



3月の給食献立予定表

2026年2月26日
町田市立鶴川第二小学校

日曜	献立名	おもな材料						エネルギー たんぱく質 食塩相当量	家庭で補って ほしい食品
		血や肉や骨になる		カや体温になる		からだの調子をよくする			
2月	牛乳 ^{ぎゅうにゅう} ごはん ^{さかな} 魚のピザ ^{ふうや} 風焼き さつまいもの塩 ^{しお} けん ^{ふう} び ^{ふう} 風 シュリエンヌスープ	すずき ベーコン	牛乳 チーズ	米 さつまいも 砂糖	米油	ピーマン にんじん こまつな	にんにく 玉ねぎ マッシュルーム キャベツ えのきだけ セロリー	657kcal 24.9g 1.7g	大豆製品
3火	【行事食：ひなまつり】 【めし-1グランプリ：デザート部門1位】 牛乳 ^{くろまい} 黒米 ^{くろまい} ひな ^{かんでん} ちらし てまり ^ふ 麩 ^す のお吸いもの 3色^{しよく}ミルク^{かんてん}寒天のひな^{かんてん}フルーツ^{かんてん}ポンチ	 とり肉 油揚げ 豆腐	牛乳のり わかめ 粉寒天	米 黒米 砂糖 てまり麩		にんじん さやいんげん あしたば粉末	れんこん かんぴょう 玉ねぎ しめじ ねぎ みかん缶 パイン缶 黄桃缶 いちごピューレ	570kcal 20.2g 1.6g	ナッツ類
4水	牛乳 ごはん ぶた ^{かた} 肩 ^{かた} ロースのしょうが ^や 焼き はるさめ ^{はるさめ} サラダ みそ ^{みそ} けん ^{けん} ちん ^{ちん} 汁	 ぶた肉 生揚げ みそ	牛乳 わかめ	米 砂糖 でん ^{でん} ぶ ^ぶ ん はるさめ こんにゃく	ごま ごま油 米油	にんじん	玉ねぎ しょうが にんにく きゅうり もやし だいこん ごぼう ねぎ	590kcal 31.6g 2.0g	緑黄色野菜
5木	【6年生の^{ねんせい}リクエスト^{だい}メニュー：第4位^い】 牛乳 きなこあげパン カラフルサラダ 肉 ^{にく} だんご ^{だんご} とうずらのスープ くだもの(デコボン)	 きな粉 とり肉 ベーコン うすら卵	牛乳	ヨーティングパン 砂糖 でん ^{でん} ぶ ^ぶ ん さつまいも	米油	にんじん 赤パプリカ 黄パプリカ かぶ(葉)	キャベツ きゅうり コーン 玉ねぎ しょうが ねぎ しいたけ もやし はくさい かぶ デコボン	656kcal 24.0g 2.5g	小魚
6金	【6年生の^{ねんせい}リクエスト^{だい}メニュー：第9位^い】 牛乳 わかめごはん きんと ^{まめ} き ^{あまに} 豆の甘煮 野菜 ^{やさい} のごま ^ず 酢 ^す あえ ピリ ^{から} 辛 ^{から} ツナ ^{から} じゃが	 金時豆 ぶた肉 ツナ	牛乳 わかめ	米 砂糖 じゃがいも こんにゃく	ごま油 ごま	こまつな にんじん	もやし きゅうり ねぎ 玉ねぎ しいたけ グリンピース	607kcal 21.8g 1.8g	たまご
9月	【6年生の^{ねんせい}リクエスト^{だい}メニュー：第5位^い】 【めし-1グランプリ：めん^{ぶもん}部門^い1位】 牛乳 ^{ほっかい} 北海 ^{ほっかい} みそ ^{ぶもん} ラーメン (チャーシュー ^い つき) 中華 ^{ちゅうか} 風 ^{ふう} 蒸 ^{じょう} し ^{じょう} パン とう ^{とう} 乳 ^{にゅう} の力 ^{ちから} (ブルーベリー ^{あじ} 味)	 みそ ほたてが ^い い ^い チャーシュー ^い ぶた肉	牛乳 わかめ	中華めん 小麦粉 強力粉 砂糖 豆乳の力	米油 ごま油 ラード	にんじん	しょうが にんにく 玉ねぎ もやし コーン ねぎ しいたけ たけのこ	596kcal 28.3g 2.4g	いも類
10火	牛乳 ごはん ししゃものカラフルマリネ はくさいのごまあえ マーボー ^{どうふ} 豆腐	 ぶた肉 みそ テンメン ^{どうふ} ジャン 豆腐	牛乳 ししゃも	米 でん ^{でん} ぶ ^ぶ ん 米粉 砂糖	米油 ごま ごま油	赤パプリカ 黄パプリカ にんじん こまつな なら	玉ねぎ はくさい にんにく しょうが たけのこ しいたけ ねぎ	649kcal 28.6g 2.1g	藻類

