



名和小学校・坂東小学校・宮郷第二小学校・第二中学校・第四中学校

伊勢崎市第二学校給食調理場

日	献立名			主な材料名					栄養価		
				体をつくる 〈あか〉		体のちょうしをととのえる 〈みどり〉		ねつや力のもとになる 〈きいろ〉		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
				たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン・食物繊維	炭水化物	脂質		
1 金	ゆでめん	牛乳	香川県の郷土料理 かみかみかきあげ ◆きんぴら しっぽくうどん汁	さつま揚げ とり肉 いか 油揚げ	牛乳	にんじん いんげん	こんにやく たまねぎ だいこん ねぎ ごぼう	ゆでめん かきあげ さとう さといも	油	658 809	25.0 29.9
4 月	ちらし寿司	牛乳	行事食～ひなまつり～ 赤魚の西京焼き 菜の花のおひたし じゃがいも団子のすまし汁 ●ひなまつりゼリー	赤魚 かつおぶし とり肉	牛乳	菜の花 にんじん こまつな	キャベツ もやし だいこん えのきたけ	ちらし寿司 じゃがいも団子 ゼリー		645 803	24.2 29.8
5 火	ココアパン	ショアマスカット	●チキンのチーズ焼き ●かんてんサラダ ミネストローネ	とり肉 ベーコン だいす	ショア チーズ かんてん麺	トマト	きゅうり たまねぎ セロリー	ココアパン じゃがいも マカロニ	油 ドレッシング	622 815	28.0 36.3
6 水	ごはん	牛乳	白身魚フライのねぎソースかけ ◆切り干し大根の炒め煮 なめこ汁	白身魚 油揚げ 豆腐 みそ さつま揚げ	牛乳	にんじん いんげん こまつな	ねぎ しょうが 切り干しだいこん なめこ だいこん	ごはん さとう パン粉	油 ごま油	666 830	24.4 29.4
7 木	こめっこばん	牛乳	行事食～かみかみ献立～ ●ハンバーグのデミソースかけ れんこんサラダ クラムチャウダー	ハンバーグ あさり	牛乳 生クリーム	にんじん パセリ	れんこん だいこん きゅうり コーン たまねぎ	こめっこばん さとう じゃがいも	油 バター ドレッシング	700 902	31.5 40.0
8 金	さくらごはん	牛乳	行事食～中学校卒業お祝い献立～ ●とりのからあげ(2個) 浅漬け ●氷室豚(ひむろぶた)のとん汁 ●お祝いさくらんぼゼリー	とり肉 氷室豚 豆腐 みそ	牛乳	にんじん	しょうが キャベツ だいこん ごぼう こんにやく ねぎ	さくらごはん でんぷん さといも ゼリー	油	684 820	26.5 30.4
11 月	丸パン(横切り)	牛乳	えびカツのソースかけ シーザーサラダ 春雨ワンタンスープ ●コーヒ-牛乳のもと	えび ぶた肉	牛乳	にんじん にら	キャベツ たまねぎ きゅうり もやし	丸パン パン粉 ワンタン皮 はるさめ コーヒ-牛乳のもと	油 ごま油 ドレッシング	623 742	23.9 28.8
12 火	ごはん	牛乳	ハムピカタ ●こんにやくサラダ ●ポークカレー	ハム たまご ぶた肉	牛乳	にんじん	キャベツ こんにやく きゅうり たまねぎ しょうが にんにく	ごはん じゃがいも	油 ドレッシング	690 893	22.9 28.7
13 水	ごはん	牛乳	●さばの味噌煮 のり酢あえ かきたま汁	さば 豆腐 みそ たまご	牛乳 のり	こまつな にんじん	にんじん たまねぎ きゅうり もやし えのきたけ	ごはん さとう でんぷん	ごま油	585 753	24.7 31.2
14 木	ごはん	牛乳	●豚肉のキムチ炒め ナムル わかめスープ	ぶた肉 豆腐	牛乳 わかめ	にんじん にら ほうれん草	白菜キムチ たまねぎ しょうが もやし えのきたけ	ごはん さとう	油 ごま ごま油	561 713	20.4 24.8
15 金	中華めん	牛乳	焼きしゅうまい(小2個・中3個) ツナサラダ ちゃんぽんスープ	まぐろ ぶた肉 なると えび さつま揚げ	牛乳	にんじん	キャベツ たまねぎ しょうが にんにく	中華めん しゅうまいの皮	油 ドレッシング	576 775	25.7 33.4
18 月	ごはん	牛乳	群馬県の伝統食～すいとん～ サーモンフライのソースかけ こまつなごまあえ すいとん	サーモン ぶた肉	牛乳	こまつな にんじん	きゅうり だいこん もやし しいたけ	ごはん さとう パン粉 すいとん	油 ごま	685 859	27.7 33.4
19 火	黒パン	牛乳	チキンナゲット(小2個・中3個) ◆スパゲティナポリタン コンソメスープ	チキンナゲット ベーコン	牛乳	にんじん ピーマン パセリ	たまねぎ キャベツ エリンギ だいこん	黒パン スパゲッティ じゃがいも	油	653 837	26.4 33.4
21 木	チキンピラフ	牛乳	行事食～小学校卒業お祝い献立～ オムレツ グリーンサラダ きのこベーコンのドリアソース ●お祝いいちごゼリー	たまご ベーコン	牛乳 チーズ	こまつな にんじん	きゅうり たまねぎ しめじ キャベツ コーン	チキンピラフ ゼリー	ドレッシング バター	689 876	23.3 28.4
22 金	ごはん	牛乳	ぎょうざ(小2個・中3個) ●春雨サラダ 麻婆豆腐	ぶた肉 豆腐 みそ	牛乳	にんじん にら	きゅうり たまねぎ しょうが にんにく ねぎ	ごはん はるさめ さとう でんぷん ぎょうざの皮	油 ごま油	702 915	23.7 29.6
25 月	ごはん	牛乳	さわらの野菜あんかけ たくあん酢あえ 大根と油揚げのみそ汁	さわら 豆腐 みそ 油揚げ	牛乳	にんじん ピーマン	キャベツ えのきたけ きゅうり だいこん たくあん漬 ねぎ	ごはん さとう でんぷん	油 ごま ごま油	625 791	25.3 30.8



