

小学校
2026年



3月 献立予定表Bコース

泉小・仲津小・稗田小・椿市小・延永小



行橋市防災食育センター
ハート♡イト

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	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	今月の給食について 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。
	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 こんぶ 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)	
3火	キャロットパン				パン		3月3日は桃の節句 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2日の給食に取り入れています。
	コーンスープ	ベーコン ぎゆうにゆう	にんじん	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 野菜ブイヨン 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		
4水	しろごはん				こめ		6年生のみなさんへ ご卒業おめでとうございませう。6年間食べてきたきゆう食も残り少なくなってきましたね。きゆう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。」などと思い出し、参考にしてくれるとうれしいです。
	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	
6木	しろごはん				こめ		これからも、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。 卒業おめでとう!
	わかめスープ	とうふ わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ		シャントンスープ 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 しょうゆ 塩	
	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	
6金	ロールパン				パン		●今月の地場産物・県産品 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
	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 シャントンスープ 野菜ブイヨン	
	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 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					
9月	むぎごはん				こめ むぎ		
	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	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	



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
		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	
10 火	むぎごはん			こめ むぎ	
	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 こんにゃく	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
	なのはなのあえもの		ほうれんそう	キャベツ コーン	さとう ごま 塩 醤油
11 水	ワンローフパン			パン	
	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 こしょう 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
12 木	しろごはん			こめ	
	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
	あじのさんが	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
13 金	しろごはん			こめ	
	ワントンスープ	ベーコン	にんじん ねぎ	たまねぎ	ワントン なたねあぶら 塩 こしょう 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
16 月	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 こしょう 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 こしょう 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 こしょう
17 火	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	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
	ほうれんそうのごまあえ		ほうれんそう 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
19 木	けんさんこむぎしょくパン			パン	
	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 (こむぎふししょう) なたねあぶら コンソメ 醤油 塩 こしょう
	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 なたねあぶら さとう ラード 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 こしょう 醤油
23 月	むぎごはん			こめ むぎ	
	マーボー豆腐	ぶたにく とうふ あかみそ	にんじん ねぎ	しょうが にんにく たまねぎ	さとう でんぷん なたねあぶら 醤油 豆板醤
	やきぎょうざ	とりにく ぶたにく だいた	にら	キャベツ たまねぎ	こむぎこ なたねあぶら こめこ さとう ごまあぶら でんぷん ラード オイスターソース 塩 こしょう 醤油 酒
	パンサンスー	ハム		きゅうり	はるさめ さとう ごまあぶら ごま 醤油 酢

献立のお知らせ

春野菜を味わおう!



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。

菜の花和え

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。



1~5年生のみなさんへ

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。



卒業式
6年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。



3月平均栄養価

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]

3月給食回数 14回

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。