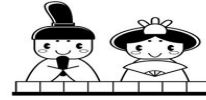


令和3年3月 学校給食献立表
中学校



吉野ヶ里町教育委員会

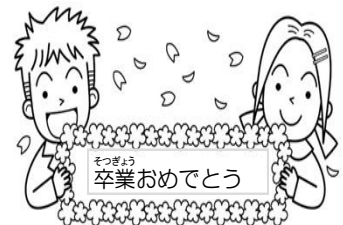
日	こんだて めい 献立名	牛乳	あかのなかま 赤の仲間 ちやにくになる 血や肉になる	きのなかま 黄の仲間 ねつやちからのもとになる 熱や力の元になる	みどりのなかま 緑の仲間 からだのちやうしよととのえる 体の調子を整える	ちやうみりやう 調味料	エネルギー kcal
1月	ごはん			米			874
	花型ハンバーグ	○	花型ハンバーグ(豆腐、鶏肉)	砂糖	だいこん、えのきたけ	しょうゆ、みりん、だし	
	豚肉のしょうが焼き		豚肉	こんにやく、砂糖、ごま	にんじん、キャベツ、もやし、しょうが	しょうゆ、みりん	
	小松菜の煮浸し		さつま揚げ	砂糖	こまつな、にんじん	しょうゆ、みりん、だし	
2火	麦ごはん			米、麦			880
	豚カツ		豚カツ	あぶら			
	野菜カレー	○	ひよこ豆、鶏ミンチ		れんこん、ほうれんそう、にんじん、玉葱、トマト ビュレ	カレールウ	
	切干大根サラダ		ハム	ごまドレッシング	ごぼう、切干大根、えのきたけ、黄ピーマン		
	ひなあられ			ひなあられ			
3水	ごはん			米			753
	いわしのトマト煮	○	いわしのトマト煮				
	根菜のそぼろ煮		鶏ミンチ	里芋、こんにやく、砂糖、かたくり粉	だいこん、にんじん、れんこん、ごぼう、枝豆	だし、しょうゆ、酒、みりん	
	わかめの中華和え		わかめ、かにかま、卵	はるさめ、ごま油、砂糖	きゅうり	しお、酢	
4木	ごはん			米			812
	チキンナゲット	○	チキンナゲット	あぶら			
	みそ汁		油揚げ、豆腐	里芋	玉葱、だいこん、ねぎ	だし、みそ	
	ほうれん草の浸し		ちくわ	砂糖	ほうれんそう、にんじん、もやし	しょうゆ、だし	
	ふりかけ					ふりかけ	
5金	ごはん			米			888
	いかしゅうまい	○	いかしゅうまい				
	佐賀牛すきやき		牛肉、豆腐	しらたき、砂糖	はくさい、玉葱、ねぎ	しょうゆ、みりん	
	大根サラダ		ツナ	マヨネーズ	だいこん、きゅうり、赤ピーマン		
9火	ごはん			米			780
	ハンバーグデミソース	○	ハンバーグ		マッシュルーム、玉葱	デミグラスソース	
	白菜卵スープ		たまご、鶏肉		はくさい、にんじん、しめじ	コンソメ、しお、しょうゆ	
	土佐ごぼう金平		ちくわ、きわかめ、かつお節	しらたき、砂糖	ごぼう、たけのこ	しょうゆ、みりん	
10水	ごはん			米			855
	さばの竜田揚げ	○	さば	かたくり粉、あぶら		塩こうじ	
	じゃがいものミート煮		合びき肉、大豆	じゃがいも	玉葱、にんじん、マッシュルーム、トマトビュレ、 にんにく	ケチャップ、コンソメ	
	白菜の甘酢漬		昆布	砂糖	はくさい、きゅうり、赤ピーマン	酢、しお、だし	
	ふりかけ					ふりかけ	
11木	子狐ごはん		鶏ひき肉、油揚げ	米、砂糖	枝豆、にんじん	しょうゆ、だし	882
	にらまんじゅう焼	○	にらまんじゅう(豚肉)	(もち粉)	(キャベツ、にら)		
	豚汁		豆腐、豚肉、煮干し	こんにやく	だいこん、にんじん、ごぼう、ねぎ	みそ	
	かぼちゃサラダ		ビーンズミックス、ハム	マヨネーズ	かぼちゃ、きゅうり、コーン		
	りんご				りんご		
12金	ごはん			米			827
	佐賀みつせ鶏のアーモンド 焼き	○	鶏肉	マヨネーズ、アーモンド			
	麻婆豆腐(マーボー豆腐)		合びき肉、豆腐、みそ	砂糖、かたくり粉	にんじん、ねぎ、にんにく、しょうが	しょうゆ、みそ、トウバン ジャン	
	野菜ののり和え		ちくわ、のり	砂糖	ほうれんそう、キャベツ、にんじん	しょうゆ	
15月	ごはん			米			839
	あじの磯揚げ	○	あじ、あおりのり	てんぷら粉、あぶら			
	野菜と団子のスープ		鶏団子	みつせ鶏の団子	にんじん、キャベツ、れんこん、こまつな	コンソメ、しお、しょうゆ	
	切干大根煮		くきわかめ	砂糖、ごま、ごま油	切干大根、にんじん、きくらげ、椎茸	しょうゆ、酒、だし	
	いちごムース			いちごムース			

