

# [ 献立予定表 ]

2024年 3月度

富士吉田市学校給食センター

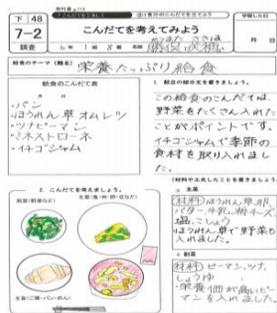
日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	ひとくちメモ	
1 金	むぎごはん	○			こめ むぎ	甲州ワイン ビーフは、ワ インのしぼり 粕を飼料とし ているので、 きめ細かい柔 らかな肉質が 特徴です。	
	コーンとほうれんそう のソ			とうもろこし にんじん ほうれんそう	こめあぶら		
	ワインビーフカレー		こうしゅうワインビーフ だっしふんにゅう	にんにく しょうが にんじん たまねぎ りんご	こめあぶら ジャがいも ルウ		
	きよみオレンジ			きよみオレンジ			
4 月	ジョア (ブルーベリー)	○	だっしふんにゅう	ひなまつり きゅうしょく	ブルーベリー	さとう	菱餅の色の由来 は、赤は桃の花 (魔除け)・白 は純白の雪(子 孫繁栄)・緑は 新芽(健康)を 連想させていま す。また、春の 情景を表してい ます。給食で は、ゼリーを提 供します。
	ちらしずし			にんじん たけのこ れんこん かんぴょう ほししいたけ	こめ さとう		
	サワラのてりやき		さわら		さとう		
	なのはなのあえもの			キャベツ にんじん なのはな	さとう		
	さくらちらしの すましじる		さばぶし かつおぶし うずらのたまご かまぼこ	にんじん えのきだけ みつば			
	ひなまつりゼリー		とうにゅう かんてん	いちご りんご	さとう		
5 火	きなこあげパン (小)	○	きなこ だっしふんにゅう			こむぎこ さとう こめあぶら	きなこは、大 豆を炒って皮 をとり除きひ いて粉にした ものです。た んぱく質や食 物繊維など大 豆の栄養分を たっぷりとる ことが出来る 食品です。
	チーズパン(中)		だっしふんにゅう チーズ			こむぎこ さとう	
	とうふナゲット (中)		とうふ	たまねぎ えだまめ にんじん	こむぎこ こめあぶら でんぶん		
	だいこんサラダ		まぐろ	とうもろこし あかピーマン だいこん	ごまドレッシング		
	みそラーメン		ぶたにく なると	にんじん もやし キャベツ たら ねぎ	ちゅうかめん ごまあぶら		
	ソフールヨーグルト		ヨーグルト		さとう		
6 水	ごはん	○		まごわやさしい きゅうしょく		こめ	今日の海苔は、 第七回「わた したちの富士 吉田市」作品 コンクールよ り入賞され た児童生徒の 作品を海苔の パッケージに しました。ど の富士山も 素敵ですね。
	あじつけのり		のり こんぶ かつおぶし		さとう		
	まだいのしょうゆ こうじづけ		まだい		さとう		
	ひじきとじゃがいも のもの		ひじき あぶらあげ	にんじん えだまめ	こめあぶら ジャがいも さとう ごま		
	とんじる		ぶたにく にぼし とうふ みそ	しょうが にんじん たまねぎ しめじ ねぎ こんにゃく	こめあぶら さとも		
7 木	チーズパン(小)	○	だっしふんにゅう チーズ	よしちゅうりクエスト きゅうしょく		こむぎこ さとう	吉田中学校のリ クエスト給食 です。きなこ あげパンは、 どの学校から も圧倒的な人 気メニューで した。思い出 に残る給食時 間を過ごして ください。
