令和５年３月詳細な献立表

記入方法

① 食べられないメニューに、朱書きで×印をつけてください
② 代替食を持参する場合は、「代替食持参」の欄に〇印をつけてください
主食は代替食を記入する欄がないので、持参の場合は、「通信欄」にご記入ください
※ その他、気になる点や連絡事項がある場合は通信欄にご記入ください

酒々井町学校給食センター

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	アレルゲン 卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
1	水	ご飯	○	ねぎ味噌包子				○										○			○				
				もやしのピリ辛炒め																	○				
				ワンタンスープ				○											○						
				でこぽん																					
2	木	きな粉 揚げパン A　小麦、乳、大豆×	○	イタリアンサラダ																					
				ドレッシング														○						○	
				ポークビーンズシチュー														○			○				
3	金	A　小麦、大豆× ちらし寿司 （刻み海苔）	○	鰆の西京焼き														○							
				寒天サラダ				○										○							
				もずくのすまし汁														○	○						
				ひし餅														○							
6	月	麦ご飯	○	ヒレカツ				○										○			○				
				海草サラダ				○										○	○		○			○	
				ポークカレー				○							中学のみ			●			○				
				いちごゼリー																					
7	火	ご飯	○	ブリの海鮮漬焼き				○										○							
				切干大根の煮物														○							
				かき玉汁		○												○							
8	水	中華麺 A　小麦×	○	鉄鍋餃子				○						○			○	○	○		○				
				棒棒鶏サラダ				○						○				○	○						
				ピリ辛味噌ラーメンスープ																	○				
				お米のタルト（小学生）		○	○	○										○							
				レモンタルト（中学生）		○	○	○																	
9	木	ご飯 （ふりかけ）	○	厚焼玉子		○		○										○							
				即席漬け				○						○				○							
				肉じゃが																	○				
10	金	梅ご飯	○	鶏の唐揚げ															○						
				ほうれん草の和風サラダ																					
				酒々井味噌のなめこ汁														○							
				はちみつレモンゼリー																					

↓裏面に続きます

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	アレルゲン 卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
13	月	蜂蜜パン A 小麦、乳×	○	エビフライ				○	○									○							
				ソース														○						○	
				枝豆サラダ														○			○				
				きのこのクリームスープ			○														○				
				すだちゼリー（小学生）																					
				お祝いクレープ（中学生）														○							
小学生のみ																									
14	火	ご飯	○	鶏のマーマレード焼き								○							○						
				芋いっぱいサラダ														○							
				豚汁														○			○				
15	水	ご飯	○	鮭のチャンチャン焼き											○			○							
				蓮根の金平										○				○							
				キャベツの味噌汁														○							
				水ようかん																					
16	木	ご飯	○	チーズハンバーグ　トマトソース		○	○	○										○	○		○				
				人参サラダ																					
				コンソメスープ																	○				
				お祝いクレープ（小学生）														○							
				すだちゼリー（中学生）																					
中学生のみ																									
17	金	ご飯	○	ごまだれサラダ																					
				ドレッシング				○						○				○							
				酢豚		○															○				
				桃の杏仁豆腐			○											○				○		○	
20	月	ご飯	○	サバのスタミナ焼き				○						○		○		○							
				大豆の磯煮														○	○						
				酒々井味噌のさつま汁														○			○				
21	火	春分の日																							
22	水	麦ご飯	○	花野菜サラダ																					
				ドレッシング				○						○				○	○						
				ハヤシソース			○	○										○	○		○				
				ベリーのヨーグルト			○										○							○	
23	木	ご飯	○	にらまん				○						○				○			○				
				切干大根サラダ										○											
				中華風コーンスープ		○												○	○						
				原宿ドッグ　チーズ		○	○	○																	

★この献立表は、使用している材料と業者からの成分表を基に作成しました。コンタミネーションについては、表示をしていません。
★その他、給食調理で使用する調味料、だし、添加物については、表示をしていません。
★材料の都合により食材料・献立を変更する場合があります。必要に応じて変更時にお知らせします。
★当日の急な対応変更は事故防止のため、原則お控えください。やむを得ない場合のみ連絡帳と電話の両方で連絡ください。

記入日	保護者確認サイン