



# 3月 学校給食献立表

令和7年度発行  
東広島北部学校給食センター

日(曜)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)									
献立	牛乳 ちらしずし 白身魚天ぷら わけぎのぬた すまし汁 ひなあられ <b>ひな祭り献立</b>	牛乳 ごはん じゃがいものそぼろ煮 アーモンドあえ	牛乳 赤飯 豚カツ よろこぶあえ 赤だし 紅白大福 <b>卒業祝い献立</b>	牛乳 リッチパン ポトフ もち玄米のサラダ	<b>卒業式</b>		牛乳 ごはん 高野豆腐のうま煮 ひじきのごまマヨネーズあえ	牛乳 ごはん ひろしまあげ↑あげ↑ちくわ 甘酢あえ 筑前煮 <b>ひろしま給食</b>	牛乳 ごはん 豆腐の中華煮 パンサンサー	牛乳 縦割りコッペパン ウィンナーのケチャップソース そえ野菜 クリームスープ	牛乳 ごはん チキンカレー ツナサラダ								
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ ちらしずしのもと ○ 白身魚天ぷら ○ 揚げ油 □ わけぎ △ にんじん △ キャベツ △ カットわかめ △ 白みそ ○ 三温糖 ○ 酢 ○ 塩 ○ 木綿豆腐 ○ 飾りにんじん(梅) △ たまねぎ △ えのきだけ △ こまつな △ だし昆布 △ 混合削り節 ○ うすくちしょうゆ ○ こいくちしょうゆ ○ みりん風調味料 ○ 料理酒 ○ 塩 ○ 水 ○ ひなあられ □	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏ひき肉 ○ 料理酒 △ おろししょうが △ じゃがいも □ たまねぎ △ にんじん △ さつま揚げ ○ キャベツ ○ 細切りこんにゃく △ グリーンピース □ 三温糖 ○ こいくちしょうゆ ○ みりん風調味料 △ 水 ○ アーモンド(細切) □ キャベツ △ こまつな △ にんじん △ もやし △ こいくちしょうゆ ○	牛乳 ○ 赤飯 □ 豚カツ ○ 揚げ油 □ もやし △ にんじん △ こまつな △ だし昆布 ○ うすくちしょうゆ ○ お祝いなると ○ 木綿豆腐 ○ 油揚げ △ にんじん △ たまねぎ △ ねぎ △ だし煮干し △ 赤みそ ○ 水 ○ 紅白大福 □	牛乳 ○ リッチパン □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ ミカドゆイナ- ○ にんじん △ たまねぎ △ さつま揚げ △ だいこん △ じゃがいも △ しめじ △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ △ こしょう △ 水 ○ もち玄米 □ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし △ 三温糖 □ 塩 ○ こしょう △ 酢 ○ なたね油 □			牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ 鶏肉 ○ 天ぷら粉 ○ 高野豆腐 ○ さつま揚げ ○ にんじん △ じゃがいも △ だし昆布 △ 板こんにゃく △ しめじ △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ △ さやいんげん △ 三温糖 □ こまつな △ こいくちしょうゆ ○ みりん風調味料 ○ 水 ○ ツナ油漬け ○ 干ひじき ○ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ さといも △ ごぼう ○ カックマネズ ○ たけのこ △ 干し椎茸 △ 板こんにゃく △ さやいんげん △ 三温糖 △ こいくちしょうゆ ○ みりん風調味料 ○ 水 ○ 酢 ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 豚肉 ○ 竹輪ハーフカット ○ 天ぷら粉 ○ お好み焼きソース ○ あおりのり △ 刻みしょうが △ 水 ○ 揚げ油 □ キャベツ △ にんじん △ たまねぎ △ しいたけ △ チンゲンサイ △ こいくちしょうゆ △ 丸鶏使用がらスープ △ 塩 ○ じゃがいもでん粉 □ 水 ○ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ 絹揚げ △ にんじん △ さといも △ はるさめ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ 酢 ○ ごま油 □ 塩 ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 豚肉 ○ 料理酒 ○ なたね油 ○ トマトケチャップ △ ウスターソース △ 三温糖 □ 水 ○ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ たまねぎ △ しいたけ △ チンゲンサイ △ こいくちしょうゆ △ 丸鶏使用がらスープ ○ 塩 ○ じゃがいもでん粉 □ 水 ○ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ シエルマカロニ □ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ しめじ △ パセリ(乾) △ 丸鶏使用がらスープ △ 米粉 □ 調理用牛乳 ○ 塩 ○ こしょう △ 水 ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ 鶏肉 ○ なたね油 ○ トマトケチャップ △ ウスターソース △ 三温糖 □ 水 ○ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ たまねぎ △ しいたけ △ チンゲンサイ △ こいくちしょうゆ △ 丸鶏使用がらスープ ○ 塩 ○ じゃがいもでん粉 □ 水 ○ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ ツナ油漬け ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ しめじ △ キャベツ △ きゅうり △ とうもろこし △ 三温糖 □ 酢 ○ 塩 ○ こしょう △	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ 鶏肉 ○ なたね油 ○ トマトケチャップ △ ウスターソース △ 三温糖 □ 水 ○ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ たまねぎ △ しいたけ △ チンゲンサイ △ こいくちしょうゆ △ 丸鶏使用がらスープ ○ 塩 ○ じゃがいもでん粉 □ 水 ○ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ ツナ油漬け ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ しめじ △ キャベツ △ きゅうり △ とうもろこし △ 三温糖 □ 酢 ○ 塩 ○ こしょう △	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ 鶏肉 ○ なたね油 ○ トマトケチャップ △ ウスターソース △ 三温糖 □ 水 ○ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ たまねぎ △ しいたけ △ チンゲンサイ △ こいくちしょうゆ △ 丸鶏使用がらスープ ○ 塩 ○ じゃがいもでん粉 □ 水 ○ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ ツナ油漬け ○ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも □ しめじ △ キャベツ △ きゅうり △ とうもろこし △ 三温糖 □ 酢 ○ 塩 ○ こしょう △	エネルギー 760 kcal 食塩 3.1 g	エネルギー 719 kcal 食塩 1.9 g	エネルギー 778 kcal 食塩 2.6 g	エネルギー 765 kcal 食塩 3.2 g	エネルギー 752 kcal 食塩 2.1 g	エネルギー 779 kcal 食塩 2.6 g	エネルギー 713 kcal 食塩 1.9 g
日(曜)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	23(月)	24(火)	25(水)	<div data-bbox="2315 1113 2849 1953" data-label="Complex-Block"> <h2 style="text-align: center;">ひな祭りのおはなし</h2> <p style="text-align: center;">まいとし がつみつか おんな こ すこ せいりょうしあわ ねが、 毎年3月3日は、女の子の健やかな成長と幸せを願い、 お祝いする「ひな祭り」です。ひな人形や桃の花を飾り、 さまざまな願いを込めた料理やお菓子をいただきます。季節 の節目となる五節句(五節供)の一つ 「上巳の節句」でもあり、季節の花に ちなんで「桃の節句」とも呼ばれます。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div data-bbox="2374 1449 2789 1533"><b>ひな祭りの食べ物</b></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div data-bbox="2374 1533 2522 1617">ひしもち</div> <div data-bbox="2522 1533 2789 1617">はまぐりのうしお汁</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div data-bbox="2374 1617 2522 1701">ちらしずし</div> <div data-bbox="2522 1617 2789 1701">白酒</div> <div data-bbox="2374 1701 2789 1785">ひなあられ</div> </div> <p style="text-align: center;">3年生のみなさん ご卒業おめでとうございます</p> </div>										
