

# 令和8年3月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちようじをどのえるもの	調味料ほか		
2	月	◎メロンパン		パン			501	18.1
		牛乳	牛乳					
		クラムチャウダー	牛乳 あさり ベーコン 粉チーズ	じゃがいも	たまねぎ にんじん コーン しめじ パセリ	ホワイトルウ 食塩 白こしょう		
3	火	◎さつまずし(すしめし)	鶏肉 さつま揚げ しらす干し 油揚げ 鶏卵	砂糖 サラダ油	にんじん たけのこ ごぼう きぬさや	548	24.0	
		牛乳	牛乳	米	切干大根 しいたけ			
		すまし汁	つみれ(太刀魚・豆腐) 豆腐 昆布	つみれ(でん粉・砂糖・小麦粉)	にんじん しめじ			つみれ(食塩) うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)
4	水	◎ごはん		米		580	22.4	
		しそ味ひじき	ひじき 寒天	砂糖 キヌア 還元水あめ 植物油	しその実			食塩 酵母エキス 香料
		肉じゃが	牛肉 厚揚げ うずら卵 さつま揚げ	じゃがいも 砂糖 サラダ油	たまねぎ にんじん 糸こんにやく いんげん			うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん
5	木	◎なつみかんサラダ (1年生～5年生)			しいたけ しょうが にんにく	580	23.6	
		◎クロワッサン		パン	キャベツ たまねぎ にんじん チンゲンサイ			うすくちしょうゆ コンソメ 白ワイン 食塩 白こしょう
		◎文字マカロニスープ	ベーコン	文字マカロニ	しいたけ しょうが にんにく			こいくちしょうゆ 酵母エキス 発酵調味料 食塩
		◎照焼チキン	鶏肉 大豆たん白粉	砂糖 でん粉	キャベツ きゅうり なつみかん			クリーミーフレンチドレッシング
		◎ポイルブロッコリー						ブロッコリー
		◎ももゼリー (6年生)		砂糖 果糖	もも(果汁・ビューレ)			増粘多糖類 香料
		<b>会食</b>	6年間の給食を振り返りながら、楽しく会食しましょう (6年生は、「はし」を持ってきましょう)				950	40.1
6	金	◎ごはん		米		56.1	22.3	
		牛乳	牛乳					
		けんちん汁	豆腐 鶏肉	じゃがいも サラダ油	だいこん にんじん 白こんにやく ごぼう 葉ねぎ			うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)
9	月	◎さばの煮物	さば みそ	砂糖 水あめ でん粉	しょうが	659	24.7	
		◎浅漬け			キャベツ にんじん			青じそドレッシング
		◎米粉入りパン		パン				
10	火	◎いちごジャム			いちごジャム	608	26.7	
		牛乳	牛乳					
		◎フジリのミートソース	牛肉 豚肉 大豆	フジリ オリーブ油	たまねぎ にんじん エリンギ スズキニ			ケチャップ トマトピューレー デミグラスソース 赤ワイン ウスターソース こいくちしょうゆ 食塩 白こしょう
11	水	◎キムタクごはん	豚肉	いりごま(白) ごま油	たくあん はくさいキムチ にんじん えだまめ	348	4.0	
		牛乳	牛乳	米				
		◎ハワイホワタン	鶏卵 豆腐 ロースハム	でん粉 ごま油	たまねぎ クリームコーン にんじん コーン			うすくちしょうゆ 中華だし 食塩 白こしょう
11	水	◎くだもの			チンゲンサイ えのきたけ	348	4.0	
		うまかってん	大豆 黒大豆 セサミクラッカー(アオサ粉) 味こもち(かつおエキス) 味付小魚(片口いわし)	セサミクラッカー(でん粉・植物油・砂糖 ・小麦粉・ショートニング・ごま) 味こもち(でん粉・米・もち米調整品・砂糖) ひまわりの種 植物油 加工でん粉 味付小魚(砂糖・麦芽糖・ごま)				セサミクラッカー(食塩) 味こもち(しょうゆ・唐辛子) 味付小魚(食塩)
		(防災給食)						
11	水	救給カレー		じゃがいも うるち米 植物油 粉あめ	コーン にんじん たまねぎ ぶなしめじ	348	4.0	
		クラッカー		小麦粉 植物油 ショートニング				トマトピューレー カレーパウダー 食塩 香辛料
		備蓄水		砂糖 モルトエキス				食塩 膨張剤
							水	