	きなこあげパン (中)		だっしふんにゅう きなこ		こむぎこ さとう こめあぶら		
	かぼちゃのオムレツ		たまご とりにく	かぼちゃ	さとう でんぶん こめあぶら		
	スバゲティサラダ			レタス きゅうり にんじん えだまめ	かゲティドレッシング		
	コーンポタージュ		ぎゅうにく だっしふんにゅう	にんじん たまねぎ とうもろこし パセリ	バター オリーブあぶら ルウ		
	おこめのタルト		たまご にゅうせいひん		こむぎこ さとう マーガリン こめこ		
8 金	おせきはん (ごましお)	○		ちゅうがくおいわい きゅうしょく		こめ もちごめ あずき ごま	中学校3年生の 皆さんご卒業 おめでとうご ざいます。今 日は、卒業お 祝い献立で す。食は健康 の源です。卒 業後もバランス の良い食生活 を心がけて ください。
	さばのみそに		さば みそ		でんぶん さとう		
	とりにくのしちに		とりにく うずらのたまご	にんじん たけのこ ピーマン こんにゃく	さとう		
	おいわいのすまし じる		さばぶし かつおぶし なると ゆば	にんじん しめじ みつば			
	すだちゼリー (小)			すだち	さとう		
	おいわいクレーブ (中)		とうにゅう だいちこ	いちご	さとう しょうぶつあぶら		
11 月	まぐろフライ	○	まぐろ	たまねぎ しょうが		こめあぶら パンこ さとう	チョコマフィ ンは、手作り です。チョコ の中のカカオ 豆にはポリフ ェノールが入 っていて生活 習慣病予防に もなります。
	やさいのおかか チーズあえ		チーズ かつおぶし	キャベツ こまつな にんじん			
	にこみうどん		かつおぶし さばぶし とりにく あぶらあげ	にんじん ほししいたけ ほうれんそう ねぎ	うどん		
	チョコマフィン		たまご きゅうにゅう		むしパンミックス バター チョコチップ ココア		
12 火	ステッキパン (いちごジャム)	○	だっしふんにゅう	めいしょう6ねん1くみ かつまた さきほさんの こんだて		こむぎこ さとう いちごジャ ム	明見小学校6年 生の勝俣咲穂 さんが考えた 献立です。野 菜をたくさん 入れたことが ポイントで、 季節の食材も 取り入れまし た。
	てづくりほうれん そうオムレツ		ハム チーズ たまご きゅうにゅう なまクリーム	ほうれんそう			
	ツナピーマンソテー		まぐろ	とうもろこし にんじん ピーマン あかピーマン	こめあぶら		
	ミネストローネ		ウインナー だいち	にんじん たまねぎ セロリー トマト キャベツ パセリ	オリーブあぶら さとう		
	せとか			せとか			
13 水	ごはん	○		めいしょう6ねん2くみ かがみ たすくさんの こんだて		こめ	明見小学校6年 生の加賀美佑 さんが考えた 献立です。カ ルシウムやビ タミンをとる ように小松菜 などの野菜を 入れました。
	ホイコーロー		ぶたにく	しょうが にんにく ねぎ キャベツ たけのこ ピーマン	こめあぶら ごまあぶら さとう		
	こまつなとにんじ んのごまあえ			こまつな にんじん きゅうり	ごま さとう		
	じゃがいものみそ する		にぼし なまあげ みそ	にんじん たまねぎ ねぎ	じゃがいも		

