゲンサイ ☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう	<切り干し大根の甘酢あえ> キャベツ にんじん 切り干し大根 ☆酢 砂糖 ☆うすくちしょうゆ○ 塩	<オムレツ> ★オムレツ 🍌 <コーンサラダ> とうもろこし キャベツ パプリカ きゅうり 【別】 ★ドレッシング(コーン) 🍌	<お祝い汁> えのきだけ ★かまぼこ(さくら) ☆豆腐 けずり節 ☆うすくちしょうゆ○ 塩 ほうれん草
	<ぼたもち> ★ぼたもち	☆★鶏ガラスープの素 塩 ☆こしょう <杏仁豆腐> ★ダイスゼリー(みかん) 🍌 ★パイン(レトルト) 🍌 ★杏仁寒天 🍌			<お祝いデザート> ★デザート 🍌 🍌
	種別	種別	種別	種別	種別
	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)	🍌乳(飲用牛乳を除く)
	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦	○小麦・大麦
	🍌果物		🍌果物	🍌果物	