令和8年 3月 2日 月曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽハンバーグ】	
スクールハンバーグ	1 個
ｿﾃｰ・ﾄﾞ・ｵﾆｵﾝ（ｽﾗｲｽ70）	10 g
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	1 g
マイルドデミグラスソース	8 g
トマトケチャップ	3 g
トマトピューレ	3 g
ウスターソ－ス（ﾚｽﾄﾗﾝ用）	3 g
赤ワイン風調味料	1 g
【ポテトサラダ】	
ﾀﾞｲｽｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ15㎜ｶｯﾄ	45 g
にんじん	10 g
きゅうり	10 g
ロースハムタンザク	10 g
ﾎｰﾙｺｰﾝｶｰﾈﾙ（冷凍とうもろこし）	5 g
エッグケア(卵不使用)	10 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.2 g
白こしょう	0.01 g
【キャベツのスープ】	
無塩せきベーコン	8 g
キャベツ	25 g
にんじん	10 g
ほぐしえのきIQF	5 g
がらスープ（チキン）	8 g
うすくち醤油	2.5 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.5 g
白こしょう	0.02 g
料理酒	1 g
【お祝いデザート】	
国産小麦のホットケーキ	1 袋
ブラック＆ホワイト	1 個

令和8年 3月 3日 火曜日

	1人分量
【ちらし寿司】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
ちらしずし	33 g
錦糸卵	30 g
一食きざみのり	0.5 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【キャベツ入り平つくね】	
キャベツ入平つくね	1 個
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	5 g
【魚そうめん汁】	
ほぐしえのきIQF	5 g
高麗わかめ	1 g
玉葱	10 g
魚そうめん	20 g
ｵｰｼｬﾝｷﾝｸﾞほぐし身（N）	5 g
こんぶ	1.5 g
花かつお	1.5 g
うすくちしょうゆ	2 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.5 g
料理酒	0.5 g

令和8年 3月 4日 水曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【鶏肉のパン粉焼き】	
若鶏もも切り身	2 個
料理酒	1 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.2 g
パン粉	5 g
香草焼きｼｰｽﾞﾆﾝｸﾞ（鶏肉用）	2 g
ベリオオリーブ油	3 g
【コーンサラダ】	
ﾎｰﾙｺｰﾝｶｰﾈﾙ（冷凍とうもろこし）	20 g
キャベツ	20 g
冷凍ブロッコリー	20 g
ロースハムタンザク	10 g
香味玉ねぎドレッシング	8 g
【ワンタンスープ】	
ウェーブワンタン	7 g
スクールミートボール　６ｇ	15 g
にんじん	5 g
きくらげ(乾)	1 g
カットこまつな	10 g
深ねぎ	3 g
がらスープ（チキン）	8 g
うすくちしょうゆ	2 g
こいくちしょうゆ	0.5 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.5 g
白こしょう	0.01 g

令和8年 3月 5日 木曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ホキのフライ】	
白身魚フライ（ほき）	1 個
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	6 g
【茎ワカメの金平】	
冷凍海藻細ぎりくきわかめ	25 g
千切ごぼう	10 g
豚肉スライス	8 g
椎茸細切ｽﾗｲｽ	0.5 g
にんじん	15 g
こいくちしょうゆ	4 g
三温糖	1.5 g
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	0.5 g
料理酒	2 g
いりごま白CF	1 g
【玉ねぎと豆腐の味噌汁】	
冷凍豆腐(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)	30 g
玉葱	10 g
カット油揚	3 g
深ねぎ	3 g
花かつお	1.5 g
かたくちいわし(煮干し)	1.5 g
合わせ味噌	10 g

令和8年 3月 6日 金曜日

	1人分量
卒業式	

令和8年 3月 9日 月曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【豚のしょうが焼き】	
豚肉スライス	60 g
玉葱	40 g
にんじん	10 g
キャベツ	30 g
おろししょうが	3 g
こいくちしょうゆ	4 g
錦味特醸（本みりん）	1 g
料理酒	2 g
三温糖	1 g
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	0.5 g
【焼売（しゅうまい）】	
焼売（肉）Fe＆ﾌｧｲﾊﾞｰ	2 個
【チンゲン菜のスープ】	
無塩せきベーコン	8 g
ｿﾃｰ・ﾄﾞ・ｵﾆｵﾝ（ｽﾗｲｽ70）	25 g
きくらげ(乾)	0.5 g
チンゲンサイ(冷凍)	10 g
がらスープ（チキン）	8 g
うすくちしょうゆ	2.5 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.5 g
白こしょう	0.01 g
調合胡麻油（ごま油）	0.2 g

