



2024年 3月 学校給食献立表

幼稚園は、12日(火)まで

☆食生活を見直そう!

高取町立学校給食センター(幼稚園・小学校)

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
1 金	ひなまつりこんだて	○	牛乳	精白米	ゆかり
	はながたとうふバーグ		花形豆腐バーグ		
	いんげんのごまマヨネーズ あえ			白すりごま,砂糖,卵不使用マヨネーズ	カットいんげん,にんじん
	すましじる		豆腐,かまぼこ,だしパック		えのきたけ,にんじん,干しいたけ,アヲイ,青ねぎ
	さんしょくはなゼリー			三色花ゼリー	
4 月	むぎごはん	○	牛乳	精白米,精麦	
	キムタクごはん		豚肉,ベーコン	米油	白菜(キムチ),つぼ漬
	ほうれんそうのナムル			ごま油	ほうれん草,むき枝豆,大根
	わかめスープ		豆腐,カットワカメ		にんじん,たけのこ,たまねぎ,えのきたけ
	ミルクココア			ミルクココア液体	
5 火	コッペパン	○	牛乳	コッペパン	
	やきぎヨーザ(2こ)		ぎょうざ	米油	
	ちゅうかすのもの			ごま油,砂糖	もやし,きゅうり
	サンマーメン		豚肉	中華めん,米油,てん粉,ごま油	しょうが,にんにく,にんじん,たまねぎ,もやし,青ねぎ
6 水	わかめごはん	○	牛乳,わかめごはんの素	精白米	
	いわしフィレフライ		いわしフィレフライ	米油	
	こまつなのおひたし		かつお節	白すりごま,砂糖	小松菜
	ぶたじる		豚肉,油揚げ,豆腐,みそ		大根,にんじん,青ねぎ,ごぼう
7 木	セルフツナサンド(パンにツナサラダをささむ)	○	牛乳,マグロ水煮	コッペパン,卵不使用マヨネーズ	たまねぎ,キャベツ,きゅうり
	かぼちゃのシチュー		ベーコン,普通牛乳,クリーム		西洋かぼちゃ,にんじん,たまねぎ
	ミルクココア			ミルクココア液体	
8 金	むぎごはん(カレーざら)	○	牛乳	精白米,精麦	
	キーマカレー		豚ひき肉,ヨーグルト	有塩バター,米油	にんにく,しょうが,にんじん,玉ねぎ,ピーマン,トマト,りんごビュレ
	イタリアンサラダ			イタリアドレッシング	キャベツ,きゅうり,にんじん,トマト
	ドーナツいちごミルク			ドーナツいちごミルク	
11 月	ごはん	○	牛乳	精白米	
	さばピリからやき		さばピリ辛焼き		
	あおなとしめじのごまあえ			白いりごま,白すりごま,砂糖	小松菜,ぶなしめじ,にんじん
	かぼちゃのみそじる		みそ,だしパック		かぼちゃ,たまねぎ,えのきたけ,青ねぎ
12 火	こめこパン	○	牛乳	米粉パン	
	はるまき		春巻き	米油	
	はっぼうさい		豚肉,うずら卵	てん粉	白菜,にんじん,たまねぎ,たけのこ,干しいたけ,チンゲン菜
	ミルクココア			ミルクココア液体	
13 水	むぎごはん(カレーざら)	○	牛乳	精白米,精麦	
	ハヤシライス		豚肉	じゃがいも,米油,砂糖	たまねぎ,にんじん,グリーンピース
	まめのカラフルサラダ		レッドパプリカ,大豆,サイコロチーズ	和風ドレッシング ごましょうゆ	むき枝豆,キャベツ,トマト,赤ピーマン
14 木	こめこパン	○	牛乳	米粉パン	
	ポロニアステーキ(ケチャップこぶくろ)		ポロニアステーキ	ケチャップ小袋	
	ゆでキャベツ				キャベツ
	はくさいのクリームに		鶏肉,普通牛乳,クリーム	じゃがいも	白菜,たまねぎ,にんじん,グリーンピース
15 金	ごはん	○	牛乳	精白米	
	ぶたじゃが		豚肉	じゃがいも,砂糖	にんじん,たまねぎ,カットいんげん
	ほうれんそうのおひたし		かつお節	白すりごま,砂糖	ほうれん草,にんじん
	あじつけのり		味付けのり		
18 月	ごはん	○	牛乳	精白米	
	カレーコロッケ		カレーコロッケ	米油	
	ブロッコリーのごまあえ			黒いりごま,砂糖	ブロッコリー
	はくさいとぶたにくのスープ		豚肉	ごま油	白菜,干しいたけ,にんじん,青ねぎ
	ふりかけ		ふりかけ		

☆奈良県でつくられた食材(白米、卵、しめじ、こまつな)

☆高取町の食材(みそ、青ねぎ) ※材料の都合により献立を変更する場合があります。