

3月の予定献立表 (中学校)

～給食当番について～

お子様が給食当番を担当した場合、白衣を着用し、マスクをして配膳します。マスクをご用意ください。また、週末に給食当番の白衣一式を持ち帰ります。洗濯をして、翌週持たせてください。ほころび等ございましたら、簡単な繕いをしていただくと幸いです。



令和5年度

日曜日	飲み物	給食回数 14回	給食目標			エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	献立メモ
			一年間の給食を振り返ろう				
		献立	材 料 の 働 き				
			力や熱になるもと (黄)	血や肉になるもと (赤)	からだの調子を整えるもと (緑)		
1金	牛乳	セルフハンバーガー *1 (パン・ハンバーグ) ポテトサラダ さっぱりポトフ	ミルクパン 油 パン粉 砂糖 でん粉 じゃが芋 マヨネーズ	牛乳 豚肉 牛肉 豆腐 大豆 鶏肉 ウィンナー ベーコン いんげん豆	玉ねぎ にんにく トマト 人参 きゅうり とうもろこし かぶ セロリー ブロッコリー	942 41.4	*1 セルフハンバーガーは、パンにハンバーグをはさんで食べます。 *2 いかのさらさ焼きは、一人2枚ずつです。 *3 揚げぎょうざは、一人3個ずつです。
4月	牛乳	鮭と卵のごはん いかのさらさ焼き (2枚) *2 ゆかり粉つき芋 ゆばとうどのすまし汁 桃ゼリー	米 油 ごま じゃが芋 桃ゼリー	牛乳 鮭 卵 いか ゆば かまぼこ	グリーンピース しょうが ゆかり 大根 うど 人参 小松菜	750 44.4	*4 ちゃんぽんうどんは、うどんに汁をかけて食べます。 *5 いちごは、一人3粒ずつです。
5火	牛乳	豚キムチごはん 揚げぎょうざ (3個) *3 ワンタンスープ デコボン	米 ごま油 油 ワンタンの皮	牛乳 豚肉 ぎょうざ	キムチ なら 人参 にんにく チンゲンサイ ねぎ デコボン	767 24.3	*6 ベジタブルドライカレーは、ごはんにかレーをかけて食べます。 *7 ジャージャー麺は、麺に肉みそをかけて食べます。 *8 にぎすの米粉揚げは、一人3本ずつです。
6水	牛乳	ちゃんぽんうどん *4 浦上そばろ 抹茶カステラ	うどん 油 砂糖 ホットケーキミックス はちみつ	牛乳 豚肉 ちくわ かまぼこ いか 豆乳 さつま揚げ 卵 生クリーム	キャベツ もやし 玉ねぎ 人参 しいたけ とうもろこし ごぼう こんにゃく さやいんげん 抹茶	766 30.5	<div style="border: 1px dashed green; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">長崎県の料理を紹介</p> <p>「ちゃんぽんうどん」は、中国の影響を受けて長崎県が生み出した庶民の味として、皿うどんとともに親しまれています。名前の由来は諸説ありますが、中国・福建省の方言「喰飯(シャンボン)」がなまったものという説が有力です。「浦上そばろ」は、これまでの給食でも登場しています。こちらも長崎県の郷土料理です。長崎県の浦上地区では、1500年代後半、布教活動をしてきたポルトガルの宣教師により、豚肉を食べる食文化が伝わり、この料理が誕生したと言われていいます。「カステラ」の起源は、スペインの焼き菓子という説とポルトガルの焼き菓子という説があり、宣教師から伝えられた南蛮菓子として日本に伝わりました。鶏卵、小麦粉、砂糖など栄養価の高い材料で作られることから、栄養剤としても用いられていたこともあったそうです。</p> </div>
