

★	12	水			○ ○	ヒカド	ぶた肉、だいこん、 にんじん 、さつまいも、しいたけ、はねぎ、かつお節、しょうゆ、酒、みりん、塩、でん粉	688	784
						ユーリンチー	とり肉、酒、塩、こしょう、でん粉、こめ油、 なごね 、ねしょうが、しょうゆ、酢、三温糖、みりん		
						はくさいのごまいため	はくさい、もやし、生ちくわ、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、いりごま、塩		
						セレクト給食	朝霞第六小学校 6年生		
	13	木			○ ○	とんこつラーメン	ぶた肉、もやし、きくらげ、はねぎ、刻み高菜、にんにく、ねしょうが、たまねぎ、にんじん、 なごね 、キャベツ、こめ油、とんこつ、酒、しょうゆ、塩、こしょう	641	805
						いかのオイスターやき	いか、マヨネーズ（卵不使用）、酒、オイスターソース、しょうゆ、トウバンジャン		
						フルーツあんぱん	りんご、もも、ラ・フランス、砂糖、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、ビタミンC、杏仁豆腐（乳または乳製品を主要原料とする食品、水あめ、加糖れん乳、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、杏仁パウダー、ゲル化剤、貝カルシウム、乳化剤、ホエイソルト、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、香料）		
						ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい		
	14	金			○ ○	ちゅうかふうたまごいりコーンスープ	とり肉、卵、とうもろこし、クリームコーン、えのきたけ、 なごね 、ねしょうが、とりがら、酒、しょうゆ、こしょう、塩、でん粉、ごま油	661	
						しろみざかなのチリソースがけ	ホキ、馬鈴薯でん粉、こめ油、 なごね 、にんにく、ねしょうが、トウバンジャン、トマトケチャップ、酒、しょうゆ、三温糖、塩		
						キャベツのちゅうかいため	ぶた肉、キャベツ、もやし、しめじ、にんにく、ねしょうが、ごま油、オイスターソース、しょうゆ、塩、こしょう、でん粉		
						セレクト給食	朝霞第一小学校 6年生		
★	17	月			○ ○	わかめスープ	とり肉、厚揚げ、 なごね 、もやし、しめじ、わかめ、ねしょうが、とりがら、しょうゆ、こしょう、塩	692	776
						スタミナやきにく	ぶた肉、こしょう、こめ油、にんにく、ねしょうが、 にんじん 、もやし、たまねぎ、にら、エリンギ、酒、しょうゆ、トウバンジャン、三温糖、オイスターソース、でん粉、塩		
						フルーツかんでん	パイナップル、りんご、黄桃、砂糖、クエン酸、ビタミンC、寒天（糖類（ぶどう糖果糖液糖、水あめ）、粉末寒天、ジェランガム、みつ豆エッセンス、クエン酸、クエン酸ナトリウム）		
	18	火			○ ○	はるやさいのこめコシチュー	とり肉、 にんじん 、たまねぎ、はるキャベツ、かぶ、じゃがいも、パセリ、クリームコーン、とうもろこし、米粉、牛乳、こめ油、チキンブイヨン、こしょう、塩	698	898
						とりにくのオリーブやき	とり肉、オレガノ、塩、白ワイン、オリーブ油、にんにく		
						ハムともやしのソテー	ロースハム、 にんじん 、もやし、こめ油、こしょう、塩、しょうゆ		
						ピーチゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、もも果汁、粉あめ、ゲル化剤、酸味料、香料、ビタミンC、紅麴色素		
						バターロール	小麦粉、マーガリン、砂糖、植物性生クリーム、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
★	19	水			○ ○	ひきにくカレー	ぶた肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、 にんじん 、じゃがいも、たもぎたけ、ねしょうが、にんにく、こめ油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ	726	824
						やきウインナー	レバーウインナー（ぶた肉、ぶたレバー、食塩、砂糖、香辛料）		
						デコボン	デコボン（かんきつ類）		
★	21	金			○ ○	はるさめスープ	とり肉、とうふ、しめじ、 にんじん 、はるさめ、チンゲンサイ、ねしょうが、とりがら、いりごま、ごま油、こしょう、塩、しょうゆ	650	745
						とりにくのオニオンソースがけ	とり肉、白ワイン、塩、こしょう、たまねぎ、にんにく、オリーブ油、しょうゆ、三温糖、でん粉		
						マーボーだいこん	ぶた肉、だいこん、 なごね 、たけのこ、にんにく、ねしょうが、にら、しいたけ、こめ油、酒、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、テンメンジャン、でん粉		

14回	○：牛乳が付きます。 小：小学校 中：中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては、小骨が入っていることがあります。 小魚（ちりめんじゃこ・沖あみなど）や海藻類（わかめ・アオサなど）は、甲殻類を含む場合があります。	基準栄養価	650	830
			21~32	26~41

献立の材料（食材料）に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ロースハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
焼きちくわ	すり身（すけとうだら、いとより）、馬鈴薯でん粉、食塩、なたね油、砂糖、ぶどう糖、加工でん粉
生ちくわ	すり身（たら）、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス（はも）
刻み高菜	ちりめん高菜、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、醸造酢、調味料（アミノ酸等）、酸味料
すいとん	小麦粉、食塩、加工でん粉
マヨネーズ（卵不使用）	食用植物油、糖類（水あめ、砂糖）、醸造酢、食塩、増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油、しょうゆ
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、加工でん粉、酒精、アルコール
ラー油	米油、ごま油、香辛料抽出物
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンクインパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

《給食費について》

①納期 3月分の納期限は3月31日（月）です。口座振替の方は、3月28日（金）までに入金してください。

②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付（又は減額）になることがあります。

※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付（又は減額）いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付（又は減額）いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。

※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に

還付いたします。



毎月19日は
『食育の日』