



3月分よていにこんだてひょう

令和7年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金										
デミグラスソースフレーク 牛脂豚脂混合油脂、小麦粉、ビーフエキス、チキンブイヨンパウダー、砂糖、ソテードオニオン、トマトパウダー、人参、食塩、カカオマス、ぶどう糖、野菜ブイヨンパウダー、ポテトフレーク、オニオンパウダー、ゼラチン、たん白加水分解物（かつお・いわし）、赤ワインパウダー、香辛料、カラメル、唐辛子色素、L-グルタミン酸ナトリウム、乳酸ナトリウム、DLメチオニン、ショ糖脂肪酸エステル（アレルゲン：小麦、乳、大豆、豚肉、ゼラチン、牛肉、鶏肉） いわし生姜煮 いわし、しょうゆ、砂糖、水あめ、おろししょうが、しょうが汁、こんぶエキス、増粘剤（加工でん粉）（アレルゲン：小麦、大豆） おさつコロッケ さつま芋、馬鈴薯、パン粉、小麦粉、砂糖、パーム油、黒ごま、小麦粉加工品、でん粉、果糖ぶどう糖液糖、食塩、調味料（アミノ酸等）、着色料（パプリカ粉末）、増粘多糖類、水（アレルゲン：小麦、乳、大豆、ごま）		ほこしやかた保護者の方へ 年度末を迎えますが、給食費の納め忘れはありませんか？ 学校給食の食材は、全て皆様にお納めいただく給食費で賄われています。お子様が安心して給食を食べられるように、給食費の納入は遅れることのないようにお願いします。 ☆3月の学校集金日 <table><tr><td>中 小</td><td>東 小</td><td>丸山小</td><td>中 中</td><td>広 中</td></tr><tr><td>9日</td><td>10日</td><td>11日</td><td>12日</td><td>13日</td></tr></table> ☆3月の口座振替は3月27日（金）です。 給食に関する お問合せ・ご相談先は 中標津町学校給食センター ☎72-2673 （午前8時15分から 午後4時30分まで）			中 小	東 小	丸山小	中 中	広 中	9日	10日	11日	12日	13日
中 小	東 小	丸山小	中 中	広 中										
9日	10日	11日	12日	13日										
2日 小705kcal・中815kcal ・ごはん ☆たまごスープ ☆とんかつ （パックソース） ☆わかめ サラダ	3日 小742kcal・中988kcal ☆コッペパン （くろまめきなこクリーム） ☆チャウダー ・ハンバーグ デミグラスソース ・だいこんサラダ	4日 小668kcal・中851kcal ・スパゲティ ミートソース ・いかリングフライ （幼小2J・中3J） ・ミニだいふく （ストロベリー）	5日 小734kcal・中862kcal ・ハヤシライス ・コーンとブロッコリーのオーロラサラダ ・かたぬきチーズ	6日 小790kcal・中898kcal ・ごはん ・ぐだくさんみそしる ★ザンギ（2J） ☆かぼちゃサラダ										
精白米 ベーコン、干椎茸、人参、ほうれん草、鶏卵、ポークブイヨン、ブイヨングラニュール、塩、こしょう ヒレカツ、菜種油、パックソース わかめ、ピーマン、人参、キャベツ、きゅうり、和風ドレッシング	コッペパン、黒豆きなこクリーム ベーコン、玉葱、人参、あさり、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、ポークブイヨン、塩、コーンポタージュ、ホワイトルー、ポタージュJ、脱脂粉乳、こしょう ハンバーグ、デミグラスソースフレーク、トマトケチャップ、上白糖 人参、大根、きゅうり、和風ドレッシング、白いりごま	茹でスパゲティ、豚肉、大豆ミートミンチ、人参、玉葱、ピーマン、にんにく、生姜、ポークブイヨン、ミートソース、ミートソース、トマトケチャップ、トマトピューレ、ダイストマト、野菜すりおろし（玉葱、セロリ、人参）、こしょう いかリングフライ、菜種油 ミニ大福（ストロベリー）	精白米、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、生姜、にんにく、カレー粉、ブイヨングラニュール、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、ハヤシフレーク、デラックスキングカレー ホールコーン、人参、ブロッコリー、塩、こしょう、マヨドレフ、トマトケチャップ 型抜きチーズ	精白米 ごぼう、大根、人参、油揚げ、なめこ、いりこだし、鰹だし、白味噌 鶏肉、生姜、にんにく、上白糖、朝鮮風焼肉のたれ、酒、薄口醤油、鶏卵、澱粉、菜種油 かぼちゃサラダ										
