



徳島市小学校給食予定献立表

令和6年3月分

徳島市教育委員会

日曜	献立内容			材料名(食品名)		
				赤血や肉や骨になるもの	緑体の調子を整えるもの	黄働く力や熱になるもの
1 金	赤飯 ごま塩	牛乳	えびフライ プロッコリー タルタルソース 菜の花のすまし汁 ひなあられ	牛乳 小豆 えびフライ かまぼこ とうふ	プロッコリー たまねぎ にんじん 菜の花 干しいたけ	精白米 もち米 ごま塩 油 タルタルソース ひなあられ
4 月	ごはん	牛乳	ひじきのいため煮 厚焼き卵 塩昆布あえ	牛乳 とり肉 ひじき がんもどき 大豆 厚焼き卵 塩昆布	こんにゃく にんじん さやいんげん はくさい	精白米 強化米 油 さとう
5 火	ごはん	牛乳	いかの天ぷら ウスターーソース 切り干し大根のツナあえ キャンディーチーズ	牛乳 いかの天ぷら ツナ チーズ	切り干し大根 にんじん 小松菜 キャベツ	精白米 強化米 油 さとう 白ごま
6 水	ごはん	牛乳	厚揚げのそぼろ煮 ごまあえ スイートポテト	牛乳 豚肉 厚揚げ ちくわ	しょうが こんにゃく にんじん たまねぎ さやいんげん はくさい ほうれん草	精白米 強化米 さとう 油 白ごま スイートポテト
7 木	(麦ごはん)	牛乳	カレーライス フルーツゼリーミックス	牛乳 豚肉 脱脂粉乳	たまねぎ にんじん グリンピース ガーリックパウダー みかん 黄桃 パイン	精白米 強化米 押麦 じゃがいも カレールウ 油 ゼリー
8 金	ごはん	牛乳	さわらのごまみそかけ にらたまスープ	牛乳 さわら 赤みそ ベーコン とうふ、卵	たまねぎ にんじん にら	精白米 強化米 でんぶん 油 さとう 白ごま
11 月	ごはん	牛乳	さばの生姜煮 はくさいの付け合わせ ポン酢しょうゆ とり肉とこんにゃくのみそ煮	牛乳 さばの生姜煮 とり肉 がんもどき 赤みそ	はくさい しょうが こんにゃく ごぼう にんじん さやいんげん	精白米 強化米 油 さとう
12 火	ごはん	牛乳	ボルシチ 大根サラダ ごまドレッシング 黒砂糖豆	牛乳 牛肉 大豆	たまねぎ にんじん グリンピース ホールトマト トマトピューレ 大根 きゅうり とうもろこし	精白米 強化米 じゃがいも 油 デミグラスソース ごまドレッシング 黒砂糖
13 水	(ごはん)	牛乳	キムチ丼 揚げぎょうざ お祝いクレープ	牛乳 豚肉 ぎょうざ	キムチ しょうが もやし はくさい にら たまねぎ にんじん ガーリックパウダー	精白米 強化米 油 さとう ごま油 白ごま クレープ
15 金	ごはん ふりかけ(お魚)	牛乳	きのこたっぷりポタージュスープ ホウレン草オムレツ ケチャップ	牛乳 とり肉 ホウレン草オムレツ	生しいたけ しめじ かぼちゃ たまねぎ にんじん	精白米 強化米 油 ポタージュの素 生クリーム
18 月	ごはん	牛乳	小さいわしのフライ ゆかりづけ 豚肉とごぼうの炒め煮	牛乳 小いわしのフライ 豚肉 さつまあげ	きゅうり ゆかり ごぼう こんにゃく にんじん さやいんげん	精白米 強化米 油 さとう 白ごま
19 火	(ごはん)	牛乳	親子丼 すだち酢あえ ミックスナッツ	牛乳 とり肉 かまぼこ 卵 ちりめん	にんじん たまねぎ 干しいたけ ねぎ キャベツ 小松菜 すだち酢	精白米 強化米 さとう ナッツ ピーナッツ
21 木	麦ごはん	牛乳	とり肉のからあげ ミニトマト みそ汁	牛乳 とり肉 油揚げ 赤みそ 白みそ	しょうが ミニトマト たまねぎ にんじん 大根 ねぎ	精白米 強化米 押麦 でんぶん 油 さつまいも

□は、「食育の日」の献立です。毎月食育の日には、地元でとれた食材を積極的に取り入れています。今月は「親子丼」に徳島市産のねぎや、徳島県産のにんじん・干しいたけ・卵を使用しています。また、「すだち酢あえ」には、徳島県産の春キャベツ・にんじん・ちりめん・すだち酢を使用しています。