

中学校給食予定献立表(A献立)

令和8年 3月

堺市教育委員会

桃の節句

ひな祭り献立

【2日(月) ごはん・さわらの柚庵焼き・ちらしずしの具・すまし汁】

3月3日はひな祭りで、桃の花が咲く時期なので、桃の節句とも呼ばれます。給食では、みなさんが幸せで健康に成長することを願って「ちらしずしの具」を提供します。寿司(すし)は「寿」を「司る」と書くことから、お祝いの席で食べられる縁起の良い食べ物とされてきました。

すまし汁に使っている手まりふは、お吸い物などに彩りを添える、手まりのような丸い形と鮮やかな色合いが特徴の「ふ」です。華やかなすまし汁を楽しんでください。



大阪の郷土料理

【4日(水) はりはり汁】

はりはり汁は、堺市でよくとれる水菜を使った大阪の郷土料理です。水菜を食べたときのシャキシャキ(=はりはり)とした歯ごたえが名前の由来となっています。

堺のめぐみ

堺産農産物『堺のめぐみ』を使用する予定です。3月はキャベツ、だいこんです。



日	献立	牛乳	主に体を作る		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		その他	材料・たんぱく質・脂質
			1群 魚、肉、卵、大豆、大豆製品	2群 牛乳、乳製品、海藻、小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜、果物	5群 穀類、いも類、砂糖類	6群 油脂、脂肪の多い食品		
2月 ひな祭り 献立	ごはん						精白米			761 kcal
	さわらの柚庵焼き	さわら			ゆず果汁		砂糖		しょうゆ、みりん、料理酒	37.3 g
	ちらしずしの具	焼ちくわ、高野豆腐		三度豆、にんじん	ささがきごぼう、たけのこ水煮、れんこん、干しいたけ		砂糖	油	酢、しょうゆ、塩、料理酒、削りぶし(だし用)、だし昆布	19.8 g
	すまし汁	鶏肉		青ねぎ、にんじん	えのき茸、大根、たまねぎ		手まりふ		淡口しょうゆ、みりん、だし昆布、削りぶし(だし用)	
3月 火	ごはん						精白米			799 kcal
	●鶏肉のから揚げ野菜あん	鶏から揚げ		ピーマン	たまねぎ		砂糖、片栗粉	油	しょうゆ、酢	29.7 g
	菜の花のおひたし(冷)	糸かまぼこ		なばな、にんじん	キャベツ		砂糖		淡口しょうゆ、みりん、削りぶし(だし用)	24.4 g
みそ汁	うすあじ、豆腐、赤みそ、白みそ		青ねぎ、にんじん	しめじ、たまねぎ				削りぶし(だし用)		
4月 水	ごはん						精白米			765 kcal
	さばのしょうが煮	さば			土しょうが		砂糖		みりん、しょうゆ、料理酒	38.9 g
	わかめの和え物(冷)		わかめ	にんじん	ホールコーン、緑豆もやし		砂糖	油	酢、しょうゆ	23.3 g
	はりはり汁	豚肉		にんじん、水菜	えのき茸、大根				淡口しょうゆ、塩、料理酒、だし昆布、削りぶし(だし用)	
5月 木	コッペパン						コッペパン			850 kcal