9日 小656kcal・中808kcal ・ごはん ☆みそしる （キャベツ・あぶらあげ） ・しろみざかなフライ （パックソース） ・がんもとこんさいのみそに	10日 小639kcal・中764kcal ・ビビンバどん （にくそぼろ・キムチやさい） ☆はるさめスープ	11日 小700kcal・中942kcal ☆とんこつラーメン ・ささみフライ（中のみ2J） ☆おいしい いちごクレープ	12日 小633kcal・中730kcal ・ごはん ・いもだんごじる ・いわししょうがに ・やさしいため	13日 小628kcal・中752kcal ・わかめごはん ・みそしる （ふ・はだいこん） ・すぶた ・もやしおかかあえ										
精白米 油揚げ、人参、キャベツ、いりこだし、鰹だし、白味噌 白身魚フライ、菜種油、パックソース 鶏肉、ごぼう、人参、こんにゃく、大根、なめらかがんも、生姜、酒、上白糖、白味噌、薄口醤油	精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、味付メンマ、豆腐、酒、みりん、赤味噌、濃口醤油、上白糖、にんにく、生姜、豆板醤、白いりごま、人参、もやし、濃厚旨辛キムチ、塩、ごま油 干椎茸、かに風味かまぼこ、人参、春雨、ほうれん草、ポークブイヨン、ブイヨングラニュール、塩、鶏だし、こしょう	茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、人参、もやし、長葱、わかめ、ガラフレッシュ白湯、ポークブイヨン、塩、白湯スープ、こしょう ささみフライ、菜種油 お祝いいちごクレープ	精白米 おじゃがもちボール、大根、人参、ほうれん草、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油 いわし生姜煮 豚肉、人参、キャベツ、もやし、ピーマン、にんにく、塩、こしょう、オイスターソース	精白米、炊き込みわかめの素 人参、おくら麴、葉大根、いりこだし、鰹だし、白味噌 人参、干椎茸、竹の子、玉葱、ピーマン、国産豚もも竜田揚げ、菜種油、オイスターソース、薄口醤油、りんご酢、上白糖、トマトケチャップ、澱粉 もやし、薄口醤油、鰹節										
16日 小729kcal・中877kcal ・ごはん ・みそしる （とうふ・わかめ） ・ポークチャップ ・ほうれんそうのごまあえ	17日 小616kcal・中827kcal ・こくとうパン ・ポトフ ・グラタンコロッケ ・ごぼうサラダ	18日 小595kcal・中701kcal ・ごもくうどん ・かぼちゃチーズフライ ・だいこんと きゅうりのひたひた	19日 小716kcal・中854kcal ・ポークカレーライス ・えだまめ ・フルーツカクテル	はる春です！ ほろ苦さが春のおとずれを 体に知らせてくれます。										
精白米 人参、豆腐、わかめ、長葱、いりこだし、鰹だし、白味噌 豚肉、塩、こしょう、玉葱、ピーマン、赤ワイン、トマトケチャップ、中濃ソース、濃口醤油、上白糖 人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、上白糖、黒すりごま	黒糖パン キャベツ、玉葱、ベーコン、じゃが芋、人参、ブイヨングラニュール、塩、こしょう グラタンクリーミーコロッケ、菜種油 ごぼうサラダ、ホールコーン、人参、きゅうり	茹でうどん、鶏肉、油揚げ、椎茸、人参、ほうれん草、長葱、昆布だし、鰹だし、三温糖、濃口醤油、みりん かぼちゃチーズフライ、菜種油 人参、大根、きゅうり、薄口醤油、上白糖、りんご酢、ごま油、鰹節	精白米、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、中標津牛乳、生姜、にんにく、カレー粉、ポークブイヨン、チャツネ、ブルーネキス、バーモントカレー給食用、とろける給食用カレー、デラックスキングカレー 枝豆 カクテルゼリー、パイン缶、白桃缶、りんご缶											
23日 小662kcal・中755kcal ・ごはん（たまごふりかけ） ・ちゃんこなベスープ ・おさつコロッケ ・もやしナムル	もっぎょうしんきやう卒業・進級おめでとう！		たかたき食べ方、気をつけようね！											
精白米、たまごふりかけ 白菜、人参、つきこん、干椎茸、大根、豆腐、鶏肉、ごぼう、ガラフレッシュチキン、ブイヨングラニュール、上白糖、薄口醤油、みりん おさつコロッケ、菜種油 人参、もやし、上白糖、食塩、りんご酢、薄口醤油、ごま油														