



平成30年度3月中郷西中学校給食予定献立表

三島市立中郷西学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
1 (金)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		
	さばのおろしかけ (大根おろし)	さば		☆大根	☆小麦粉・でん粉 食物油
	おひたし		☆ほうれん草・人参	☆キャベツ・ホールコーン缶	砂糖
	みそ汁	油揚げ・みそ	わかめ ☆葉蔥	☆白菜	じゃがいも
	三色ゼリー	豆乳		もち・りんご	砂糖
4 (月)	◆ 受験応援献立 ◆				
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	ヒレカツ	豚肉			小麦粉・パン粉 食物油
	蒸しキャベツ(ソース)			☆キャベツ	砂糖
	ひじきの炒め煮	大豆・さつま揚げ	ひじき 人参	グリンピース	砂糖 ごま・食物油
	みそ汁	油揚げ・みそ	☆葉蔥	☆大根・玉葱	
7 (木)	いちごミルクデザート		乳製品	いちご	砂糖・水あめ
	◆ ふるさと給食の日 ◆				
	カレーライス(麦)・牛乳	豚肉	☆牛乳・チーズ 脱脂粉乳	人参 玉葱・グリンピース	☆精白米・麦・砂糖 じゃがいも・カレールウ バター 食物油
	フレンチサラダ			人参 ☆キャベツ きゅうり・ホールコーン缶	砂糖 食物油
	ミニトマト		☆ミニトマト		
	福神漬け			福神漬け	
11 (月)	アーモンドフィッシュ		小魚		ごま・アーモンド
	ソフトめん・牛乳		☆牛乳		ソフトめん
	ミートソース	牛肉	脱脂粉乳 チーズ	トマト缶・人参 ☆トマトソース	☆小麦粉 バター 食物油
	ジャーマンポテト	ポークWINナー	チーズ	玉葱・グリンピース	じゃがいも 食物油
	フルーツゼリー			パイン缶・みかん缶	ゼリーの素

☆ 県内産の食材

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
12 (火)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	三島コロッケ(ソース)	豚肉・鶏卵		玉葱	じゃがいも・砂糖 食物油
	エリンギのオイスター炒め		人参	玉葱・☆エリンギ ☆キャベツ	小麦粉 ごま でん粉 かき油 バター
	豆腐と青菜のスープ	豆腐・かまぼこ ペーパン	☆ほうれん草 人参	玉葱	でん粉
	りんごケーキ	鶏卵	☆牛乳 ヨーグルト	りんご缶	ホットケーキ粉
13 (水)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	チンジャオロース	豚肉	ピーマン	玉葱・筍缶	じゃがいも 食物油
	中華スープ	鶏卵・ペーパン	わかめ	☆ほうれん草 ホールコーン・☆しめじ 玉葱・クリームコーン缶	でん粉 ごま油
	型抜きチーズ		チーズ		
15 (金)	◆ リクエスト献立 ◆ 揚げパン(砂糖味・きな粉味) 牛乳	きな粉	☆牛乳		パン・砂糖 食物油
	ポトフ	鶏肉	人参	☆キャベツ・玉葱 セロリー	じゃがいも
	ヨーグルト和え	ポークウィンナー	ヨーグルト	みかん缶・パイン缶 もも缶	
	◆ 卒業・進級お祝い献立 ◆ 手巻き寿司(麦・酢・のり) 牛乳		☆牛乳・のり		☆精白米・麦
18 (月)	ツナそぼろ	まぐろの油漬け	人参	☆干し椎茸 ホールコーン缶	砂糖
	チキンサラダ	鶏肉		☆キャベツ・きゅうり ホールコーン缶	マヨネーズ ごま油
	たくあん			大根	
	すまし汁	豆腐・かまぼこ	☆葉菜・人参	☆大根・☆しめじ	
	いちごのお祝いケーキ	鶏卵	乳製品	いちご	小麦粉・でん粉・砂糖 食物油

【 お知らせ 】 *天候により、食材が変更になる場合があります。

☆ 県内産の食材

◆ 今月の給食回数は、8回の予定です。
中郷西中学校：5日(火)、6日(水)、8日(金)、14日(木)は、給食が
ありません。

今月の学校給食で使用しているキャベツは、三島市山田地区
は杉山久雄さん、しめじは川原ヶ谷地区の長谷川健一さん、葉
葱は小沢地区の山田貴臣さん、白菜は三ツ谷地区の高橋博幸さ
んの畑で栽培されたものです。
トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆
さんの畑で栽培し、加工されたものを使用しています。

◎3月7日(木)のミニトマトは、JA教育活動助成事業により
無償提供していただきます。

