



# 献立表



小学校、中学校、高校用

予定献立表（材料の都合上献立を変更することがあります。また、高校にも同様の献立表を配布していますが、高校は牛乳はつきませんのでご了承願います。）

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

## ★リクエスト給食を実施します★

毎年、3月に卒業する中学校3年生を対象に、アンケートでもう一度食べたい給食を調査し、リクエスト給食を実施しています。今年度は、8日（金）、11日（月）、12日（火）の3日間で実施します。日数の関係上、全ての希望をかなえることはできませんが、またひとつ、思い出が増えることを願っています。今年度のリクエスト給食アンケートの結果を、下のスペースに掲載しますのでご覧ください。

## ☆ほたてが無償提供されました☆

中国が日本の水産物輸入を全面的に禁止したことで、北海道八雲町の水産加工業者は大変深刻な影響を受けているそうです。その状況を打破するべく、八雲町役場では町内加工業者からほたてを買い取り、全国の学校給食へ無償提供することにより、八雲町のほたての魅力を発信することにしました。本別の給食では、1日（金）と6日（水）の計2回提供します。ぜひこの機会に、八雲町のほたてを感謝して味わって食べてください。

体温や働く力  
からだを作る  
調子を整える



3月の平均値 (小学校)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	3月の平均値 (中学校)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g
	682	26.2	22.6		796	30.0	24.9

1	<b>八雲町ほたて給食①</b> ほたて入りあんかけ焼きそば 牛乳 春巻き 焼きそばめん、はるさめ 豚肉、ほたて、いか、えび、うずら卵、ひじき、牛乳 にんじん、玉ねぎ、白菜、さくらげ、キャベツ、長ねぎ
---	--

4	ご飯 牛乳 玉ねぎロック キャベツの塩昆布和え みそ汁（油揚げ）	5	ご飯 牛乳 ハンバーグ マカロニサラダ イタリアンスープ	6	<b>八雲町ほたて給食②</b> ほたての炊き込みご飯 牛乳 赤魚の塩こうじ焼き 海藻サラダ すまし汁（ぶなしめじ、豆腐）	7	ご飯 牛乳 豚肉とえのきたけのしぐれ煮 ピリ辛たたききゅうり みそ汁（大根）	8	<b>リクエスト給食①</b> みそラーメン 牛乳 マンゴーミルクデザート
体温や働く力	ご飯	ご飯、マカロニ、じゃがいも	ご飯	ご飯、しらたき	ご飯、らーめん	らーめん			
からだを作る	油揚げ、かつお、昆布、牛乳	鶏肉、豚肉、ハム、ベーコン、牛乳	ほたて、昆布、赤魚、豆腐、ひじき、茎わかめ、牛乳	豚肉、牛乳	豚肉、牛乳	豚肉、牛乳			
調子を整える	キャベツ、にんじん、長ねぎ、玉ねぎ	きゅうり、にんじん、玉ねぎ、ほうれん草、トマト	にんじん、絹さや、キャベツ、きゅうり、ぶなしめじ、三つ葉	えのきたけ、にんじん、玉ねぎ、きゅうり、大根、長ねぎ	もやし、チンゲン菜、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、みかん、パイン、ナタデココ、マンゴー	もやし、チンゲン菜、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、みかん、パイン、ナタデココ、マンゴー			
11	<b>リクエスト給食②</b> わかめご飯 牛乳 からあげ ポテトサラダ みそ汁（なめこ）	12	<b>リクエスト給食③</b> 揚げパン 牛乳 照り焼きチキン ポトフ	13	ご飯 牛乳 さばのみそ煮 白和え かき玉汁	14	ポークカレー 牛乳 ピーチミルクデザート	15	スパゲッティカルボナーラ 牛乳 レモンゼリー
体温や働く力	ご飯、じゃがいも	揚げパン、じゃがいも	ご飯	ご飯、はと麦、じゃがいも	ご飯、スパゲッティ	スパゲッティ			
からだを作る	わかめ、鶏肉、ハム、牛乳	きなこ、鶏肉、ウインナー、牛乳	さば、豆腐、鶏卵、牛乳	豚肉、牛乳	ベーコン、鶏卵、チーズ、牛乳	ベーコン、鶏卵、チーズ、牛乳			
調子を整える	にんじん、きゅうり、なめこ、大根	キャベツ、玉ねぎ、にんじん	ほうれん草、にんじん、しいたけ、三つ葉	玉ねぎ、にんじん、みかん、ナタデココ、もも	ほうれん草、玉ねぎ、パイン、ナタデココ	ほうれん草、玉ねぎ、パイン、ナタデココ			
18	ご飯 牛乳 黒はんぺんフライ たたきごぼう みそ汁（えのきたけ）	19	ご飯 牛乳 ケチャップ肉団子（1人2個） 野菜サラダ コンソメスープ（玉ねぎ）	20	<b>春分の日</b> 麻婆春雨丼 牛乳 もやしサラダ わかめスープ	21	カレーうどん 牛乳 いちご白玉	22	カレーうどん 牛乳 いちご白玉
体温や働く力	ご飯	ご飯	ご飯、はるさめ	ご飯、はるさめ	うどん、白玉もち	うどん、白玉もち			
からだを作る	いわし、鶏卵、牛乳	豚肉、ハム、ベーコン、牛乳	豚肉、わかめ、牛乳	豚肉、わかめ、牛乳	鶏肉、つと巻き、油揚げ、牛乳	鶏肉、つと巻き、油揚げ、牛乳			
調子を整える	ごぼう、えのきたけ、大根、にんじん、玉ねぎ	キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、にんじん、エリンギ、とうもろこし	長ねぎ、にんじん、もやし、ほうれん草	長ねぎ、にんじん、もやし、ほうれん草	玉ねぎ、にんじん、しいたけ、長ねぎ	玉ねぎ、にんじん、しいたけ、長ねぎ			

体温や働く力  
からだを作る  
調子を整える

<b>No.1</b> わかめご飯	<b>No.1</b> 揚げパン	<b>No.1</b> みそラーメン	<b>No.1</b> みそ汁（なめこ）	<b>No.1</b> からあげ	<b>No.1</b> ポテトサラダ	<b>No.1</b> マンゴーミルクデザート
<b>No.2</b> カレーライス	<b>No.2</b> クリームパン	<b>No.2</b> カルボナーラ、しょうゆラーメン	<b>No.2</b> ポトフ	<b>No.2</b> さばのみそ煮	<b>No.2</b> 白和え	<b>No.2</b> 白玉きなこ
<b>No.3</b> ご飯、チャーハン	<b>No.3</b> チョコチップパン、小豆パン	<b>No.3</b> あんかけ焼きそば	<b>No.3</b> ミネストローネ	<b>No.3</b> 照り焼きチキン	<b>No.3</b> ピリ辛 たたききゅうり	<b>No.3</b> ピーチミルクデザート

《ご飯部門》《パン部門》《麺部門》《汁物部門》《主菜部門》《副菜部門》《デザート部門》