3月のこんだてひょう

★牛乳は、毎日つきます！（中学校用） ＊砂川市学校給食センター

日	曜	献立	材料												
---	---	----	----	---	---	----	----	---	---	----	----	---	---	----	----

含まれているアレルギー物質は、次のマークで示しています。

卵・・・●
えび、かに、ホタテ、かき貝・・・△
牛乳、乳製品・・・■
ナッツ・・・▲
チョコレート・・・○
パイン・・・※
小麦粉・・・#
ごま・・・□
長芋、山芋・・・\$

今月の平均栄養量
() 内の数字は基準栄養所要量

エネルギー830kcal (830)
たんぱく質32.9g (26.9~41.5)
脂質29.8g (18.5~27.7)
塩分3.5 (2.5)
カルシウム430mg (450)
鉄分4.7mg (4.5)
食物繊維6.5g (7.0)

- ・日にちの前に★のマークがついている日は、スプーンがつきます。
- ・お箸は毎日持参をしてください。毎日洗って清潔なものを使いましょう。

～今月の地元食材～

- ・都合により献立の一部を変更することがあります。ご了承ください。
- ・献立表の中で作ってみたいメニューがあればお気軽に給食センターまで連絡してください。
Tel 52-2229

砂川中学校PTA献立

日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料									
★	3	ごはん(鶏とほろ汁) # 3 ままし汁 △# マクロカツ # 鶏とほろ	米 はんぺん(たら、長芋)、豆腐、人参、えのきたけ、長葱、干し椎茸、小麦、大豆、昆布、鰹節 まぐろ、大豆、玉葱、小麦、ほたてエキス、生姜 鶏挽肉、大豆、人参、ごぼう、生姜、小麦、大豆	4	(火)	△# □ # ラーメン △# □ # ショーロンポー	ラーメン、豚肉、つと、生姜、にんにく、もやし、玉葱、白菜、人参、竹の子、長葱、ごま、ごま油、鶏肉エキス、かき汁、小麦、大豆 キャベツ、玉葱、豚肉、竹の子、春雨、小麦、大豆、椎茸、かき汁、ごま油、生姜	5	(水)	● # 中華卵スープ # □ # ヤムニョム千辛(米粉) # □ # 野菜チャフチ	ごはん 米 ベーコン、鶏卵、小松菜、玉葱、竹の子、人参、鶏肉エキス、豚肉エキス、牛肉エキス、大豆、ゼラチン 鶏肉、生姜、にんにく、米、大豆、米麴、トマト、小麦、オニオンエキス、ごま、ごま油 春雨、豚肉、もやし、人参、ピーマン、干し椎茸、生姜、にんにく、小麦、大豆、ごま油	6	(木)	★ # きなご揚げパン △ # # コーンポタージュ ● # トマトミートオムレツ # # フロッコリーサラダ	乳、小麦、大豆 コーン、玉葱、人参、ベーコン、パセリ、牛乳、小麦、脱脂粉乳、全粉乳、鶏肉エキス、ほたてエキスパウダー、チーズ、豚脂 鶏卵、大豆、トマト、玉葱、鶏肉エキス ブロッコリー、コーン、ハム、チーズ、玉葱、赤ピーマン、にんにく、椎茸、生姜、小麦、大豆、りんご、ブルーベリー、鰹節、鶏肉エキス、豚肉エキス	7	(金)	● # ひじきつみれ汁 さほのみぞ煮 # じゃがいものカレー炒め	ごはん 米 つみれ(すけそうだら、太刀魚、ひじき、玉葱、人参、鶏卵、大豆、小麦)、大根、人参、ごぼう、干し椎茸、油揚げ、長葱、小麦、大豆、鰹節、昆布 さば、大豆 じゃがいも、玉葱、人参、ピーマン、マカロニ、ベーコン、小麦	エネルギー 853 たんぱく質 36.3	エネルギー 773 たんぱく質 36.6	エネルギー 898 たんぱく質 35.9	エネルギー 983 たんぱく質 32.7	エネルギー 792 たんぱく質 31.9
