

## 令和7年度



			(給食目標)楽しい雰囲気で食事をしよう				訂正した数値にて表記してあ ります。		λ⊼ I	市立日野第三中学校	
	献立名		立名	TEMPIN/ NOT		主な使用食材と働き					給食回数 19回
П	主食		ューニュー 主菜・副菜・デザート	血や肉や骨になる 1群 2群		体の調子を整える 3群 4群		熱や力の元になる 5群 6群			ーロメモ
1 木	中華ちまき		豆入りかつおの東煮 若竹汁 美生柑	豚肉 かつお 大豆 かまぼこ 豆腐	牛乳 わかめ	にんじん さやいんげん	干し椎茸 たけのこ しょうが 美生柑	米 もち米 小麦粉 でんぷん 砂糖	ごま油 米油	779 kcal 43.4 g	<b>旬の食</b> 材
2金	オレンジビスキュイパン	乳酸菌飲料	乳酸菌飲料 春野菜のクリームシチュー レモンドレッシングサラダ	卵 鶏肉	乳酸菌飲料 チーズ 牛乳 生クリーム	にんじん アスパラガス	しょうが かぶ にんにく 玉葱 マッシュルーム きゅうり レモン キャベツ ホールコーン	丸パン 砂糖 小麦粉 みかんジャム じゃがいも	バター アーモンド 米油 オリーブ油	811 kcal 24.2 g	
7水	小松菜のドライカレー	<b>1</b> 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	アスパラサラダ フルーツヨーグルト	豚肉 大豆	牛乳 チーズ ヨーグルト	にんじん こまつな アスパラガス	にんにく 玉葱 しょうが りんご キャベツ ホールコーン みかん缶 黄桃缶 パイン缶	米 小麦粉 砂糖 はちみつ	バター 米ご練 ご まりま	845 kcal 27.7 g	春キャベツ アスパラガス かつお わかめ
8 木	春の香うどん		ナッツ酢味噌和え 抹茶の豆腐ドーナッツ	鶏肉 かまぼこ 油揚げ 卵 白みそ 豆腐	牛乳 わかめ	にんじん こまつな	たけのこ ねぎ しょうが もやし	うどん 砂糖 でんぷん 小麦粉 粉糖	ごま油 米油 アーモンド	815 kcal 29.3 g	メロン
9 金	ごはん	<b>2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3</b>	鶏肉の甘酢じょうゆがけ じゃがいものそぼろ煮 青菜と厚揚げの味噌汁	鶏肉 生揚げ みそ	牛乳	にんじん さやいんげん こまつな	しょうが ねぎ 玉葱 えのきたけ	米 砂糖 じゃがいも	米油	783 kcal 38.1 g	*e+3
12 月	揚げパン	a carb.	ハンガリアンシチュー 海藻サラダ アンデスメロン	ベーコン 豚肉	牛乳 チーズ わかめ 海薬ミックス	にんじん トマト	にんにく 玉葱 マッシュルーム キャベツ きゅうり メロン	コッペパン グラニュー糖 じゃがいも 小麦粉 砂糖	米油 バター ごま ごま	781 kcal 28.0 g	*鶏 卵(さくら
13 火	わかめご飯		わかさぎの南蛮漬け 沢煮椀 筑前煮	豚肉 油揚げ 鶏肉	牛乳 わかめ わかさぎ	にんじん こまつな さやいんげん	ねぎ しょうが 干し椎茸 だいこん ねぎ たけのこ ごぼう	米 でんぷん 砂糖 こんにゃく さといも	米油ごま油	711 kcal 27.5 g	* <b>にんに</b> ) 1日(木) <b>端午の節句</b> にちなんで <b>「たけのこ」</b> を使った
14 水	春野菜のバラ天丼			いか 竹輪 卵 かつお節 豚肉 豆腐 みそ	牛乳 さくらえび	アスパラガス あしたば にんじん	玉葱 そらまめ キャベツ ごぼう だいこん 干し椎茸 ねぎ	米 小麦粉 砂糖 じゃがいも こんにゃく	米油	748 kcal 28.9 g	「若竹汁」、「 <b>かつお」</b> の東煮、「ちまき」など がでます。
16金	ジャージャー麺		ししゃものサクサク揚げ 中華スープ	豚肉 みそ 鶏肉	牛乳 ししゃも	にんじん こまつな チンゲンサイ	にんにく ねぎ しょうが もやし 干し椎茸 たけのこ きゅうり だいこん	中華めん 砂糖 でんぷん 小麦粉	米油 ごま油 ごま	766 kcal 39.2 g	2日(金) アスパラガスなどの春野 菜が入ったシチューがで ます。