	豚肉のパーベキューソース	豚肉			たまねぎ、白ねぎ、土しょうが、にんにく、りんごピューレ		砂糖、片栗粉	油	塩、こしょう、しょうゆ、みりん、料理酒	36.7 g
	●じゃがいもの天ぷらチーズ風味		粉末チーズ				じゃがいも、小麦粉、米粉	油	塩	34.9 g
	ミネストローネ	ウインナー		皮むきトマト、にんじん	セロリ、にんにく、たまねぎ		白いんげん豆水煮	オリーブ油	コンソメ、トマトケチャップ、塩、こしょう	
6月 金	救給カレー						カレーライス(レトルト・緊急時用)			761 kcal
	ハンバーグ	ハンバーグ								25.1 g
	イタリアンサラダ(冷)	ハム		にんじん、トマトピューレ	きゅうり、キャベツ、にんにく、たまねぎ		砂糖	油	塩、酢、こしょう	37.0 g
	ヨーグルト		ヨーグルト(プレーン)							
9月	ごはん						精白米			835 kcal
	肉団子の甘酢煮	ミートボール		ピーマン、にんじん	たまねぎ		砂糖、片栗粉	油	しょうゆ、酢	31.6 g
	●揚げじゃがのそぼろかけ	鶏挽肉			たまねぎ		じゃがいも、砂糖、片栗粉	油	しょうゆ、みりん、料理酒、削りぶし(だし用)	27.0 g
野菜スープ	豚肉		ちんげん菜、にんじん	キャベツ、たまねぎ			油	コンソメ、塩、こしょう、淡口しょうゆ		
10月 火	ごはん						精白米			833 kcal
	豚肉と野菜のしょうが煮	豚肉、一口魚菜天		にんじん	土しょうが、たまねぎ		じゃがいも、砂糖	油	しょうゆ、削りぶし(だし用)	34.3 g
	●わかさぎの天ぷら	わかさぎフリッター						油	しょうゆ、みりん、削りぶし(だし用)	24.3 g
	白菜のみそ汁	うすあじ、豆腐、みそ		青ねぎ	たまねぎ、はくさい				削りぶし(だし用)	
味付けのり		味付のり								
11月 水	ごはん						精白米			890 kcal
	ブルコギ	牛肉		にら、にんじん	たまねぎ、にんにく、土しょうが、りんごピューレ		砂糖	油、ごま油	中華だし、コチジャン、料理酒、しょうゆ、塩、こしょう	29.1 g
	●長崎天ぷら		三度豆				じゃがいも、小麦粉、米粉、砂糖	油	塩、料理酒、しょうゆ、ベーキングパウダー	32.8 g
オニオンスープ	ベーコン		パセリ、にんじん	たまねぎ、ソレードオニオン				コンソメ、淡口しょうゆ、塩、こしょう		
12月 木	ごはん						精白米			836 kcal
	ピリッと厚揚げ	豚肉、厚揚げ		にら、にんじん	はくさい、にんにく、干しいたけ		砂糖、片栗粉	油、ごま油	料理酒、しょうゆ、中華だし、豆板醤、こしょう	31.2 g
	春雨の甘酢和え(冷)	焼豚		にんじん	きゅうり		緑豆春雨、砂糖	油	中華だし、淡口しょうゆ、酢	23.4 g
	コーンと卵の中華スープ	ベーコン、液卵		パセリ	クリームコーン、たまねぎ		片栗粉		中華だし、淡口しょうゆ、塩	
	フルーツゼリー						フルーツゼリー(りんご)			
13月 金	卒業式									



