

小学校  
2026年



# 3月 献立予定表Aコース



今元小・行橋小・行橋北小・行橋南小・養島小・今川小

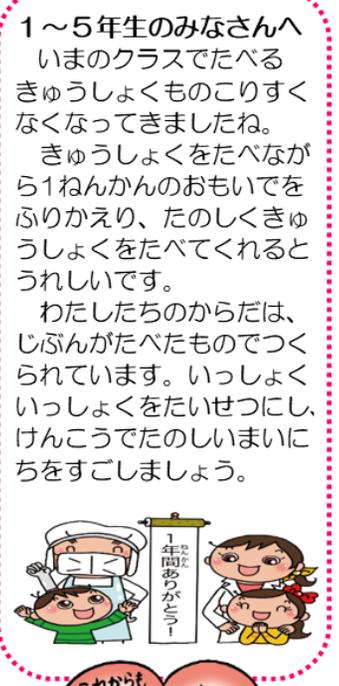
行橋市防災食育センター  
ハート♡イート

Tel 0930-28-8558 Fax 0930-25-5001

☆太字のメニューは、リクエスト給食です。

日・曜	こんだて *ぎゆうにゆうは、まいにちつきます。 (「あかのたべもの」です。)	つかわれているしよくひんとおもなはたらき			調味料	献立のお知らせ	
		あかのたべもの おもにからだをつくる もとなるもの	みどりのたべもの おもにからだのちようしを ととのえるもの	きいろのたべもの おもにエネルギーの もとなるもの			
2月	しろごはん			こめ		<b>今月の給食について</b> 少しずつ春の気配を感じるようになってきました。給食でも、春野菜を使った料理、菜の花に見立てた和え物など、春を感じる献立を取り入れています。	
	ぶたじる	ぶたにく とうふ こめみそ	にんじん ねぎ たまねぎ ごぼう	じゃがいも	いりこ		
	いわしうめに	いわし	うめ	でんぷん	みりん 醤油 塩		
	たかなのあぶらいため	しらすぼし	たかなづけ	さとう ごまあぶら ごま	醤油		
3月 火	ちらしずし	とりにく あぶらあげ	にんじん ごぼうしいたけ えだまめ	こめ さとう	酢 塩 醤油 酒 だし昆布	<b>3月3日は桃の節句</b> 桃の節句は、女の子の健やかな成長と幸せを願う行事です。行事食として、ちらしずしとひなあられを3日の給食に取り入れています。	
	とうふのすましじる	かまぼこ とうふ	ねぎ えのきたけ		醤油 塩 かつお節 だし昆布		
	きびなごカリカリフライ	きびなご	しょうが	さとう こめこ じゃがいも	なたねあぶら		塩
	アスパラガスのサラダ		コーン キャベツ アスパラガス				ごまドレッシング
	ひなあられ	こめ あおのり		さとう			だし昆布 野菜パウダー (トマト・ほうれん草・パプリカ)
4月 水	キャロットパン			パン		<b>6年生のみなさんへ</b> ご卒業おめでとうございませう。6年間食べてきた給食も残り少なくなってきましたね給食は楽しめたでしょうか？大人になると、ますます、自分で食事を選んで食べる機会が多くなります。その時に学校給食には「いつも野菜がついていたな。」とか、「いろいろな食材が使われ、家庭科で習った3つのグループがそろっていたな。」など思い出し、参考にしてくれるとうれしいです。これから、それぞれの夢に向かってがんばるみなさんを応援しています。	
	コーンスープ	ベーコン	ぎゆうにゆう たまねぎ えだまめ	コーン スターチ	バター		パイタンスープ 野菜ブイオン 塩 しょうゆ
	ぎゆうにくコロケ	ぎゆうにく	じゃがいも たまねぎ	パンこ	さとう マーガリン		醤油 塩 香辛料
	フルーツミックスナタデココ		おうとう みかん パイナップル	ナタデココ			
5月 木	むぎごはん			こめ むぎ		<b>卒業おめでとう!</b> 	
	ぶたじゃが	ぶたにく あつあげ	にんじん たまねぎ えだまめ こんにやく	じゃがいも さとう	なたねあぶら		酒 醤油 みりん
	さけフライ	さけ		パンこ でんぷん	なたねあぶら		食塩
	やさいのしそあえ	しそ	にんじん キャベツ		ごま		醤油
6月 金	しろごはん			こめ		<b>●今月の地場産物・県産品</b> 米、麦、牛乳、ねぎ、しめじ、えのきたけ、マッシュルーム、こんにやく、小松菜 	
	わかめスープ	とうふ わかめ	にんじん ねぎ たまねぎ				シャンタンスープ 中華スープ 醤油 塩
	メンチカツ	ぶたにく とりにく	たまねぎ	パンこ さとう でんぷん	なたねあぶら		醤油 塩 こしょう
	はるさめとやさいのさっぱりいため	ベーコン	もやし キャベツ	さとう	はるさめ なたねあぶら		酢 醤油 塩 しょうゆ
9月	ロールパン			パン		春休みも毎日朝食をとろう 	
	やさいスープ	ベーコン	にんじん ほうれんそう たまねぎ	さつまいも	なたねあぶら		醤油 塩 シャンタンスープ 野菜ブイオン
	ペンネポロネーゼ	ぶたにく	トマト たまねぎ エリンギ	さとう マカロニ	なたねあぶら オリーブオイル		こしょう 塩 トマトケチャップ ウスターソース ハヤシルウ
	ごぼうサラダ	ツナ	にんじん ごぼう きゅうり		ごま		ごまドレッシング
	ヨーグルト	ヨーグルト					



