

令和8年3月分 菫部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (🍳…卵、🥛…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)、🐞…貝、🍎…果物) ☆年間物資 ★月別物資

菫部小	3月 2日(月) No. 13	3日(火) No. 1	4日(水) No. 9	5日(木) No. 6	6日(金) No. 5	
使 用 食 材	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛	<牛乳> 🥛	
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆ソフト麺> ○	<☆米飯>	<☆食パン> 🍞 ○	
	<大豆入りのツナごはん> サラダ油 にんじん 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん 大豆 砂糖 ☆しょうゆ ★魚のオイル漬け しょうが	<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 酢 塩 さやいんげん	<ミートソース> サラダ油 県産豚肉 にんにく しょうが 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん ★マッシュルーム 砂糖 ☆洋風スープの素 ★ウスターソース ☆トマトソース ★トマトピューレ	<サワラの香味揚げ> サワラ 🍣 ☆調味酒 ★青のり粉 ★紅しょうが 小麦粉 ○ 米粉 でん粉 油	<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 でん粉	
	<おかかあえ> 太もやし ☆しょうゆ ☆本みりん ほうれん草 ★花かつお	<厚焼き卵> ★厚焼き卵 🍳	☆★マーガリン 🥛 小麦粉 ○ ☆サイコロチーズ 🥛	<ごまあえ> にんじん 太もやし けずり節 ☆しょうゆ ☆本みりん こまつな すりごま、	<コーンキャベツ> キャベツ とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	
	<豚汁> ごま油 県産豚肉 ごぼう 大根 さといも ☆こんにゃく けずり節 ☆赤みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ねぎ	けずり節 ☆うすくちしょうゆ 塩 ☆花麩 ○ ほうれん草	<カレーポテト> サラダ油 大豆(ゆで) 枝豆むきみ ☆洋風スープの素 塩 ☆カレー粉 じゃがいも	<豆腐の岐福(ぎふ)味噌汁> 大根 けずり節 ☆赤みそ ☆油揚げ ☆豆腐 ねぎ	<ポトフ> ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも だいこん ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう パセリ	
	<ゼリー> ★ゼリー(ピーチ) 🍑		<コーンもやし> 太もやし とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう			
	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)
	🌱		○ 小麦・大麦(調味料を除く)	○ 小麦・大麦(調味料を除く)	○ 小麦・大麦(調味料を除く)	○ 小麦・大麦(調味料を除く)
	🐟				🐟 魚全般(だし・レトルトを除く)	
🍎		🍎 果物				

令和8年3月分 菫部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (☉…卵, ㉞…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), ㊧…貝, ㊨…果物) ☆年間物資 ★月別物資