中学校給食予定献立表(A献立)

令和8年 3月

堺市教育委員会

日	献立	牛乳	主に体を作る		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		その他	エネルギー たんぱく質 脂質
			1群 魚、肉、卵、大豆、 大豆製品	2群 牛乳、乳製品、 海藻、小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜、果物	5群 穀類、いも類、 砂糖類	6群 油脂、脂肪の 多い食品		
16月	ご飯						精白米			762 kcal
	麻婆豆腐	○	豚挽肉、豆腐、赤みそ、豆 みそ		にんじん	白ねぎ、にんにく、土しょう が、たまねぎ、干しいたけ	砂糖、片栗粉	油、ごま油	中華だし、しょうゆ、豆 板醤、料理酒	32.0 g
	焼きギョーザ		ギョーザ							20.5 g
	小松菜のソテー		ベーコン		小松菜	キャベツ、たまねぎ			しょうゆ、塩、こしょう	
17火	ご飯						精白米			755 kcal
	豚肉とポテトのガーリック焼き	○	豚肉		パセリ	にんにく、たまねぎ	じゃがいも、砂糖	油	しょうゆ、塩、こしょう	32.5 g
	キャロットソテー		フランクフルト		にんじん	キャベツ		油	淡口しょうゆ、塩、こしょう	21.5 g
	ビーフンスープ		鶏肉	ちんげん菜、にんじん		土しょうが、たまねぎ、緑豆 もやし、干しいたけ	ビーフン	油	中華だし、淡口しょう ゆ、塩、こしょう	
18水	ご飯						精白米			800 kcal
	●いわしのかば焼風	○	いわし粉付				砂糖、片栗粉	油	みりん、しょうゆ	31.8 g
	千切りイリチー		豚肉	細切り昆布	にんじん	土しょうが、切干大根	砂糖	油	つきごんにやく、しょう ゆ、みりん、塩、削りぶし (だし用)	24.4 g
	みそ汁		豆腐、うすあげ、赤みそ、白 みそ		にんじん	えのき茸、たまねぎ			削りぶし(だし用)	
19木 <small>毎月19日は 食育の日</small>	ご飯						精白米			840 kcal
	●ミートボールのソースかけ	○	ミートボール		皮むきトマト	たまねぎ	砂糖	油、ハヤシルウ(アレルギー フリー)	トマトケチャップ、赤ワ イン、ウスターソース	30.1 g
	キャベツのペペロンチーノ		ベーコン		にんじん	キャベツ、にんにく			料理酒、塩、こしょう、一 味唐辛子	34.0 g
	卵スープ		鶏肉、液卵	青ねぎ、にんじん		たまねぎ	片栗粉	油	中華だし、淡口しょう ゆ、塩、こしょう	
23月	ご飯						精白米			816 kcal
	チキンのレモン風味	○	鶏から揚げ			レモン汁	砂糖		酢、しょうゆ	30.4 g
	ツナサラダ(冷)		まぐろ油漬		にんじん	ホールコーン、キャベツ	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング (アレルギーフリー)	酢	23.5 g
	白いんげん豆のクリームスープ		ベーコン	牛乳	パセリ、にんじん	たまねぎ	白いんげん豆水煮、白い んげん豆裏ごし	ホワイトルウ(アレルギー フリー)	コンソメ、塩、こしょう	

給食をふりかえろう

みなさんが「望ましい食事」のお手本となる給食にふれることで、自然とバランスのよい食生活を身につけやすくなると考えています。毎回の食事で栄養素の種類や量を計算するのは大変ですが、主食・主菜・副菜をそろえた献立に整えるだけで自然と健康的な食事に近づきます。

健康的な食事のお手本となる、主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせた献立を紹介します。

【3日(火)】

ごはん・・・主食

鶏肉のから揚げ野菜あん・・・主菜

菜の花のおひたし・・・副菜

みそ汁・・・汁物



春休みも元気に過ごしましょう!

毎日元気に過ごすためには、毎日の生活習慣がとても大切です。元気ポイントを守って過ごしましょう。

元気ポイント①

早寝・早起き・朝ごはん
生活リズムをくずさないように
しましょう。



元気ポイント②

手洗い・うがいをしっかりしましょう。



元気ポイント③

時々窓を開けて空気を入れ替えましょう。



救給カレー

給食では、災害などの緊急時に調理場で給食を作ることが難しい時でも、そのまま食べることができる救給カレー(レトルトカレーライス)を備蓄しています。3年間のサイクルで給食献立に使用し、今年度はA献立で登場します。

卒業生のみなさん

ご卒業おめでとうございます。令和7年6月から給食が始まりましたが、思い出に残る給食時間やお気に入りの献立はありましたか。卒業してもバランスのよい食事を心がけて健康に過ごしてくださいね。



●は揚げ物料理です。
(冷)は冷たい和え物料理です。
栄養価は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に基づき算出しています。
★予定献立は内容を一部変更する場合があります。

令和7年度学校給食費の口座振替は、
9期分が3月25日(水)です。
前日までに口座へ入金をお願いします。



←学校給食のレシピを
紹介しています。
こちらからご覧ください。

中学校給食予定献立表(B献立)