令和8年 3月 10日 火曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ハッシュドビーフ】	
輸入牛肉（ももスライス）	50 g
ｿﾃｰ・ﾄﾞ・ｵﾆｵﾝ（ｽﾗｲｽ70）	30 g
玉葱	50 g
ﾏｯｼｭﾙｰﾑ（ｽﾗｲｽ）	10 g
おろしにんにく	0.3 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.1 g
白こしょう	0.01 g
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	1 g
ハヤシルー（ﾌﾚｰｸ）	15 g
赤ワイン風調味料	5 g
トマトケチャップ	3 g
ウスターソース（ﾚｽﾄﾗﾝ用）	1 g
こいくちしょうゆ	1 g
水	
【マカロニサラダ】	
マカロニ（ツイスト）	10 g
IQFﾎﾟｰｸｳｲﾝﾅｰ3mm斜めｽﾗｲｽ	10 g
キャベツ	25 g
にんじん	5 g
きゅうり	7 g
ﾎｰﾙｺｰﾝｶｰﾈﾙ（冷凍とうもろこし）	5 g
青じそドレッシング	3 g
エッグケア(卵不使用)	4 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.03 g
白こしょう	0.01 g
【果物(りんご)】	
果物（りんご）	1 個

令和8年 3月 11日 水曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【さんまのみぞれ煮】	
さんまみぞれ煮	1 個
【ほうれん草のごま和え】	
カットほうれん草	40 g
もやし	30 g
にんじん	10 g
いりごま白CF	3 g
こいくちしょうゆ	2 g
うすくちしょうゆ	1.5 g
三温糖	1.5 g
【筑前煮（碗）】	
鶏もも（2cmダイス）	20 g
高野豆腐（ダイス）	10 g
ｶｯﾄごぼうささがき	10 g
にんじん	10 g
冷凍里芋	20 g
サイコロこんにゃく	15 g
冷凍いんげん(すじなし)	10 g
乱切りれんこん(冷凍)	10 g
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	0.5 g
三温糖	3.4 g
錦味特醸（本みりん）	1 g
こいくちしょうゆ	5 g
料理酒	3 g
水	

令和8年 3月 12日 木曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【チキンカツ】	
華味鳥チキンカツ	1 個
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	6 g
【春雨サラダ】	
緑豆春雨（5cmｶｯﾄ）	8 g
ロースハムタンザク	10 g
もやし	20 g
にんじん	5 g
きゅうり	10 g
棒々鶏ドレッシング	8 g
いりごま白CF	2 g
【カレースープ】	
IQFﾎﾟｰｸｳｲﾝﾅｰ3mm斜めｽﾗｲｽ	10 g
ｿﾃｰ・ﾄﾞ・ｵﾆｵﾝ（ｽﾗｲｽ70）	20 g
ランチウエッジ（皮付きポテト）	20 g
カットほうれん草	10 g
ｶﾚｰﾙｰ（ﾌﾚｰｸ）	5 g
カレー粉	0.1 g
がらスープ（チキン）	8 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.3 g
白こしょう	0.01 g

令和8年 3月 13日 金曜日

	1人分量
【クロワッサン】	
クロワッサン（個包装）	1 個
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ミートソーススパゲティ】	
スパゲティ（ﾐﾆ）	45 g
輸入牛肉（ミンチ）	10 g
豚ひき肉	20 g
にんじん	10 g
玉葱	35 g
おろししょうが	0.5 g
おろしにんにく	0.3 g
セロリ	2 g
ﾏｯｼｭﾙｰﾑ（ｽﾗｲｽ）	5 g
パセリ(乾)	0.02 g
トマトピューレ	9 g
トマトケチャップ	12 g
ウスターソース（ﾚｽﾄﾗﾝ用）	1 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.35 g
白こしょう	0.06 g
【ツナサラダ】	
ﾗｲﾄﾂﾅ油漬ﾁｬﾝｸ	10 g
玉葱	20 g
にんじん	5 g
きゅうり	10 g
キャベツ	30 g
エッグケア(卵不使用)	10 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.2 g
白こしょう	0.01 g
【一食チーズ】	
型抜きチーズ	1 個

令和8年 3月 16日 月曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【スタミナ炒め】	
豚肉スライス	60 g
キャベツ	30 g
玉葱	30 g
にんじん	10 g
もやし	30 g
にら	5 g
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	1 g
おろししょうが	0.5 g
おろしにんにく	0.5 g
料理酒	2 g
焼肉のタレ	15 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.1 g
白こしょう	0.01 g
【春巻き】	
春巻 Fe（米粉入り）	2 個
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	3.5 g
【わかめスープ】	
高麗わかめ	1 g
もやし	20 g
きくらげ(乾)	1 g
いりごま白CF	1 g
がらスープ（チキン）	8 g
うすくちしょうゆ	2.5 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.5 g
白こしょう	0.01 g
調合胡麻油（ごま油）	0.2 g