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

# 令和8年3月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 なつやちからになるもの	ビタミン からだのちようしきどとのえるもの	調味料ほか			
★ はし	12	木	◎キャラメル揚げパン	きな粉	ミルク(砂糖) なたね油 パン		ミルメーク(食塩・香料)	625	28.5
			牛乳	牛乳					
			◎コーンラーメン	豚肉 焼豚	中華めん ごま サラダ油	キャベツ コーン もやし にんじん 葉ねぎ しょうが にんにく			
★ はし	13	金	◎ヨーグルト	ヨーグルト				579	21.9
			◎きのこドリア (サフランライス・パン粉炒め)	牛乳 鶏肉 脱脂粉乳 生クリーム パン粉炒め(粉チーズ)	サラダ油 米 パン粉炒め(パン粉・無塩バター)	たまねぎ にんじん エリンギ コーン まいたけ しめじ マッシュルーム パセリ にんにく	ホワイトルウ 食塩 白こしょう		
			牛乳	牛乳					
			ジュリアンスープ	ベーコン	じゃがいも	たまねぎ キャベツ にんじん	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
◎かぼちゃプリン	豆乳加工品	砂糖 水あめ ショートニング 粉あめ ぶどう糖果糖液糖	かぼちゃペースト	食塩 増粘多糖類 香料					
★ はし	16	月	◎黒砂糖パン	牛乳				545	24.9
			牛乳	牛乳					
			ポークビーイズ	豚肉 大豆 白花豆 いんげん豆 えんどう豆 ひよこ豆	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん えだまめ にんにく	ケチャップ デミグラスソース ビーフルウ 赤ワイン 食塩 白こしょう		
★ はし	17	火	◎ほうれん草とウインナーのソテー	ウインナー	サラダ油	ほうれんそう にんじん	食塩 白こしょう	610	26.4
			黒米入りごはん		米 黒米				
			牛乳	牛乳					
			わかめスープ	豆腐 うずら卵 わかめ	ごま	たまねぎ にんじん えのきたけ コーン マーマレード りんご	うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし) 赤ワイン ウスターソース こいくちしょうゆ		
			◎サイコロステーキ	牛肉	砂糖 サラダ油	しょうが にんにく キャベツ	ケチャップ 食塩 白こしょう		
◎ポイルキャベツ									
◎お祝いクレープ	豆乳 大豆粉	砂糖 加工油脂 麦芽糖 米粉 水あめ 植物油 粉砂糖 加工でん粉 砂糖・ぶどう糖果糖液糖	いちごジャム(ピューレ・果汁)	しょうゆ 増粘多糖類 香料					
★ はし	19	木	◎レーズンパン		パン			648	23.6
			牛乳	牛乳					
			鶏肉のトマトソース煮	鶏肉	じゃがいも コーンスターチ 砂糖 サラダ油	キャベツ たまねぎ にんじん しめじ トマト えだまめ にんにく	ケチャップ トマトピューレ ウスターソース うすくちしょうゆ 赤ワイン コンソメ 食塩 白こしょう		
◎彼岸団子		白玉団子 水あめ 砂糖 でん粉		こいくちしょうゆ みりん					
◎みかんジュース			みかん果汁						
★ はし	23	月	コッペパン		パン			571	28.2
			メープルゼリージャム		メープルゼリージャム				
			牛乳	牛乳					
			ジャーマンスープ	ベーコン	じゃがいも	たまねぎ にんじん スナッフえんどう コーン しめじ	コンソメ 食塩 白こしょう		
			鶏手羽元のバーベキューソース煮	鶏肉	砂糖 はちみつ	深ねぎ りんご レモン果汁 しょうが にんにく	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん ブロッコリー		
ポイルブロッコリー									
★ はし	24	火	ごはん		米			586	29.7
			牛乳	牛乳					
			かきたま汁	鶏卵 豆腐 鶏肉	でん粉	たまねぎ にんじん 葉ねぎ	うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)		
			豚肉のみそ焼き	豚肉 赤みそ	砂糖 ごま油		鶏がらスープ みりん 食塩 白こしょう		
ゆかりあえ		砂糖 でん粉	キャベツ ほうれんそう 赤しそ	食塩 梅酢					
★ はし	25	水	チキンカレー (麦ごはん)	鶏肉 ヨーグルト 粉チーズ 脱脂粉乳	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん グリンピース りんご にんにく	カレールウ ケチャップ ウスターソース 赤ワイン カレー粉	661	22.2
			牛乳	牛乳					
			コールスローサラダ						
りんごタルト	豆乳 大豆粉	米粉 砂糖 ショートニング 砂糖・ぶどう糖化糖液糖 植物油 コーンフラワー 水あめ 加工でん粉	キャベツ コーン にんじん こんにゃく加工品	コールスローレッシング ゲル化剤 香料					

令和8年3月分平均栄養量

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
576	23.2

◎印の献立は、6年生からのリクエスト献立です。

お知らせ

<今月の行事>  
 3日(火) ひなまつり・耳の日  
 5日(木) 6年生会食  
 11日(水) 防災について考える日(防災給食)  
 18日(水) 卒業式(給食なし)  
 20日(金) 春分の日  
 25日(水) 修了式・辞任式(給食あり)



<はしをもつてくる日>  
 ★の日は「はし」をもつてくる日です。きれいにあらって、わすれないようにもつてきましょう。

3日 4日 5日(6年生のみ) 6日 10日 12日 17日 24日