令和8年 3月

堺市教育委員会

桃の節句

ひな祭り献立

【3日(火) ごはん・さわらの柚庵焼き・ちらしずしの具・すまし汁】

3月3日はひな祭りです。桃の花が咲く時期なので、桃の節句とも呼ばれます。給食では、みなさんが幸せで健康に成長することを願って「ちらしずしの具」を提供します。寿司(すし)は「寿」を「司る」と書くことから、お祝いの席で食べられる縁起の良い食べ物とされてきました。すまし汁に使っている手まりふは、お吸い物などに彩りを添える、手まりのような丸い形と鮮やかな色合いが特徴の「ふ」です。華やかなすまし汁を楽しんでくださいね。



大阪の郷土料理

【11日(水) はりはり汁】

はりはり汁は、堺市でよくとれる水菜を使った大阪の郷土料理です。水菜を食べたときのシャキシャキ(=はりはり)とした歯ごたえが名前の由来となっています。



堺のめぐみ

堺産農産物『堺のめぐみ』を使用する予定です。3月はキャベツ、だいこんです。



日	献立	牛乳	主に体を作る		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		その他	たんぱく質 脂質
			1群 魚、肉、卵、大豆、 大豆製品	2群 牛乳、乳製品、 海藻、小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜、果物	5群 穀類、いも類、 砂糖類	6群 油脂、脂肪の 多い食品		
2月	ご飯						精白米			799 kcal
	●鶏肉のから揚げ野菜あん		鶏から揚げ		ピーマン	たまねぎ	砂糖、片栗粉	油	しょうゆ、酢	29.7 g
	菜の花のおひたし(冷)		系かまぼこ		なばな、にんじん	キャベツ	砂糖		淡口しょうゆ、みりん、 削りぶし(だし用)	24.4 g
	みそ汁		うすあげ、豆腐、赤みそ、 白みそ		青ねぎ、にんじん	しめじ、たまねぎ			削りぶし(だし用)	
3月 ひな祭り 献立	ご飯						精白米			761 kcal
	さわらの柚庵焼き		さわら			ゆず果汁	砂糖		しょうゆ、みりん、料理酒	37.3 g
	ちらしずしの具		焼くわ、高野豆腐		三度豆、にんじん	ささがきごぼう、たけのこ 水煮、れんこん、干しいたけ	砂糖	油	酢、しょうゆ、塩、料理 酒、削りぶし(だし用)、 だし昆布	19.8 g
	すまし汁		鶏肉		青ねぎ、にんじん	えのき茸、大根、たまねぎ	手まりふ		淡口しょうゆ、みりん、 だし昆布、削りぶし(だし 用)	
4月	ご飯						精白米			890 kcal
	ブルコギ		牛肉		にら、にんじん	たまねぎ、にんにく、土しよ うが、りんごピューレ	砂糖	油、ごま油	中華だし、コチジャン、 料理酒、しょうゆ、塩、こ しょう	29.1 g
	●長崎天ぷら				三度豆		じゃがいも、小麦粉、米粉、 砂糖	油	塩、料理酒、しょうゆ、 ベーキングパウダー	32.8 g
	オニオンスープ		ベーコン		パセリ、にんじん	たまねぎ、ソテーオニオン			コンソメ、淡口しょうゆ、 塩、こしょう	
