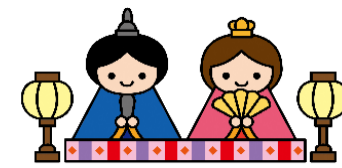


令和 8 年 3 月 給食カレンダー



島田市立中部学校給食センター B

日	献立名	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考 欠食校 個数など
		体を作るもとになる食品 (赤色)	体の調子を整える もとになる食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
2月	ごはん			こめ		655	大津小 二小
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				22.5	
	ぎょうざ	ぶたにく とりにく	キャベツ たまねぎ にら しょうが	こむぎこ でんぷん さとう 油	しょうゆ しお		
	はるさめサラダ		きゅうり にんじん もやし	はるさめ さとう ごま油 ごま	しょうゆ す	862	ぎょうざ 小 2こ 中 3こ
なまあげのちゅうかに	ぶたにく なまあげ	たけのこ チンゲンサイ たまねぎ にんじん とうもろこし にんにく しいたけ	さとう でんぷん 油	しょうゆ オイスターソース スープストック	27.4		
3火	すめし			こめ さとう	す しお	615	ひなまつり 献立
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				227	
	くろはんべんのおちやてんぷら	くろはんべん	ちや	こむぎこ でんぷん 油			
	ごもくずしのぐ	あぶらあげ	たけのこ れんこん ごぼう にんじん しいたけ えだまめ	さとう	しょうゆ わふうだし	787	
	かきたまじる	とうふ たまご	にんじん たまねぎ はねぎ	でんぷん	しょうゆ しお かつおだし	26.7	
ひなあられ	こんぶ あおのり	トマト ほうれんそう パプリカ	こめ さとう でんぷん	しお			
4水	ごはん			こめ		600	川中3年 一中3年
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				30.2	
	とりにくのハーブやき	とりにく	にんにく パセリ	オリーブ油	しお ワイン オレガノ バジル しょうゆ	785	おしまちゃん ランチ
	ゆかりあえ		きゅうり キャベツ しそ	さとう	しお	37.2	
ぐたくさんしまだじる	ぶたにく あぶらあげ みそ	にんじん たまねぎ こまつな ごぼう しいたけ		かつおだし			
5木	ちゅうかめん			めん		616	川中3年 一中3年
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				26.8	
	ちゃんぽんめんスープ	ぶたにく なると	チンゲンサイ ねぶかねぎ にんじん もやし しいたけ にんにく しょうが		ちゃんぽんめんスープ しお がらスープ スープストック	757	九州地方の 料理
	さつまいもとだいのあげに	だいず		さつまいも でんぷん 油 ごま さとう	しょうゆ みりん	31.8	
きりぼしだいこんのサラダ		きりぼしだいこん きゅうり にんじん とうもろこし	さとう 油	す しお			
6金	ごはん			こめ		585	一小
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				24.6	
	とうふハンバーグのあんかけ	とりにく とうふ	たまねぎ にんじん えだまめ しょうが	さとう でんぷん パンこ こむぎこ ぎゅうし	しょうゆ みりん しお	764	
	だいこんのこんぶあえ	こんぶ	キャベツ だいこん きゅうり	さとう	しょうゆ す しお	30.2	
にくじゃが	ぶたにく	たまねぎ にんじん グリンピース こんにゃく	じゃがいも さとう 油	しょうゆ さけ			
9月	むぎごはん			こめ むぎ		577	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				24.1	
	ぶたどんのぐ	ぶたにく	たまねぎ グリンピース こんにゃく	さとう でんぷん	しょうゆ みりん さけ	745	
	ポテトサラダ(マヨネーズ)		にんじん きゅうり	じゃがいも マヨネーズ	しお	28.9	
ビーフンスープ	ベーコン	にんじん たまねぎ チンゲンサイ	ビーフン	がらスープ しょうゆ ちゅうかスープ しお			
10火	ロールパン			パン		597	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				23.8	
	オムレットマトソースかけ	たまご		さとう あぶら	ケチャップ ソース ワイン しお す	747	
	ごぼうサラダ		ごぼう にんじん きゅうり	ドレッシング さとう	しょうゆ みりん さけ	29.1	
キャベツのクリームスープ	とりにく ウィンナー ぎゅうにゅう	キャベツ たまねぎ にんじん	油	コンソメ ベシヤメルソース がらスープ しお ワイン			
11水	くろまいいりごはん			こめ くろまい		597	卒業・終了の お祝い献立
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				28.4	
	あかうおのさいきょうやき	あかうお みそ		さとう	さけ		
	なのはなのおかかあえ	かつおぶし	なのはな キャベツ とうもろこし	油	しょうゆ	753	
	すましじる	とうふ とりにく	にんじん たまねぎ こまつな えのきたけ		しょうゆ しお かつおだし わふうだし	33.6	
おいわいデザート	乳 たまご	いちご	こむぎこ みずあめ さとう 油 クリーム				
12木	こくとうパン			パン くるざとう		587	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				22.7	
	メンチカツ	ぶたにく	たまねぎ	油 パンこ さとう こむぎこ	ケチャップ しょうゆ しお	762	
	ブロッコリーのサラダ		ブロッコリー キャベツ きゅうり	油 さとう	す しお	27.7	
ミネストローネ	ウィンナー だいず	にんじん たまねぎ トマト セロリー	さとう	しお コンソメ がらスープ			
13金	ごはん			こめ		589	川中3年 一中3年
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				21.7	
	あげしゅうまい	ぶたにく	たまねぎ しょうが	油 さとう こむぎこ でんぷん	しょうゆ しお	789	あげしゅうまい 小 2こ 中 3こ
	こまつなのナムル		こまつな もやし にんじん	ごま ごま油 さとう	しょうゆ	26.9	
スンドゥブチゲ	ぶたにく とうふ	はくさい にんじん えのきたけ ねぶかねぎ しょうが にんにく キムチ	ごま油	わふうだし がらスープ しょうゆ さけ しお			