日・曜	こんだて *きゅうにゆうは、まいにちつ きます。 (「あかのたべもの」です。)	つかわれているしょくひんとおもなほたらき			調味料	献立のお知らせ	
		あかのたべもの おもにからだをつくる もとなるもの	みどりのたべもの おもにからだのしょうしを ととのえるもの	きいろのたべもの おもにエネルギーの もとなるもの			
10 火	しろごはん			こめ		<b>春野菜を味わおう!</b>  春キャベツ 新たまねぎ 新じゃがいも これらの野菜自体は一年中ありますが、春のものは水分が多い、やわらかいなどの特徴があります。この時期ならではのおいしさを味わいましょう。	
	おやこに	とりにく たまご かまぼこ	にんじん みつば	たまねぎ しいたけ	さとう		酒 醤油 塩
	あじさんがやき	あじ みそ	にんじん	ねぎ たまねぎ ごぼう たけのこ	さとう		とんし しょくぶつゆし 醤油 塩 香辛料
	きりぼしだいこんのサラダ	ハム		きりぼしだいこん きゅうり	さとう		ごまあぶら 醤油 酢
11 水	むぎごはん			こめ むぎ		<b>菜の花和え</b> ほうれん草とキャベツとコーンの和え物です。ほうれん草の緑とコーンの黄色を菜の花に見立てています。	
	ごもくじる	ぶたにく とうふ あぶらあげ	ねぎ	ごぼう たまねぎ しいたけ こんにやく			酒 醤油 塩 だし昆布 かつお節
	さばゆずみそに	さば みそ		ゆず	さとう		こめこ みりん 塩
	なのはなあえ		ほうれん草	キャベツ コーン	さとう		ごま 塩 醤油
12 木	ワンローフパン			パン		<b>1~5年生のみなさんへ</b> いまのクラスでたべるきゅうしょくものこりすくなくなってきましたね。きゅうしょくをたべながら1ねんかんのおもいでをふりかえり、たのしくきゅうしょくをたべてくれるとうれしいです。わたしたちのからだは、じぶんがたべたものでつくられています。いっしょくいっしょくをたいせつにし、けんこうでたのしいまいにちをすごしましょう。	
	はちみつ&マーガリン			はちみつ	マーガリン		
	にくだんごのスープ	とりにく ぶたにく	にんじん こまつな	たまねぎ しめじ			野菜ブイヨン 塩 しょう 醤油
	ていやきチキン	とりにく だいた			でんぷん		醤油 塩
フライドポテト(あおのり)		あおのり		じゃがいも	なたねあぶら 塩		
13 金	むぎごはん(すくなめ)			こめ むぎ			
	カレーうどん	とりにく ひらてん	にんじん ねぎ	たまねぎ	うどん		酒 塩 かつお節 醤油 だし昆布 カレー粉
	シューマイ	ぶたにく		たまねぎ しょうが	パンこ さとう こむぎこ でんぷん		塩
	ほうれん草のごまあえ		ほうれん草 にんじん		さとう		ごま ごまあぶら 醤油
	いちごゼリー				ゼリー		
16 月	しろごはん			こめ			
	ワンタンスープ	ベーコン	にんじん	ねぎ たまねぎ	ワンタン		なたねあぶら 塩 しょう 中華スープ 醤油
	とりにくのアーモンドいため	とりにく	にんじん	しょうが にんにく たまねぎ アスパラガス	さとう		でんぷん なたねあぶら アーモンド 酒 醤油
	こんぶつくだに		こんぶ		さとう		醤油 酢 魚介エキス
17 火	ミルクねじりパン			パン			
	じゃがいものスープ		にんじん こまつな	たまねぎ	じゃがいも		なたねあぶら しょう 野菜ブイヨン 塩 醤油
	チキンのBBQソース	とりにく		りんご しょうが にんにく ゆず	さとう		塩 しょう 酒 醤油
	フレンチサラダ		にんじん	キャベツ			なたねあぶら 酢 塩 しょう
18 水	 <b>卒業式</b> 6年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。						
19 木	しろごはん			こめ		<b>3月平均栄養価</b> エネルギー たんぱく質 脂質 612kcal 22.8g 20.3g 栄養基準値(中学年) [650] [26.8] [18.1]	
	みそけんちんしる	とりにく とうふ こめみそ	にんじん	ねぎ ごぼう こんにやく えのきたけ	じゃがいも		だし昆布 かつお節
	さわらてりやき	さわら			さとう		醤油 塩
	キャベツのいそべあえ		のり	キャベツ	さとう		醤油
23 月	けんさんこむぎしょくパン			パン		<b>3月給食回数 14回</b> 給食用物資等の都合により、献立や食材料の一部を変更することがあります。	
	くろまめきなこクリーム	きなこ			さとう		しょくぶつゆし 食塩
	コンソメスープ	ベーコン	にんじん	たまねぎ	ほしのパスタ (こむぎふしよ)		なたねあぶら コンソメ 醤油 塩 しょう
	にくだんご トマトケチャップソース	とりにく だいた	トマト	たまねぎ にんにく りんご しょうが	でんぷん さとう		なたねあぶら ロード トマトケチャップ 塩 酢 醤油
こまつなのソテー		にんじん こまつな	コーン		なたねあぶら 塩 しょう 醤油		