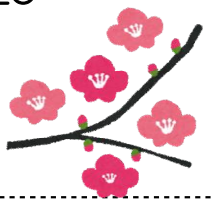
令和7年度

3月 給食予定献立表

標津町学校給食センター

月	火	水	木	金
2 **わかめごはん** 小松菜と豆腐のみそ汁 にくしゅうまい（3コ） 大根のそぼろ煮 米　炊き込みわかめ 玉ねぎ　豆腐　小松菜　みそ ポークシュウマイ 大根　鶏挽肉　人参　枝豆　米油　三温糖　みりん　酒　醤油　鰹だし　昆布だし　片栗粉	3 親子うどん 野菜春巻き **焼きプリンタルト** うどん 鶏肉　干椎茸　人参　大根　ごぼう　ツト　油揚げ　玉ねぎ　白菜　小松菜 昆布　鰹の素　醤油　みりん　酒　三温糖　凍結全卵 野菜春巻き　米油 焼きプリンタルト	4 チョコチップパン クリームシチュー とりのてりやき ブロッコリーとツナのサラダ チョコチップパン じゃがいも　玉ねぎ　人参　豚肉　牛乳　米油　シチューミックス　ベシャメルルゥ 鶏肉　醤油　みりん　三温糖　生姜 ブロッコリー　コーン　まぐろフレーク　4種のチーズのシーザーサラダドレッシング	5 ごはん とりだんご汁 さばのみそ煮 たたききゅうり 米 鶏ごぼうすり身ボール　玉ねぎ　人参　大根　ごぼう　長ねぎ　豆腐　生姜　みそ　鰹の素 さばのみそ煮 きゅうり　醤油　三温糖　ごま油　食塩　ごま	6 ごはん ちゃんこなべスープ たらのスパイス揚げ ささみともやしの和え物 米 鶏肉　人参　大根　ごぼう　干椎茸　つきこんにゃく　油揚げ　木綿豆腐　白菜　がらフレッシュチキン　ブイヨングラニュール　みりん　三温糖　醤油 真鱈のスパイス揚げ　米油 ソフトささみフレーク　もやし　きゅうり　三温糖　酢　ごま　醤油　ごま油
9 ごはん じゃがいものと玉ねぎのみそ汁 **鮭のねぎみそ焼き** キャベツとインゲンのごま和え 米 じゃがいも　玉ねぎ　わかめ　みそ　鰹の素 鮭　長ねぎ　生姜　みそ　醤油　みりん　酒 キャベツ　インゲン　人参　三温糖　醤油　すりごま	10　リザーブ給食 **しょうゆラーメン** 揚げたこやき（3コ） A　いちごクレープ B　いちごゼリー ラーメン 豚肉　人参　ツト　玉ねぎ　白菜　もやし　長ねぎ　小松菜　ごま油　生姜　にんにく　ポークブイヨン　チキンブイヨン　醤油ラーメンスープ たこ焼き　米油　オタフクソース フレンズクレープ お祝いいちごゼリー	11 **コッペパン** **ポークブラウンシチュー** コーンフライ **ブロッコリーとチーズのサラダ** コッペパン 豚肉　じゃがいも　人参　玉ねぎ　米油　シチューミックス　デラックスビーフシチュー　デミグラスソース トマトケチャップ　中濃ソース コーンフライ　米油 ブロッコリー　ホールコーン　キューピックチーズ　4種のチーズのシーザーサラダドレッシング	12 **ビビンバ** **たまごスープ** 米 豚肉　大豆ミート　ごま油　生姜　にんにく　三温糖　豆板醤　みりん　酒　醤油 ほうれん草　もやし　人参　醤油　三温糖　ごま油　ごま 白菜　人参　わかめ　凍結全卵　塩 ラーメンスープ　スープストック　コンソメ　醤油　ごま油　食塩　こしょう	13 ごはん ほうれん草と油揚げのみそ汁 **標津グラタン** 大根サラダ 米 油揚げ　玉ねぎ　ほうれん草　みそ　鰹の素 鮭　マカロニ　玉ねぎ　じゃがいも　牛乳　ゴーダチーズ　米油　牛乳　ホワイトルゥ　白花豆ペースト　食塩　こしょう 大根　きゅうり　人参　醤油　三温糖　酢　米油　ごま