7木	牛乳	ごはん お好み揚げ 豚肉と野菜の炒め物 なめこ豆腐の赤だしみそ汁	米 でん粉 油 じゃが芋 砂糖 ごま油	牛乳 たら 卵 たこ 青のり 鰹節 豚肉 豆腐 味噌	キャベツ ねぎ しょうが しいたけ たけのこ 人参 なめこ 大根 水菜	763 34.6	
8金	牛乳	うなたまごはん 筑前煮 わかめのすまし汁 いちご (3粒) *5	米 砂糖 油 里芋 ごま油	牛乳 うなぎ 卵 鶏肉 かまぼこ わかめ	さやえんどう 人参 こんにゃく たけのこ ごぼう さやいんげん えのきたけ 白菜 ねぎ いちご	808 37.5	
11月	牛乳	ベジタブルドライカレー *6 里芋ジャーマンポテト フルーツヨーグルト	米 大麦 油 小麦粉 バター 里芋 砂糖	牛乳 豚肉 牛肉 大豆 ウィンナー ヨーグルト	玉ねぎ キャベツ 人参 ごぼう ピーマン パプリカ セロリー にんにく しょうが トマト パセリ みかん りんご 桃	904 29.6	
12火	牛乳	ごはん 揚げ魚と野菜の炒め煮 坦々春雨スープ	米 でん粉 油 砂糖 ごま油 はるさめ ごま	牛乳 鮭 鶏肉 味噌 豆乳	しょうが 玉ねぎ たけのこ しいたけ 人参 さやいんげん きくらげ ねぎ チンゲンサイ もやし	810 30.1	
13水	牛乳	ジャージャー麺 *7 中華スープ スティック大学芋	中華麺 油 でん粉 ごま油 さつま芋 ごま 砂糖	牛乳 豚肉 鶏肉 大豆 味噌	たけのこ 人参 玉ねぎ しいたけ ねぎ にんにく しょうが 白菜 なら	837 26.7	
14木	牛乳	ソフトフランスパン ポークシチュー こんにゃくと海藻のサラダ	ソフトフランスパン じゃが芋 油 小麦粉 バター 中華ドレッシング	牛乳 豚肉 チーズ 海藻ミックス	玉ねぎ 人参 グリンピース にんにく しょうが トマト こんにゃく キャベツ もやし きゅうり	737 29	
15金	牛乳	高野豆腐のそばろごはん にぎすの米粉揚げ (3本) *8 肉じゃが りんご	米 油 砂糖 米粉 じゃが芋	牛乳 鶏肉 高野豆腐 にぎす 豚肉	人参 ねぎ しょうが 玉ねぎ こんにゃく さやいんげん しいたけ りんご	793 37.2	
18月	牛乳	赤飯 鮭の塩こうじ焼き 野菜と油揚げのおかか和え たまご汁 パインゼリー	米 もち米 ごま 砂糖 だまこもち パインゼリー	牛乳 小豆 鮭 油揚げ 鰹節 豚肉	白菜 小松菜 人参 しめじ 大根 えのきたけ こんにゃく しいたけ	897 38.5	
21木	牛乳	明日葉パン 豆グラタン キャベツナサラダ	明日葉パン マカロニ 油 小麦粉 バター パン粉 砂糖	牛乳 鶏肉 大豆 いんげん豆 豆乳 生クリーム チーズ ツナ	玉ねぎ パセリ キャベツ きゅうり 人参 とうもろこし	821 32.3	
22金	牛乳	チキンライス 洋風卵焼き 白菜のクリームスープ みかんゼリー	米 油 じゃが芋 小麦粉 バター みかんゼリー	牛乳 鶏肉 卵 ハム チーズ 豆乳	セロリー にんにく 玉ねぎ 人参 グリンピース マッシュルーム トマト ほうれん草 白菜	792 32.3	