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	調味料	エネルギー kcal
16 火	ごはん			米			768
	チーズオムレツ		チーズオムレツ				
	えびの甘酢煮	○	えびフリッター	あぶら、砂糖、かたくり粉	たけのこ、玉葱、にんじん、ピーマン	ケチャップ、酢、しょうゆ、ガラスープ	
	ひじき煮		ひじき、大豆、ちくわ、かまぼこ	こんにゃく、砂糖		しょうゆ、だし	
	ふりかけ					ふりかけ	
17 水	ごはん			米			782
	さわらバジルソース焼き	○	さわら			バジルソース	
	筑前煮		鶏肉	里芋、こんにゃく、砂糖	だいこん、ごぼう、にんじん、たけのこ、枝豆	しょうゆ、みりん、酒、だし	
	菜の花のおひたし		卵	砂糖	菜の花、えのきたけ、にんじん	しょうゆ、だし	
18 木	黒糖パン			黒糖パン			791
	ミートナポリタン		合びき肉	ナポリタン麺	玉葱、ピーマンミックス、マッシュルーム、にんじん	ケチャップ	
	野菜スープ	○	たまご		だいこん、にんじん、キャベツ、玉葱	ガラスープ、しお	
	コーンもやし		ツナ		もやし、コーン	コンソメ、しお、こしょう	
	フルーツ（もも）				もも		
19 金	ごはん			米			799
	和風きんぴら包焼	○	和風きんぴら包焼（鶏肉、豆腐）		（ごぼう）		
	高野豆腐煮		高野豆腐、昆布	こんにゃく、砂糖	ごぼう、椎茸、にんじん、れんこん、枝豆	しょうゆ、だし	
	チキンカレーサラダ		鶏肉	マヨネーズ	キャベツ、きゅうり、ほうれんそう	カレー粉	
22 月	ごはん			米			794
	魚のピザ焼き		白身魚、チーズ		玉葱、ピーマン	ケチャップ	
	白菜のクリームシチュー	○	ベーコン、大豆、豆乳		はくさい、にんじん、玉葱、カリフラワー	コンソメ、シチューの素	
	ポテトサラダ		ハム	じゃがいも、マヨネーズ	きゅうり、にんじん、枝豆		
	有明味付けのり		のり				
23 火	わかめごはん		わかめごはんの素（わかめ）	米			887
	佐賀ふもと赤鶏からあげ	○	ふもと赤鶏肉（佐賀県産）	かたくり粉、あぶら	しょうが、にんにく	塩こうじ	
	みそ汁		油揚げ		チンゲンサイ、玉葱、だいこん、しめじ	だし、みそ	
	洋風おから		おから、ウィンナー	砂糖	玉葱、野菜ミックス、コーン	コンソメ、しょうゆ	
	チョコケーキ			チョコケーキ			

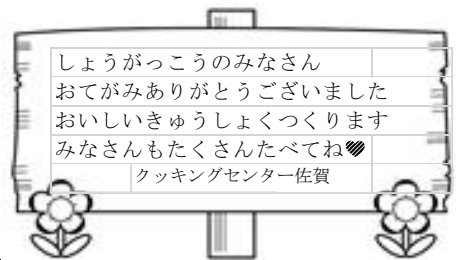
- ★はし、スプーンは持ってきてください。
- ★材料入荷の都合などで、献立の変更がある場合があります。
- ★マヨネーズは、卵不使用マヨ風ソースを使用しています。
- ★米は、令和2年度も佐賀県産「夢しずく」です。
- ★（ ）は既製食品の主な食材です。

今年は例年より早く春を感じます。

さて、今年度も残りわずかとなりました。みなさんは1年間、給食を通じてさまざまな事を学んできました。給食が栄養となって体も心も大きく成長したことでしょう。給食で学んだことを生活に生かして、進学先や新しいクラスでもがんばりましょう。



今月は東脊振小学校の「好きな献立給食」で人気のあるものがたくさん出できます。楽しみにしててください。



保護者様へ

令和2年度 学校給食費補助金について

吉野ヶ里町では、令和2年度より多子世帯の経済的負担を軽減することにより子育て支援を推進するため、学校給食費の補助を行います。

○18歳に達する日以後の最初の3月31日までの間にある子のうち、

第2子の児童等 学校給食費(主食・副菜・ミルク) 負担額の2分の1

第3子以降の児童等 学校給食費(主食・副菜・ミルク) 負担額の全額

※他の制度より給付等を受けた場合は、補助金の額から給付金等の額を控除した額となります。

○補助金支給日（給食費振替口座への振込み）

補助対象者	支給日
中学3年生	3月25日
中学1・2年生	4月9日
小学1～6年生	4月9日

補助対象者の方には振込のお知らせ文書をお渡しします。