19 月	ピース入りおこわ		いかのレモンじょうゆ 茎わかめのごま酢あえ にらたま汁	鶏肉 油揚げ いか 豆腐 卵	牛乳 くきわかめ	にんじん こまつな にら	しょうが ごぼう グリンピース レモン もやし キャベツ ねぎ えのきたけ	米 もち米 砂糖 小麦粉 でんぷん	ごま油 米油 ごま	733 kcal 35.4 g	地元日野の畑では小松菜 が旬を迎えています。日 野産の小松菜をふんだん に使って作る「小松菜の
20 火	フィッシュサンド	OF COST	野菜たっぷりチキンチャウダー サワーキャベツ 冷凍みかん	すけとうだら 卵 鶏肉	牛乳 チーズ 生クリーム	にんじん	しょうが 玉葱 にんにく はくさい ホールコーン キャベツ 冷凍みかん	丸パン 小麦粉 パン糖 砂糖 じゃおがいも 小麦粉	米油 バター	810 kcal 39.5 g	ドライカレーライス」かでます。 8日(木) 5月は新茶の季節です。 抹茶入りの豆腐ドーナツがでます。三中の人気ス
21 水	スパゲティミートソース	ON COST	フレンチサラダ 焼きブリン	豚肉 大豆 卵	牛乳 チーズ 生クリーム	ピーマン にんじん トマト	にんにく 玉葱 しょうが マッシュルーム キャベツ きゅうり ホールコーン	スパゲッティ 砂糖 小麦粉 グラニュー糖	オリーブ油 米油 バター	896 kcal 34.0 g	イーツの一つです。 14日(水) 明日葉やそら豆などの着 野菜と旬の桜えびを入れ て春を感じられるバラ天 丼です。
22 木	ごはん		魚のにんにく味噌かけ キャベツちりめん けんちん汁	もうかざめ 大豆 みそ 豆腐	牛乳 ちりめんじゃこ	にんじん	しょうが ねぎ にんにく ごぼう キャベツ だいこん	米 でんぷん 砂糖 さといも こんにゃく	米油	733 kcal 30.0 g	19日(月) さやからむきたての <b>フ</b> <b>レッシュなグリンピース</b> が入ったこの季節ならで
23 金	マーボードウフ井	<b>(1)</b>	春雨スープ 茎わかめと野菜のごまじょうゆ	豆腐 みそ	牛乳 くきわかめ	にんじん にら こまつな	しょうが ねぎ にんにく もやし たけのこ 干し椎茸 ホールコーン	米 大麦 砂糖 でんぷん はるさめ	米油 ごま ごま	727 kcal 31.4 g	はのおこわが でます。 21日(水) 百草の <b>倉沢地区で日野市</b> 唯一の養鶏農家の方が心
26 月	チリチーズドック		ジャーマンボテト コールスローサラダ トマトと卵のスープ	豚肉 大豆 フランクフルト ベーコン 鶏肉 卵		にんじん トマト パセリ	にんにく 玉葱 キャベツ きゅうり セロリー えのきたけ	コッペパン 小麦粉 じゃがいも でんぷん	米油	746 kcal 33.7 g	を込めてお届けしてくれる「鶏卵」を使い、焼き ブリンを手作りします。 三中自慢のデザートで す。
27 火	ごはん	(* ***)	鯖のピリ辛焼き 野菜のアーモンドあえ さつま汁	さば 鶏肉 生揚げ みそ	牛乳	こまつな にんじん	しょうが ねぎ キャベツ もやし ごぼう	米 砂糖 でんぷん さつまいも	アーモンド 米油	763 kcal 35.0 g	26日(月) 「 <b>トマト</b> 」は、 <b>日野市の</b> 特産品の一つです。採れ
28 水	わかめうどん		冷凍みかん	卵みそ	わかめ	にんじん	ねぎ しょうが にんにく もやし きゅうり キャベツ 冷凍みかん	うどん 砂糖 小麦粉 でんぷん	ごま油 米油 ごま	37.5 g	たてのトマトを使い、 スープにします。 28日(水)
29 木	パエリア	<b>(</b>		いか えび 鶏肉 ベーコン 卵 豚肉 いんげんまめ		にんじん トマト ピーマン 赤ピーマン ほうれんそう	にんにく 玉葱 セロリー	米 じゃがいも 砂糖 マカロニ	バター オリーブ油 米油	31.9 g	体育祭予行日!さっぱり したうどんと <b>たっぷりの</b> たんぱく質をしっかり 摂って、体育祭本番に備 えましょう!
30金	スタミナ丼			豚肉 豆腐 みそ 大豆	牛乳 わかめ ちりめんじゃこ ひじき	にんじん にら こまつな	りんご 玉葱 にんにく しょうが えのきたけ キャベツ	米 大麦 砂糖 でんぷん じゃがいも	米油 ごま油 ごま油	771 kcal 36.2 g	30日(金) 体育祭応援給食です。 スタミナつけて頑張りま しょう!
* *			学年:15日(木)中間試験 り、献立の一部を変更する		すのでご了承く	ださい。					Light