



3月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和8年)

月		火		水		木		金	
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名
2	ごはん	3	(袋入り) ラーメン	4	ごはん	5	ココアパン	6	ごはん
	小 中 662Kcal 755Kcal		小 中 755Kcal 830Kcal		小 中 818Kcal 976Kcal		小 中 783Kcal 938Kcal		小 中 661Kcal 751Kcal
けんちん汁	鶏肉 冷凍豆腐 ■ 笹がきごぼう 大根 人参 長ねぎ 国産ぶなしめじ水煮 ■ 清酒 ■ かつお削り節 ■ だし昆布 濃口醤油 ■ みりん ■	ひな祭りメニュー 閻魔ラーメン うずら卵 よくかみましよう。		チキンカレー	鶏肉 人参 玉葱 ダイズじゃが芋 ■ ソテーオニオン ■ 牛乳 にんにく ■ バター(乳) ■ ケチャップ ■ スープストック ■ ウスターソース ■ デミグラスソース ■ NSカレーフレークO ディナーカレーフレーク ■ バーモンドカレーフレーク ■ りんごピューレ ■ 香りスパイス ■	マカロニスープ	人参 スイートコーン ミートボール(鶏肉・小麦・大豆) ■ マ 玉ねぎ ダイズじゃがいも ■ さやいんげん ■ ペーコン(大豆・豚肉) ▽ 天日塩 ■ チキンコンソメ ■ にんにく ■ パセリ ■ マカロニ ■ こしょう白 ■ スープストック ■	どさんこ汁	豚肉 ダイズじゃが芋 ■ もやし オニオンライス ■ 人参 スイートコーン しょうが ■ にんにく ■ バター ■ 味噌 ■ ごま油 だし昆布 削り節 ■ 混合削り節 ■ 一味唐辛子
さばのみぞれ煮	さば だいこん しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 発酵調味料 でん粉 穀物酢 魚エキス こんぶだし	小籠包【2個】	豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 豚脂(豚肉) 難消化性デキストリン たけのこ水煮 はるさめ 醤油(小麦・大豆) かきエキス調味料 砂糖 おろししょうが 発酵調味料 植物油(ごま) 食塩 香辛料 小麦粉 でん粉 小麦グルテン(小麦)	ごぼうサラダ	ごぼう 人参 ごま 砂糖 醤油(小麦・大豆) 植物油(大豆) 食塩 醸造酢 米粉発酵調味料 鶏卵 しいたけエキス 加工でんぷん 調味料(アミノ酸等)	ジャーマンポテト	じゃがいも たまねぎ ショルダーペーコン(卵・乳・大豆・豚肉) マーガリン(乳・大豆) 植物油(菜種) 食塩 こしょう 調味料(アミノ酸等)	さけメンチカツマヨネーズ	鮭 玉ねぎ パン粉(小麦) 植物油(乳成分) でん粉 加工でん粉(とうもろこし由来) 豚コラーゲン(豚肉) 砂糖 食塩 穀物酢 食用油脂(パーム、ヤシ由来) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ゼラチン 卵黄(卵) 卵黄粉末(卵) 卵白(卵) 香辛料 小麦粉 植物性蛋白(大豆) ぶどう糖(とうもろこし由来) ベーキングパウダー 揚げ油
瀬戸風味ふりかけ	ごま 鰯削り節 砂糖 鶏卵粉末(卵) でん粉 食塩 鰹削り節 味付のり 青のり しょうゆ(小麦・大豆) みりん 粉末水飴 調味料(アミノ酸等)	ひなまつり小粒大福	上新粉 金時豆 大手亡豆 グラニュー糖 寒天 白いんげん豆 小豆 砂糖 もち粉 でんぷん よもぎ						
9	ごはん	10	(袋入り) うどん	11	ごはん	12	コッペパン	13	ごはん
	小 中 670Kcal 807Kcal		小 中 584Kcal 652Kcal		小 中 661Kcal 779Kcal		小 中 664Kcal 786Kcal		小 中 732Kcal 846Kcal
麻婆豆腐	冷凍豆腐 ■ 豚肉 さやいんげん ■ 長ねぎ しょうが ■ にんにく ■ 味噌 ■ 濃口醤油 ■ 甜麺醬 ■ 清酒 ■ オイスターソース ■ 砂糖 ■ 澱粉 ■ 豆板醬 ■ 清湯スープ ■ ごま油 ■	卒業祝いメニュー 肉うどん		親子丼	鶏肉 人参 玉ねぎ 干切竹の子水煮 ■ オニオンライス 凍結全卵 かつおエキス ■ 清酒 ■ みりん ■ 上白糖 ■ 濃口醤油 ■	チキンブラウンシチュー	鶏肉 玉葱 人参 ダイズじゃが芋 ■ むき枝豆 ■ ソテーオニオン ■ トマトジュース ■ ハヤシフレーク ■ ウスターソース ■ チキンコンソメ ■ デミグラスソースフレーク ■ ケチャップ ■ ぶどう酒赤 ■	沢煮椀	ペーコン(大豆・豚肉) ▽ えのき さやいんげん ■ 人参 竹の子水煮 ■ 清酒 ■ 薄口醤油 ■ 混合削り節 ■ だし昆布 天日塩 ■ こしょう白 ■
ビーフン	ビーフン ■ キャベツ たまねぎ にんじん 植物油(ごま・大豆) 豚肉 きくらげ ビーマン オイスターソース 食塩 しょうゆ(大豆) チキンエキス(鶏肉) 砂糖 フライドオニオン	味付けもちいなり	餅粉 油揚げ(大豆) 醤油(小麦・大豆) 砂糖 でん粉(トウモロコシ) 発酵調味料 ドロマイト 食塩 カンゾウエキス 昆布エキス 酵母エキス(小麦)	マカロニサラダ	マカロニ(小麦) ドレッシング(小麦・卵・乳・大豆) にんじん 粉末水あめ 砂糖 食塩 醸造酢 食用植物油 加工でんぷん 調味料(アミノ酸) 酢素(大豆) 香辛料抽出物	パンプキンアンサンブルエッグ	鶏卵 かぼちゃ 鶏肉 でん粉 揚げ油(米油) 砂糖 食酢 しょうゆ(大豆) 食塩 植物油(菜種) かつおだし 酵母エキス みりん	から揚げ【3個】	鶏肉 小麦粉 でん粉(小麦) 醤油(小麦・大豆) 砂糖 大豆油 食塩 香辛料 チキンミートパウダー(鶏肉) 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 揚げ油(大豆)
		すだちゼリー	水飴 ぶどう糖 とうもろこしでん粉 さつまいもでん粉 異性化液糖 砂糖 すだち果汁 粉末水飴 酸味料 香料 水			りんごジャム	食物繊維 りんご 砂糖 水あめ		