日 曜	献立名	お も な 材 料					エネルギー たんぱく質 食塩相当量	家庭で 補ってほ しい食品	
		血や肉や骨になる	カや体温になる	からだの調子をよくなる					
11 水	^{ねんせい} 【6年生のリクエストメニュー：第8位】 牛乳 チキンカレーライス コールスローサラダ くだもの(いちご) (^{ねんせい} 6年生は卒業お祝いデザート： ^{てづ} 手作りプリン) 	とり肉 ひよこまめ	牛乳	米 じゃがいも 小麦粉 米粉 砂糖	米油 バター	にんじん	しょうが にんにく 玉ねぎ セロリー グリンピース コーン キャベツ いちご	645kcal 19.9g 1.8g	ナッツ類 
12 木	牛乳 雑穀ごはん 魚のピリ辛焼き かいそうサラダ 中華風コーンスープ 	まあじ ぶた肉 たまご	牛乳 海藻ミックス	米 きび あわ 玄米 砂糖 でんぷん	ごま 米油	にんじん	しょうが ねぎ きゅうり キャベツ だいこん 玉ねぎ コーン	580kcal 26.9g 2.0g	きのこ 
13 金	^{ねんせい} 【6年生のリクエストメニュー：第2位】 No.2 ジョア(マスカット味) ごはん クリスピーチキン シャキシヤキ梅サラダ ミネストローネ 	とり肉 ベーコン ぶた肉	ジョア(マス カット) のり	米 米粉 コーンフレーク 砂糖 さつまいも	米油 ごま油	にんじん かぶ(葉) トマト缶	切干大根 もやし きゅうり 梅肉 玉ねぎ だいこん キャベツ えのきたけ かぶ	636kcal 24.7g 1.7g	豆類 
16 月	^{ねんせい} 【6年生のリクエストメニュー：第10位】 ^{ぶもん} 【めし-1グランプリ：サラダ部門1位】 牛乳 ごはん さばのみそ煮 元気サラダ さわにわん 	さば みそ かつお節 ぶた肉 豆腐 油揚げ	牛乳 こんぶ	米 砂糖 でんぷん	ごま 米油	にんじん	しょうが きゅうり だいこん キャベツ コーン しいたけ はくさい ねぎ	640kcal 27.7g 2.2g	小魚 
17 火	牛乳 チョコチップビスキュイパン シャキシヤキポテトサラダ ポトフ 	たまご ぶた肉 ベーコン ウィンナー	牛乳	チョコチップ パン 砂糖 小麦粉 じゃがいも さつまいも	バター 米油	にんじん かぶ(葉)	きゅうり 玉ねぎ キャベツ かぶ	663kcal 23.1g 2.1g	海藻 
18 水	^{ねんせい} 【6年生のリクエストメニュー：第6位】 牛乳 ツナソーススパゲッティ イタリアンドレッシングサラダ あじさいゼリー 	ベーコン ツナ	牛乳 チーズ カルピス 寒天	スパゲッティ 米粉 砂糖	米油	にんじん トマト缶 ピーマン	にんにく しょうが 玉ねぎ しめじ きゅうり キャベツ ぶどうジュース	623kcal 24.3g 2.1g	いも類 
19 木	^{そつぎょう} 【卒業&進級お祝い献立】 No.1 ^{こんだて} 【6年生のリクエストメニュー：第1位】 牛乳 赤飯 ジャンボぎょうざ キャベツのレモンあえ お祝いすまし汁 くだもの(紅白いちご) 	あずき ぶた肉 なると かまぼこ 豆腐	牛乳	もち米 米 小麦粉 でんぷん ぎょうざの皮	ごま ごま油 米油	にら にんじん こまつな	にんにく しょうが キャベツ ねぎ レモン汁 たけのこ 玉ねぎ えのきたけ いちご	618kcal 23.0g 1.7g	たまご 

※メニューにより、食品は重複します。また、天候不順などによる価格の変動や、食材の納入状況により、食品や献立を変更することもあります。
 ※栄養価は八訂成分表で計算しています。 ※食物アレルギーの観点からも、給食で初めて口にする食材(特に果物や魚介類)がないようにご配慮ください。

★食品はその働きによって、血や肉や骨のもとになる食べ物(赤)、カやエネルギー・体温のもとになる食べ物(黄)、体の調子を整え、病気になりにくい体にする食べ物(緑)の3つに分類することができます。ご家庭の食卓でも、ぜひ参考にしてください。