# [ 献立予定表 ]

2024年 3月度

富士吉田市学校給食センター

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	ひとくちメモ
14 木	チョコクルパン	○	だっしふんにゆう たまご	しょうがおいおい きゅうしよく	こむぎこ さとう チョコレート マーガリン	小学校6年生の 皆さんご卒業 おめでとうござ います。小学 校で食べる 給食は最後で すね。食べる ことは生きる ことの基本で す。中学校で も活躍してく ださいね。
	とりにくのからあげ		とりにく	しょうが にんにく	こむぎこ でんぶん こめあぶら	
	はるやさいサラダ			さやえんどう ブロッコリー とうもろこし キャベツ	ドレッシング	
	はくさいのスープ		ベーコン	にんじん たまねぎ えのきだけ はくさい パセリ	オリーブあぶら	
	すだちゼリー (中)			すだち	さとう	
おいおいクレープ (小)		とうにゆう だいずこ	いちご	さとう しょうぶつあぶら		
15 金	ごはん	○			<b>こめ</b>	ポテトミート グラタンは、 小学生に人気 メニューです。 今日は、中 学校の献立 に取入れまし た。
	ポテトミート グラタン		ぶたにく チーズ	たまねぎ にんじん セロリー トマト	じゃがいも こめあぶら ルウ さとう	
	はなやさいサラダ			カリフラワー とうもろこし ブロッコリー	ドレッシング	
	はるやさいのスープ		とりにく	にんじん たまねぎ えのきだけ たけのこ なのはな	オリーブあぶら	
18 月	かてめし	○	とりにく こうやどうふ こんぶ	にんじん ごぼう	<b>こめ</b> こめあぶら さとう	こしね汁は、群 馬県の特産のこ んにやく、しい たけ、ねぎを入 れて作ります。 食材の頭文字を とって名づけら れました。
	さけのしおやき		さけ	あじめぐり きゅうしよく〜ぐんまけん〜		
	だいこんのもの		ぶたにく	にんじん だいこん いんげん	こめあぶら さとう	
	こしねじる		さばぶし かつおぶし ちくわ とうふ あぶらあげ みそ	こんにやく ほししいたけ しもにたねぎ	さといも	
19 火	バターロールパン	○	だっしふんにゆう たまご		こむぎこ さとう	いちごは、ビ タミンCがたく さん含まれて います。体の 抵抗力を高め 風邪予防にも なります。春 が旬の果物で す。
	とりにくのマッシュ ポテトやき		とりにく		マヨネーズ じゃがいも	
	コーンとえだまめの ソテー		ベーコン	とうもろこし えだまめ	こめあぶら	
	ポトフ		ウインナー	にんじん たまねぎ キャベツ	じゃがいも	
	イチゴのヨーグルトあえ		なまクリーム ヨーグルト	いちご みかん	さとう ナタデココ	
21 木	ソフトフランスパン (チョコ&ホワイト)	○	だっしふんにゆう		こむぎこ さとう チョコレート	今日のフルー ツは「はる み」です。清 見オレンジと ポンカンを掛 け合わせた品 種です。プチ プチとした食 感が特徴で す。
	ぶたにくのアップル ソース		ぶたにく	しょうが にんにく たまねぎ りんご レモン	こめあぶら さとう ごま	
	ウインナーとやさい ソテー		ウインナー	とうもろこし しめじ ブロッコリー あかピーマン	オリーブあぶら	
	チキンとやさいの スープ		とりにく	ごぼう にんじん たまねぎ だいこん はくさい こまつな	こめあぶら	
	はるみ			はるみ		
22 金	きゅうきゅうカレー	○	ぼうさい きゅうしよく	とうもろこし にんじん たまねぎ しめじ トマト	しょうぶつあぶら ルウ じゃがいも こめ	災害に備え「防災 給食」を実施し ます。非常食がある という事を知り食 べなれてもらうこ とを目的にしま した。
	べにあずまサラダ		だいず	レモン	さつまいも さとう なたねあぶら	
	バナナ			バナナ		
	ビスコ		にゅうせいひん		こむぎこ さとう でんぶん	
25 月	むぎごはん	○			<b>こめ</b> むぎ	今年度の給食は 今日で最終日と なります。来年 度も美味しく 健康な身体づく りの見本となる ような給食をお 届けしたいと思います。
	えびしゅうまい		えび たら	たまねぎ	でんぶん パンこ こむぎこ	
	ツチどだいこんと ちゅうかぜが		まぐろ	レタス だいこん ブロッコリー にんじん	さとう ごまあぶら ごま	
	まーぼーどうふ		ぶたにく だいず とうふ	しょうが にんにく ねぎ にんじん ほししいたけ たけのこ たまねぎ	こめあぶら さとう でんぶん	
	ワッフル		たまご にゅうせいひん		こむぎこ さとう マーガリン でんぶん	



明小6年1組  
勝俣 咲穂さんの献立

明小 6年2組  
加賀美 佑さんの献立



※学校行事や材料の都合により、献立を変更する場合があります。

※メニューごと使用材料を分類して表示しています。しかし微量の材料は記載してありません。また、食物アレルギーの有無は、この献立予定表では確認できません。

※富士吉田地域使用の食材には、下線を引いています

富士吉田市学校給食センター運営事業費については、北富士演習場関連特定事業（教育、スポーツ及び文化に関する事業：学校給食センター運営事業）として、防衛省の特定防衛施設周辺整備調整交付金が充てられています。）