3月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和8年)

月		火		水		木		金	
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名
16 ごはん	小 613Kcal 中 707Kcal	17 (袋入り) ラーメン	小 760Kcal 中 821Kcal	18 ごはん	小 733Kcal 中 847Kcal	19 黒砂糖パン	小 697Kcal 中 827Kcal	20 春分の日	
和食の日		味噌バターコーンラーメン		スープカレー		シチュー		<p><はしマークについて></p> <p>はしマークの日は、はしを使ったほうがよいおかずがある時に付けています。はしをもってきてください。</p>  <p>※年間・月間使用食材等一覧表は、給食センターのホームページをご覧ください。</p> <p>■ 年間使用食品一覧表 ○ 月間調味料一覧表 ▽の加工品は別紙分析表</p> <p>こちらから見るができます→</p> 	
豚汁		発芽玄米入り平つくね		ハンバーグ		照り焼きチキン			
いわしの三平煮		ポンドーナツいちごミルク		<p><お知らせ></p> <p>※牛乳は毎日つきます。乳アレルギーの場合…牛乳の代わりに緑茶がつきます。</p> <p>※デザートの一部は、代替品を用意します。</p> <p>※材料名横の()内にアレルギー物質を表記していますが、原材料名と同じ名称の場合は省略しています。</p> <p>※めん類の同一製造ラインにおいて、卵・そば・大豆・ごまを含んだ食品を扱っています。</p> <p>※骨なし魚は使用していません。(魚には骨があります。)</p> <p>※都合により、献立が一部変更になることがありますので、ご了承ください。</p>					
ひじき大豆煮		(代替)お米deガトーショコラ							
23 ごはん	小 623Kcal 中 713Kcal	24 (袋入り) スパゲティ	小 673Kcal 中 756Kcal	<p>2 肌をゼロに</p>  <p>3 すべての人に健康と福祉を</p> 		 <p>卒業</p> <p>おめでとうございます</p> <p>ご卒業おめでとうございます!</p> <p>中学3年生の皆さんは、今月が最後の給食になりますね。小学校からの9年間で心身共に大きく成長したと思います。まだまだ成長期が続きます。しっかり食べて、心も体も頭もしっかり栄養を届けてください。</p> <p>これからも頑張ってください。応援しています。</p>			
水ぎょうざスープ		スパゲティミートソース							
肉だんご【2個】		かぼちゃサラダ							
ひじきふりかけ									