16 ごはん(納豆) キャベツのみそ汁 厚焼きたまご 肉じゃが 米　納豆 キャベツ　油揚げ　みそ　鰹の素 厚焼きたまご じゃがいも　玉ねぎ　人参　豚肉　つきこんにゃく　干椎茸　インゲン　米油　三温糖　醤油　みりん　酒　かつおだし　昆布だし	17 五目うどん **鮭節とチーズの蒸しパン** ヨーグルト （プレーン味） **無償提供** うどん 鶏肉　干椎茸　人参　大根　ごぼう　ツト　小松菜　油揚げ　玉ねぎ　白菜　醤油　みりん　酒　三温糖　昆布　鰹の素 ふっくら粉　凍結全卵　バター　三温糖　牛乳　脱脂粉乳　鮭節醤油　鮭節　ゴーダチーズ　ごま 牧場の朝	18 **6年生 リクエスト給食** **ごはん** **ワンタンスープ** **ザンギ** **くらげときゅうりの和え物** 米 水餃子　白菜　大根　人参　塩ラーメンスープ　醤油　スープストック　コンソメ　ごま油　食塩　こしょう 鶏肉　食塩　酒　醤油　生姜　にんにく　米粉　片栗粉　米油 きゅうり　人参　中華くらげ　醤油　酢　三温糖　ごま油　ごま	19 ごはん 豆腐となめこのみそ汁 豚肉の生姜炒め 小松菜とツナのサラダ 米 豆腐　なめこ　長ねぎ　みそ　鰹の素 豚肉　玉ねぎ　人参　ピーマン　米油　生姜　三温糖　酒　みりん　しょうゆ 小松菜　キャベツ　もやし　コーン　まぐろフレーク　ごま油　酢　醤油　三温糖	20  春分の日（しゅんぶんのひ）
23 カレーライス チョレギサラダ 米 豚肉　じゃがいも　玉ねぎ　人参　生姜　にんにく　米油　給食用カレーフレーク　印度カレー　中濃ソース　トマトケチャップ 人参　キャベツ　醤油　ごま油　食塩 韓国海苔　ごま	おしらせ ＊牛乳は毎日つきます ＊はしは毎日ご持参ください ＊都合により、献立内容を変更する場合があります。ご了承ください。 ＊標津町酪農畜産対策業協議会より ヨーグルトとゴーダチーズが無償提供されます。	今月の標津産食材 鮭（さけ）　鮭節（さけぶし） ゴーダチーズ	**リクエスト給食** **太字**になっている献立は中学校3年生がリクエストした献立です。 	**6年生 リクエスト給食** 3月18日（水）は6年生が小学校で食べる最後の給食です！ 標津小学校と川北小学校の6年生のリクエストを給食にしました。

★川小6年オリジナルメニュー★

総合的な学習の時間「川北の未来のまち」の学習の取り組みで、地元で作られた食品（鮭節やチーズなど）をたくさんの人に食べてもらうことで、未来の標津・川北をより豊かにしたいという願いを持ってレシピが開発されました。2月20日に行われたまちづくりフェスティバルでは、見に来てくださった地域の方々に提案もされたそうです！

13コのレシピが開発されたのですが、給食センターで作れる物を選ばせていただき、今回は2つのレシピを給食で出します。みなさん、お楽しみに！！

3月13日（金）
標津グラタン

森　さくらさん作

標津牛乳・鮭・標津ゴーダチーズが使われています！

3月17日（火）
鮭節とチーズ蒸しパン

小田陽依さん
寺村百花さん作

標津牛乳・鮭節・標津ゴーダチーズが使われています！