○物資の購入の都合により献立や使用材料を変更することがあります。

○地場産物を斜め太字・アンダーラインで表示しています。

○「地場産物を使った料理+具だくさん島田汁」を組合せた献立を「おしまちゃんランチ」と名づけ、毎月1回提供していきます。

生産者紹介

< 食物アレルギー関連の留意点 >

○学校給食では、ピーナッツ・そば・キウイフルーツ・いくら・くるみは使用しません。

○マヨネーズは卵が入ったものを使用しています。○魚介類(しらすぼし等)や海藻には、エビ、イカ、カニ、タコなどが混入する場合があります。

○めん(ソフトめん・中華めん・うどんなど)の製造工場では、そば、山芋、大豆を使用した製品を製造しています。

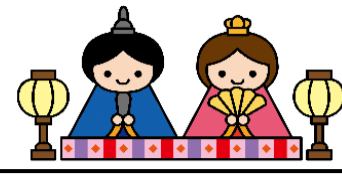
○パンの製造工場では、卵、くるみ、ごま、りんご、もも等を使用した製品を製造しています。

○加工食品については十分な表記ができない場合があります。詳細が必要な場合は学校を通して給食センターにお問い合わせください。



【生産者紹介 URL】 <https://www.city.shimada.shizuoka.jp/kurashi-docs/chisanchisyu.html>

令和 8年 3月 給食カレンダー



島田市立中部学校給食センター B

日	献立名	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考 欠食校 個数など
		体を作るもとになる食品 (赤色)	体の調子を整える もとになる食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
16月	むぎごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		こめ むぎ		658	三小 金谷中学校 作成献立
	ししゃもフライ	ししゃも		パンこ こむぎこ でんぶん 油	しお	24.3	
	コールスローサラダ		キャベツ きゅうり とうもろこし	ドレッシング		852	ししゃもフライ 小1・2年 1こ 小3年～中 2こ
	キーマカレー	ぶたにく チーズ	にんじん たまねぎ セロリー りんご にんにく	じゃがいも 油	カレールー チャツネ しお ソース ケチャップ しょうゆ	29.3	

令和7年度



地場産物みーつけた!

～島田川柳コンクール～

入賞作品

今月も入賞作品を紹介
します。



またまた
とうもろこしと
せいくらべ

六合小2年生

大すきだ
つぶつぶあまい
とうもろこし

島四小2年生

とうもろこし
まえばがなくて
たべづらい

大津小2年生

島田市の地場産物



1年間どのような食生活を送りましたか?

この1年間みなさんの食生活いかがでしたか。健康は密接に結びついています。元気に新年度を迎えるためにも次の項目をチェックして、足りなかったところはぜひ直すようにしましょう。

- 毎日、朝ごはんを食べましたか?
- 一日3食、きちんと食べましたか?
- 好き嫌い、食べず嫌いは減りましたか?

- おやつなどをかうとき、きちんと表示を見ましたか?
- おやつは時間と量を決めて食べましたか?
- 食事をする前に手洗いをしましたか?

- 食事はよくかんで食べましたか?
- 「ながら食べ」をしませんでしたか?
- 食事のマナーを守って食べることができましたか?

- 感謝して食べることができましたか?
- 食事の準備や後片付けがしっかりできましたか?
- 家族や友だちと楽しく食べられましたか?

1年間ありがとうございました

今年度も1年間、島田市の学校給食、食育の取り組みに深いご理解とご協力をいただきましてありがとうございました。来年度も職員一同、力を合わせて安全でおいしい給食づくり、子どもたちの体と心を育む食育に力を注いでいきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。

ありがとうございました