小学校 (3・4年生)	平均 基準値	648 650	25.2 21~33
中学校	平均 基準値	821 830	31.1 27~44

注意すること

- ▶ 18日(月)の「すいとん」の製造ラインではそばの製造をしています。
- ▶ ◆印はバットに熱いおかずが入るため、運ぶ時に注意してください。
- ▶ 魚類には小骨が残っていることがあるため、注意して食べてください。
- ▶ 献立表には、主な材料のみを表示しています。詳しくは、第二学校給食調理場(☎0270-21-9911)まで問い合わせてください。
- ▶ 栄養価の基準は、上段が小学校、下段が中学校になります。
- ▶ ごはん、パン、めん類、牛乳、ショア、ゼリー類は、業者が直接学校へ配送します。
- ▶ 献立の内容は、使用する材料などの都合により、変更する場合がありますのでご了承ください。



氷室豚(ひむろぶた)

氷室豚は、伊勢崎発の技術で氷室熟成した豚肉です。熟成過程で増える「うまみ成分」が多いのが特徴です。仕入れから配送まで、厳しい衛生基準で管理された安全でおいしい豚肉です。「子どもたちに味わってほしい」という会社のご厚意から、今回提供いただきました。



リクエストメニュー

●印はリクエストのあったおもな献立です。楽しみに待っててね♪



今月の伊勢崎産の材料

- ▶ ごはん
- ▶ にら
- ▶ キャベツ
- ▶ だいこん
- ▶ きゅうり
- ▶ こまつな
- ▶ 氷室豚
- ▶ ほうれんそう
- ▶ 切りごぼう
- ▶ ねぎ



献立表は伊勢崎市のホームページにも掲載しています

< 放射性物質検査結果 >
2月分不検出
 本調理場の給食(食材)は、毎週月曜日に放射性物質の検査を実施して、安全性の確認をしています。

< 給食費の引落日 >
3月分:4月1日(月)
 引落日前日までに口座残高等の確認をお願いします。
 (給食費▶小学校3,700円、中学校3,500円)