菫部小	9日(月) No. 14	10日(火) No. 8	11日(水) No. 10	12日(木) No. 3	13日(金) No. 12
使 用 食 材	<牛乳> ㉞	<牛乳> ㉞	<牛乳> ㉞	<牛乳> ㉞	<牛乳> ㉞
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆コッペパン> ㉞○	<☆米飯>	<☆小型パン> ㉞○
	<麻婆豆腐>	<ビビンバ丼>	<コロッケ>	<豚肉のしょうが焼き>	<焼きそば>
	ごま油	ごま油	☆コロッケ○	サラダ油	サラダ油
	県産豚肉	県産豚肉	油	県産豚肉	県産豚肉
	にんにく	にんにく		しょうが	塩
	しょうが	しょうが	<キャベツのカレーソース>	たまねぎ	☆こしょう
	☆調味酒	砂糖	サラダ油	☆本みりん	にんじん
	☆赤みそ	☆しょうゆ	にんじん	☆しょうゆ	キャベツ
	☆しょうゆ	☆本みりん	キャベツ	☆調味酒	★紅しょうが
砂糖	★ぜんまい	☆カレー粉	チンゲンサイ	★青のり粉	
☆豆板醤	☆油揚げ	塩		★粉かつお	
塩	☆しょうゆ	☆こしょう	<ひじきと大豆の煮物>	★ウスターソース	
☆★鶏ガラスープの素	ごま油	ピーマン	大豆	★焼きそばソース ㊨	
★豆腐(冷)	にんじん	<コーンポタージュ>	砂糖	☆中華麺○	
でん粉	太もやし	サラダ油	☆しょうゆ	<厚揚げともやしの炒め物>	
にら	☆しょうゆ	たまねぎ	サラダ油	ごま油	
ごま油	塩	★コーンペースト	にんじん	☆ベーコン	
	☆こしょう	とうもろこし	ひじき	にんにく	
<餃子>	☆コチュジャン	☆洋風スープの素	☆油揚げ	太もやし	
★ぎょうざ○	ほうれん草	塩	砂糖	★厚揚げ(冷)	
油		☆こしょう	☆しょうゆ	塩	
	<シナモンピーンズ>	牛乳 ㉞	けずり節	☆こしょう	
<中華丼>	大豆	コーンスターチ	さやいんげん	☆しょうゆ	
サラダ油	でん粉	でん粉	<キャベツの味噌汁>	★オイスターソース ㊦	
しょうが	油		えのきだけ	チンゲンサイ	
たまねぎ	★シナモンシュガー		けずり節	<フルーツ盛り合わせ>	
干しいたけ	<卵入りわかめスープ>		☆赤みそ	☆黄桃(レトルト) ㊨	
☆たけのこ(レトルト)	キャベツ		☆白みそ	★ダイスゼリー(いちご) ㊨	
にんじん	☆★鶏ガラスープの素		☆豆腐	★パイン(レトルト) ㊨	
もやし	塩		キャベツ		
はくさい	☆こしょう				
★かまぼこ	☆うすくちしょうゆ				
★肉団子○	★カットわかめ				
☆★鶏ガラスープの素					
種別	種別	種別	種別	種別	
	☉卵				
			㉞乳(飲用牛乳を除く)	㉞乳(飲用牛乳を除く)	
			○小麦・大麦(調味料を除く)	○小麦・大麦(調味料を除く)	
				㊦貝類	
				㊨果物	

ア
レ
ル
ゲ
ン

令和8年3月分 菫部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (㊟…卵, ㊦…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), ㊨…貝, ㊩…果物) ☆年間物資 ★月別物資

菫部小	16日(月) No. 11	17日(火) No. 2	18日(水) No. 4		
使 用 食 材	<牛乳>㊦	<牛乳>㊦	<牛乳>㊦		
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆米飯>		
	<ニシンのたつた揚げ>	<カレーライス>	<鶏肉のすだちだれ>		
	ニシン㊩	サラダ油	鶏肉		
	しょうが	県産豚肉	☆調味酒		
	☆しょうゆ	にんにく	小麦粉○		
	☆調味酒	しょうが	米粉		
	でん粉	塩	でん粉		
	米粉	☆こしょう	油		
	油	たまねぎ	砂糖		
	にんじん	☆うすくちしょうゆ			
	じゃがいも	★すだち果汁㊩			
	塩				
	☆洋風スープの素	<五色あえ>			
	☆リンゴペースト㊩	にんじん			
	★☆ケチャップ	しめじ			
	★ウスターソース	とうもろこし			
	☆★マーガリン㊦	キャベツ			
	小麦粉○	☆調味酒			
	☆サイコロチーズ㊦	☆本みりん			
	☆カレー粉	☆うすくちしょうゆ			
	脱脂粉乳㊦	けずり節			
		ほうれん草			
	<キャベツと豆のサラダ>	<お祝い汁>			
	キャベツ	えのきだけ			
	きゅうり	けずり節			
	大豆(ゆで)	塩			
	枝豆むきみ	☆うすくちしょうゆ			
	【別配缶】	☆豆腐			
	★ドレッシング(コーン)㊩	★かまぼこ(さくら)			
	<福神漬>	★錦糸卵㊟			
	★福神漬	こねぎ			
		<お祝いデザート>			
		★デザート㊩●			
	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン			㊟卵		
		㊦乳(飲用牛乳を除く)			
			●豆乳(豆腐等以外)		
			○小麦・大麦(調味料を除く)		
		㊩魚全般(だし・レトルトを除く)			
		㊩果物	㊩果物		

令和8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, ☼…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), ☾…貝, ☿…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小						
使 用 食 材						
	種別	種別	種別	種別	種別	
	ア レ ル ゲ ン	☉				
		☼				
		●				
		∞				
		☽				
		◎				
		☾				
		☿				