令和8年 3月 17日 火曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【さばの生姜煮】	
さば生姜煮	1 個
【酢の物】	
きゅうり	20 g
高麗わかめ	1 g
ｵｰｼｬﾝｷﾝｸﾞ ほぐし身（N）	10 g
もやし	40 g
穀物酢	3 g
うすくちしょうゆ	2 g
三温糖	2 g
いりごま白CF	3 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.03 g
【沢煮椀】	
鶏もも（2cmダイス）	10 g
(冷凍)ﾀﾞｲｽ豆腐	10 g
にんじん	5 g
だいこん	10 g
ｶｯﾄごぼうささがき	10 g
深ねぎ	3 g
冷凍里芋	10 g
突きこんにゃく（業務用きんぴら）	10 g
椎茸細切ｽﾗｲｽ	0.5 g
かたくちいわし(煮干し)	1.5 g
花かつお	1.5 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.4 g
うすくちしょうゆ	3 g
料理酒	1 g
でんぷん	1.2 g
【焼きのり】	
焼のり	1 個

令和8年 3月 18日 水曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【鶏肉のレモン煮】	
若鶏もも切り身	2 個
料理酒	2 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.2 g
白こしょう	0.01 g
でんぷん	8 g
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	5 g
こいくちしょうゆ	4 g
三温糖	2.5 g
料理酒	1.8 g
ポッカレモン	4 g
水	4 g
【ナムル】	
もやし	55 g
にんじん	10 g
きゅうり	15 g
ドレッシング韓国ナムル	6 g
いりごま白CF	2 g
【切干大根のスープ】	
無塩せきベーコン	10 g
切干し大根	3 g
ｿﾃｰ・ﾄﾞ・ｵﾆｵﾝ（ｽﾗｲｽ70）	20 g
にんじん	5 g
深ねぎ	3 g
がらスープ（チキン）	8 g
うすくちしょうゆ	2.5 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.5 g
白こしょう	0.01 g
料理酒	0.5 g

令和8年 3月 19日 木曜日

	1人分量
【しそわかめごはん】	
水稲穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
わかめご飯の素（減塩タイプ）	1.5 g
乾燥赤しそ	1 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【チキンハンバーグ】	
国産鶏のてりやきパティ	1 個
【ブロッコリーサラダ】	
冷凍ブロッコリー	40 g
きゅうり	10 g
ロースハムタンザク	8 g
ﾎｰﾙｺｰﾝｶｰﾈﾙ（冷凍とうもろこし）	5 g
ｲﾀﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	8 g
【太平燕（ﾀｲﾋﾟｰｴﾝ）】	
むきえび(ﾊﾞﾗ)	12 g
ほそ切り蒲鉾	5 g
緑豆春雨（5cmｶｯﾄ）	8 g
チンゲンサイ(冷凍)	10 g
キャベツ	10 g
にんじん	10 g
うずら卵㊐	15 g
きくらげ(乾)	1 g
深ねぎ	2 g
おろしにんにく	0.5 g
こいくちしょうゆ	2 g
料理酒	2 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.5 g
白こしょう	0.02 g
調合胡麻油（ごま油）	0.5 g
チャンポンスープの素	2.5 g

令和8年 3月 20日 金曜日

1人分量

春分の日

令和8年 3月 23日 月曜日

	1人分量
【きな粉揚げパン】	
プレーンロール（バラ）	1 個
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	5 g
グラニュー糖	7.5 g
きな粉	4 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.06 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ミートボールとじゃがいものトマト煮】	
ｽｸｰﾙﾐｰﾄﾎﾞｰﾙ　15ｇ	60 g
おろしにんにく	0.3 g
ﾀﾞｲｽｶｯﾄﾎﾟﾃﾄ15mmｶｯﾄ	50 g
ｿﾃｰ・ﾄﾞ・ｵﾆｵﾝ（ｽﾗｲｽ70）	30 g
冷凍ブロッコリー	25 g
ミックスビーンズ	20 g
トマトダイス	30 g
ウスターソース（ﾚｽﾄﾗﾝ用）	2 g
ｼﾏ・ﾏｰｽ（食塩）	0.3 g
赤ワイン風調味料	1.5 g
三温糖	2 g
トマトケチャップ	6 g
こいくちしょうゆ	3 g
うすくちしょうゆ	2 g
白こしょう	0.01 g
ｷｬﾉｰﾗ油（なたね油）	0.5 g
【野菜サラダ】	
キャベツ	50 g
ロースハムタンザク	8 g
きゅうり	15 g
にんじん	5 g
ﾎｰﾙｺｰﾝｶｰﾈﾙ（冷凍とうもろこし）	10 g
ごまドレッシング	8 g
【パイナップル】	
フレッシュパインアップル	1 個

令和8年 3月 24日 火曜日

	1人分量
終了式	