5月	ご飯						精白米			836 kcal
	ピリッと厚揚げ		豚肉、厚揚げ		にら、にんじん	はくさい、にんにく、干しい たけ	砂糖、片栗粉	油、ごま油	料理酒、しょうゆ、中華 だし、豆板醤、こしょう	31.2 g
	春雨の甘酢和え(冷)		焼豚		にんじん	きゅうり	緑豆春雨、砂糖	油	中華だし、淡口しょう ゆ、酢	23.4 g
	コーンと卵の中華スープ		ベーコン、液卵		パセリ	クリームコーン、たまねぎ	片栗粉		中華だし、淡口しょう ゆ、塩	
	フルーツゼリー							フルーツゼリー(りんご)		
6月	ご飯						精白米			789 kcal
	肉じゃが		豚肉		にんじん	たまねぎ	じゃがいも、砂糖	油	系こんにやく、しょうゆ、 みりん、削りぶし(だし 用)	42.5 g
	鮭の塩こうじ焼き		鮭					油	塩こうじ	22.0 g
	キャベツの炒め物		鶏肉		にんじん	キャベツ		油	淡口しょうゆ、塩、こし ょう	
9月	ご飯						精白米			762 kcal
	麻婆豆腐		豚挽肉、豆腐、赤みそ、豆 みそ		にんじん	白ねぎ、にんにく、土しよ うが、たまねぎ、干しいたけ	砂糖、片栗粉	油、ごま油	中華だし、しょうゆ、豆 板醤、料理酒	32.0 g
	焼きギョーザ		ギョーザ						しょうゆ、塩、こしょう	20.5 g
	小松菜のソテー		ベーコン		小松菜	キャベツ、たまねぎ				
10月	ご飯						精白米			755 kcal
	豚肉とポテトのガーリック焼き		豚肉		パセリ	にんにく、たまねぎ	じゃがいも、砂糖	油	しょうゆ、塩、こしょう	32.5 g
	キャロットソテー		フラン克福ルト		にんじん	キャベツ		油	淡口しょうゆ、塩、こし ょう	21.5 g
	ビーフンスープ		鶏肉		ちんげん菜、にんじん	土しよが、たまねぎ、緑豆 もやし、干しいたけ	ビーフン	油	中華だし、淡口しょう ゆ、塩、こしょう	
11月	ご飯						精白米			765 kcal
	さばのしょうが煮		さば			土しよが	砂糖		みりん、しょうゆ、料理酒	38.9 g
	わかめの和え物(冷)			わかめ	にんじん	ホールコーン、緑豆もやし	砂糖	油	酢、しょうゆ	23.3 g
	はりはり汁		豚肉		にんじん、水菜	えのき茸、大根			淡口しょうゆ、塩、料理 酒、だし昆布、削りぶし (だし用)	
12月	コッペパン						コッペパン			850 kcal
	豚肉のパーベキューソース		豚肉			たまねぎ、白ねぎ、土しよ うが、にんにく、りんごピ ューレ	砂糖、片栗粉	油	塩、こしょう、しょうゆ、 みりん、料理酒	36.7 g
	●じゃがいもの 天ぷらチーズ風味			粉末チーズ			じゃがいも、小麦粉、米粉	油	塩	34.9 g
	ミネストローネ		ウインナー		皮むきトマト、にんじん	セロリ、にんにく、たまねぎ	白いんげん豆水煮	オリーブ油	コンソメ、トマトケチャ ップ、塩、こしょう	