★都合により献立が変更になることもあります。

★学校給食では、様々な食品を使用します。今まで食べたことがない食品がある場合には、ご注意ください。



★立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は ホームページからご覧になれます。右のQRコードからアクセスしてください。

〈立川市学校給食における食物アレルギー対応方針〉

中学校	エネルギー	たんぱく質
今月の平均	813kcal	摂取エネルギー全体の 16%
国の基準	830kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%

東調理場《みんなのくるりんキッチン》

3月

中学校

給食だより

【問い合わせ】
みんなのくるりんキッチン
東調理場
☎ 042-527-2160



3月の給食費の納入について～ご注意ください～

3月の給食費は2月分と合算しての給食費の納期です。

2月29日(木)に口座から引き落とします。

令和6年1月19日(金)に、令和4年度及び令和5年度1学期分の中学校給食費決算監査を実施いたしましたので、ご報告いたします。

令和4年度 中学校給食費 (併用給食費会計) (ミルク給食負担金会計) 会計決算報告書

(収入の部)		(単位 円)		
項目	調定額	収入済額	収入未済額	備考
給食費	92,986,800	92,986,800	0	生徒、教職員
＃	582,408	582,408	0	＃＃ コーヒー牛乳 (保存食、検査を除く)
給食費負担金	257,796	257,796	0	保存食・原材料費
ミルク給食費負担金	11,711	11,711	0	保存食(コーヒー牛乳を含む)
検査費	569,680	569,680	0	職員、民間調理業者(2社)
試食会	4,800	4,800	0	試食会、視察受入 (視察時のミルク代を含む)
諸収入	2,757,587	2,757,587	0	過年度の収入及び利息
前年度繰越金	997,072	997,072	0	
合計	98,167,854	98,167,854	0	

(支出の部)		(単位 円)	
項目	金額	備考	
米代	7,943,375	週3～4回	
パン代	8,479,826	月4～5回	
上記以外の食材料費 (種類・視察時の飲用牛乳を含む)	81,470,603	東京都学校給食会 98,280円 一般事業者 81,372,323円	(種類月1～2回)
保存食用ミルク代 (コーヒー牛乳を含む)	79,355	全9校のうちいずれか1校でも実施校があれば1本保存	
合計	97,973,159		

令和5年度への繰越金 194,695円

令和5年度1学期 中学校給食費 (併用給食費会計) (ミルク給食負担金会計) 会計決算報告書

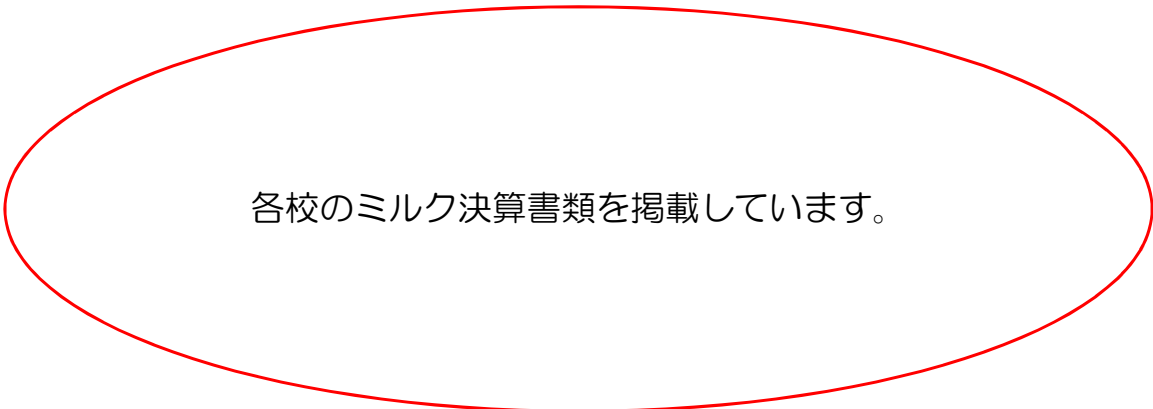
(収入の部)		(単位 円)		
項目	調定額	収入済額	収入未済額	備考
給食費	31,896,600	31,896,600	0	生徒、教職員
＃	0	0	0	＃＃ コーヒー牛乳 (保存食、検査を除く)
給食費負担金	89,838	89,838	0	保存食・原材料費
ミルク給食費負担金	4,346	4,346	0	保存食(コーヒー牛乳を含む)
検査費	184,723	184,723	0	職員、民間調理業者(2社)
試食会	0	0	0	試食会、視察受入 (視察時のミルク代を含む)
諸収入	1,402,507	1,402,507	0	過年度の収入及び利息
前年度繰越金	194,695	194,695	0	
合計	33,772,709	33,772,709	0	

(支出の部)		(単位 円)	
項目	金額	備考	
米代	2,937,376	週3～4回	
パン代	2,276,323	月4～5回	
上記以外の食材料費 (種類・視察時の飲用牛乳を含む)	28,286,854	東京都学校給食会 46,656円 一般事業者 28,240,198円	(種類月1～2回)
保存食用ミルク代 (コーヒー牛乳を含む)	28,554	全9校のうちいずれか1校でも実施校があれば1本保存	
合計	33,529,107		

繰越金 243,602円

各中学校ミルク給食監査

第14号様式 (第27条関係)



各校のミルク決算書類を掲載しています。