献立	牛乳 ごはん そぼろごはんの具 いわしのつみれ汁	牛乳 ごはん 野菜の五目煮 酢の物	牛乳 古代米ごはん さわらの照り焼き ごまあえ ゆめまる汁 <b>食育の日</b>	牛乳 コッペパン ミートソーススパゲッティ ひよこ豆のサラダ	<b>春分の日</b>		牛乳 ごはん 生揚げと野菜のみそ炒め じゃこあえ	牛乳 ごはん 肉団子とじゃがいもの甘酢あん そえ野菜 えびと春雨のスープ			牛乳 ごはん ビビンパの具 わかめスープ 小魚アーモンド								
献立の材料	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏ひき肉 ○ 料理酒 △ おろししょうが △ 炒り卵 ○ たまねぎ △ にんじん △ ごぼう △ 干し椎茸 △ グリーンピース △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ ○ みりん風調味料 ○ いわしつみれ ○ 木綿豆腐 ○ 油揚げ ○ だいこん △ にんじん △ さといも △ しろねぎ △ だし昆布 △ 混合削り節 ○ こいくちしょうゆ ○ うすくちしょうゆ ○ 料理酒 ○ 塩 ○ 水 ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ 大豆(ゆで) ○ にんじん △ じゃがいも □ ごぼう △ れんこん △ さつま揚げ ○ 板こんにゃく △ 干し椎茸 △ さやいんげん △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ ○ みりん風調味料 ○ 水 ○ カットわかめ ○ にんじん △ きゅうり △ キャベツ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ ○	牛乳 ○ 精白米 □ 玄米 黒米 赤米 学校給食用強化米 □ さわら ○ なたね油 □ 料理酒 △ おろししょうが △ 三温糖 □ マッシュルーム △ グリーンピース △ トマト缶 △ トマトケチャップ △ ウスターソース △ 丸鶏使用がらスープ △ 塩 ○ こしょう △ 水 ○ こまつな △ キャベツ △ にんじん △ 白すりごま ○ 三温糖 □ こいくちしょうゆ ○ 木綿豆腐 ○ 油揚げ △ にんじん △ たまねぎ △ じゃがいも ○ カットわかめ ○ ねぎ △ だし煮干し ○ 中みそ ○ 水 ○	牛乳 ○ コッペパン □ 豚ひき肉 ○ 料理酒 ○ おろしにんにく △ にんじん △ たまねぎ △ マッシュルーム △ グリーンピース △ たまねぎ △ たけのこ △ キャベツ △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 ○ 中みそ ○ 赤みそ ○ じゃがいもでん粉 ○ 水 ○ ひよこごまめ(ゆで) ○ キャベツ △ きゅうり △ にんじん △ なたね油 □ 三温糖 □ 酢 ○ こしょう ○			牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 豚肉 ○ 料理酒 ○ おろししょうが △ おろしにんにく △ 絹揚げ ○ にんじん △ たまねぎ △ たけのこ △ キャベツ △ ねぎ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ みりん風調味料 ○ 中みそ ○ 赤みそ ○ じゃがいもでん粉 ○ 水 ○ じゃがいも □ ちりめん ○ にんじん △ こまつな △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ ○ 酢 ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ ミートボール ○ じゃがいも ○ 揚げ油 △ おろししょうゆ △ 三温糖 □ こいくちしょうゆ △ 酢 ○ じゃがいもでん粉 □ もやし △ にら △ にんじん △ 水 ○ むきえび ○ 木綿豆腐 ○ たまねぎ △ にんじん △ はるさめ △ チンゲンサイ △ 丸鶏使用がらスープ △ うすくちしょうゆ △ 塩 ○ こしょう △ 水 ○	牛乳 ○ 精白米 □ 学校給食用強化米 □ 牛肉 ○ 豚肉 ○ トウバンジャン ○ おろしにんにく △ 料理酒 △ ぜんまい △ もやし △ にんじん △ こまつな △ 三温糖 △ こいくちしょうゆ □ 塩 ○ 鶏肉 ○ 料理酒 ○ 木綿豆腐 ○ はるさめ ○ たまねぎ △ にんじん △ カットわかめ △ ねぎ △ 丸鶏使用がらスープ △ こいくちしょうゆ △ 塩 ○ こしょう △ 水 ○ 小魚アーモンド ○	エネルギー 717 kcal 食塩 2.3 g	エネルギー 752 kcal 食塩 1.9 g	エネルギー 704 kcal 食塩 2.6 g	エネルギー 740 kcal 食塩 3.1 g	エネルギー 713 kcal 食塩 1.9 g	エネルギー 750 kcal 食塩 2.7 g	エネルギー 713 kcal 食塩 2.6 g			

※物資の都合により、献立を変更することがあります。  
 ※○△□について…○：おもに体をつくるもとになる食品(赤) △：おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑) □：おもに体エネルギーのもとになる食品(黄) (こんにゃくは、いも類(黄)に分類されますが、体内の動きで「おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)」に分類)