卒業式



中学校給食予定献立表(B献立)

令和8年 3月

堺市教育委員会

日	献立	牛乳	主に体を作る		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		その他	たんぱく質 脂質
			1群 魚、肉、卵、大豆、 大豆製品	2群 牛乳、乳製品、 海藻、小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜、果物	5群 穀類、いも類、 砂糖類	6群 油脂、脂肪の 多い食品		
16月	ご飯						精白米			835 kcal
	肉団子の甘酢煮				ピーマン,にんじん	たまねぎ	砂糖,片栗粉	油	しょうゆ,酢	31.6 g
	●揚げじゃがのそぼろかけ	○	鶏挽肉			たまねぎ	じゃがいも,砂糖,片栗粉	油	しょうゆ,みりん,料理酒,削りぶし(だし用)	27.0 g
	野菜スープ		豚肉		ちんげん菜,にんじん	キャベツ,たまねぎ		油	コンソメ,塩,こしょう,淡口しょうゆ	
17火	ご飯						精白米			833 kcal
	豚肉と野菜のしょうが煮				にんじん	しょうが,たまねぎ	じゃがいも,砂糖	油	しょうゆ,削りぶし(だし用)	34.3 g
	●わかさぎの天ぷら	○	わかさぎフリッター					油	しょうゆ,みりん,削りぶし(だし用)	24.3 g
	白菜のみそ汁		うすあげ,豆腐,みそ		青ねぎ	たまねぎ,はくさい			削りぶし(だし用)	
	味付けのり									
18水	ご飯						精白米			816 kcal
	チキンのレモン風味					レモン汁	砂糖		酢,しょうゆ	30.4 g
	ツナサラダ(冷)	○	まぐろ油漬		にんじん	ホールコーン,キャベツ	砂糖	マヨネーズ風ドレッシング(アレルゲンフリー)	酢	23.5 g
	白いんげん豆のクリームスープ		ベーコン	牛乳	パセリ,にんじん	たまねぎ	白いんげん豆水煮,白いんげん豆裏ごし	ホワイトルウ(アレルゲンフリー)	コンソメ,塩,こしょう	
19木 <small>毎月19日は 食育の日</small>	ご飯						精白米			808 kcal
	ポークカレーライス		豚肉		にんじん	にんにく,たまねぎ	じゃがいも	油,カレールウ(アレルゲンフリー)	トマトケチャップ,ウスターソース,カレー粉,塩,こしょう	33.5 g
	ハンバーグ	○	ハンバーグ							20.1 g
	イタリアンサラダ(冷)		ハム		にんじん,トマトピューレ	きゅうり,キャベツ,にんにく,たまねぎ	砂糖	油	塩,酢,こしょう	
	ヨーグルト					ヨーグルト(プレーン)				
23月	ご飯						精白米			808 kcal
	●いわしのかば焼風		いわし粉付				砂糖,片栗粉	油	みりん,しょうゆ	31.8 g
	千切りイリチー	○	豚肉	細切り昆布	にんじん	しょうが,切干大根	砂糖	油	つきごんにやく,しょうゆ,みりん,塩,削りぶし(だし用)	24.4 g
	みそ汁		豆腐,うすあげ,赤みそ,白みそ		にんじん	えのき茸,たまねぎ			削りぶし(だし用)	

給食をふりかえろう

みなさんが「望ましい食事」のお手本となる給食にふれることで、自然とバランスのよい食生活を身につけやすくなると考えています。毎回の食事では栄養素の種類や量を計算するのは大変ですが、主食・主菜・副菜をそろえた献立に整えるだけで自然と健康的な食事に近づきます。

健康的な食事のお手本となる、主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせた献立を紹介します。

【2日(月)】

- ごはん・・・主食
- 鶏肉のから揚げ野菜あん・・・主菜
- 菜の花のおひたし・・・副菜
- みそ汁・・・汁物



春休みも元気に過ごしましょう!

毎日元気に過ごすためには、毎日の生活習慣がとても大切です。元氣ポイントを守って過ごしましょう。

元氣ポイント①

早寝・早起き・朝ごはん
生活リズムをくずさないように
しましょう。



元氣ポイント②

手洗い・うがいをしっかりしましょう。



元氣ポイント③

時々窓を開けて空気を入れ替えましょう。



救給カレー

給食では、災害などの緊急時に調理場で給食を作ることが難しい時でも、そのまま食べることができる救給カレー(レトルトカレーライス)を備蓄しています。3年間のサイクルで給食献立に使用し、今年度はA献立で登場します。

卒業生のみなさん

ご卒業おめでとうございます。令和7年6月から給食が始まりましたが、思い出に残る給食時間やお気に入りの献立はありましたか。卒業してもバランスのよい食事を心がけて健康に過ごしてくださいね。



●は揚げ物料理です。
(冷)は冷たい和え物料理です。
栄養価は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に基づき算出しています。
★予定献立は内容を一部変更する場合があります。

令和7年度学校給食費の口座振替は、
9期分が3月25日(水)です。
前日までに口座へ入金をお願いします。



←学校給食のレシピを
紹介しています。
こちらからご覧ください。