★	10	ごはん(豚肉とんぶり) くたくさん汁 # かぼちゃコロッケ	米 豆腐、大根、こんにゃく、ごぼう、人参、小松菜、長葱、油揚げ、大豆、煮干し、鰹・まぐろエキス、あさりエキス、昆布エキス かぼちゃ、小麦、大豆、じゃがいも、玉葱	11	(火)	● # トマトスパゲティ ● # フルーツミルクゼリー和え(マンゴー味)	スパゲティ、玉葱、人参、コーン、ベーコン、トマト、にんにく、鶏肉エキス、大豆、小麦、チーズ、バター、パセリ みかん、パイン、桃、牛乳、マンゴー、りんご	12	(水)	● # 白菜のみぞ汁 # いわしオレンジ煮 # 大根のとほろ煮	ごはん 米 白菜、長葱、油揚げ、人参、しめじ、大豆、煮干し、鰹・まぐろエキス、あさりエキス、昆布エキス いわし、小麦、大豆、オレンジ 大根、鶏挽肉、人参、さやいんげん、小麦、大豆	13	(木)	● # ソフトフランスパン ● # フラウンシュチュ # メンチカツ	乳、小麦 豚肉、玉葱、じゃがいも、人参、エリンギ、生姜、にんにく、牛乳、生クリーム、小麦、トマト、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、昆布エキス、ホックエキス、すけそうだらエキス、乳、大豆、りんご、トマトペースト、牛肉エキス、豚肉エキス、ゼラチン、鶏肉エキス 豚肉、鶏肉、キャベツ、玉葱、大豆、小麦	14	(金)	● # □ # ユッケジャンスープ # □ # ぎょうざ	ごはん 米 豚肉、もやし、大根、小松菜、長葱、人参、干し椎茸、鶏卵、ごま油、鶏肉エキス、豚肉エキス、牛肉エキス、大豆、ゼラチン、小麦、ごま、にんにく、生姜、米麴、りんご、パプリカパウダー、昆布、トマト キャベツ、にら、豚肉、鶏肉、大豆、ごま油、小麦、生姜	エネルギー 773 たんぱく質 36.6	エネルギー 728 たんぱく質 27.2	エネルギー 771 たんぱく質 29.4	エネルギー 828 たんぱく質 30.4	エネルギー 764 たんぱく質 30.0
	17	わかめごはん 豚汁 ● # ハムチースフライ ● # ポテトサラダ	米、わかめ 豚肉、じゃがいも、玉葱、豆腐、こんにゃく、ごぼう、人参、長葱、大豆、鰹節 豚肉、鶏肉、玉葱、紅藻、小麦、大豆、チーズ じゃがいも、小麦、鶏卵、乳、大豆、人参、玉葱、りんご、鮭、きゅうり、ハム、キャベツ、マヨネーズ(鶏卵)	18	(火)	# 肉うどん # いなり寿司	うどん、豚肉、竹輪、玉葱、人参、小松菜、長葱、干し椎茸、昆布、鰹、小麦、大豆、まぐろ節 米、昆布、大豆、油揚げ、小麦	19	(水)	# 白玉汁 鮭の塩焼き △ # □ # 焼き肉煮	ごはん 米 白玉もち(もち米)、鶏肉、つと、人参、小松菜、油揚げ、干し椎茸、小麦、大豆、昆布、鰹 鮭 豚肉、玉葱、もやし、人参、長葱、生姜、にんにく、大豆、小麦、かき汁、あさりエキス、そば豆粉、ごま油	20	(木)	★	ごはん 米	エネルギー 916 たんぱく質 30.3	エネルギー 756 たんぱく質 30.3	エネルギー 830 たんぱく質 39.6	エネルギー 862 たんぱく質 36.3					
		ミルメークココア クレープいちご	ココアパウダー、大豆 大豆、いちご、米、レモン果汁