

3月の給食こんだて表



(Ⅱ地区)

			Ч		(Ⅱ地区)		
ひょう	こんだてめい		ざいりょう		エネルギー kc		
5 び	N	おもにエネルギーのもとになる食品		おもに体の調子を整えるもとになる食品	たんぱく質		
1 金	ごはん ぎゅうにゅう 	_	ぎゅうにゅう		602 24.7		
		トック ごまあぶら	たまご とりにく	にんじん ちんげんさい しょうが			
	ぶたキムチ	ごま あぶら さとう	ぶたにく みそ	はくさいキムチ キャベツ もやし にんじん にら しょうが			
4 月	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		623 25.7		
	マーボーどうふ	さとう でんぷん ごまあぶら あぶら	とうふ ぶたにく みそ	たまねぎ にんじん ふかねぎ しょうが しいたけ			
	にぼしのつくだに	ごま さとう	にぼし				
	はくさいのひじきあえ		しそあじひじき	はくさい にんじん			
5 火	こめこパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう		- 000		
	スパゲティミートソース	スパゲティ こむぎこ バター あぶら	ぎゅうにく ぶたにく だいず チーズ	たまねぎ にんじん ピーマン しめじ	660		
	えだまめサラダ	あぶら さとう		えだまめ キャベツ きゅうり とうもろこし			
6 水	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		618 24.5		
	ちくぜんに	じゃがいも さとう あぶら	とりにく あげかまぼこ	たけのこ にんじん ごぼう こんにゃく いんげん			
	なっとうみそ	ごま さとう あぶら	なっとう ぶたにく みそ	こねぎ しょうが			
	しおもみきゅうり						
7 木	チキンカレーライス(むぎ)	こめ むぎ じゃがいも あぶら	とりにく ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん りんご	681 22.6		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				
	 とんかつ	 あぶら	 とんかつ				
		 ごま さとう		キャベツ きゅうり にんじん ゆず			
	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう				
8 金	せんべいじる	せんべい	とりにく	こんにゃく にんじん はくさい しいたけ ふかねぎ	628 26.2		
	いわしのおかかに		いわしおかかに				
	 ひきないり		ぶたにく こうやどうふ あぶらあげ				
	おやこどん	こめ さとう でんぷん	たまご とりにく	たまねぎ にんじん ふかねぎ しいたけ えのきたけ	+		
	あやこと <i>か</i> ぎゅうにゅう				618 26.0		
		+ >>>	ぎゅうにゅう				
	きびなごごまフライ	あぶら 	きびなごごまフライ	-+			
	こまつなのいためもの	さとう あぶら	あぶらあげ	こまつな キャベツ			
2 火	コッペパン ぎゅうにゅう	パン	ぎゅうにゅう		626 28.3		
		じゃがいも あぶら 	だいず ぶたにく	たまねぎ にんじん グリンピース トマト			
	オムレツ		オムレツ 				
	アスパラガスのソテー	あぶら	ベーコン	アスパラガス キャベツ とうもろこし			
13 水	せきはん 	こめ もちごめ あずき			646 21.9		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				
	さわにわん	でんぷん	ぶたにく	たけのこ ごぼう にんじん きぬさや だいこん しいたけ			
	とりにくのレモンあげ	でんぷん あぶら さとう	とりにく	レモン			
	ゆかりあえ			キャベツ にんじん あかしそ			
	そつぎょうおいわいデザート	クレープ					
14 木	むぎごはん ぎゅうにゅう	こめ むぎ	ぎゅうにゅう		667 25.8		
	ぶたじる	じゃがいも	あつあげ ぶたにく みそ	だいこん こんにゃく にんじん ごぼう ふかねぎ			
	わふうハンバーグ	さとう あぶら	ハンバーグ	たまねぎ しめじ			
	もやしのソテー	あぶら		もやし ピーマン			
15 金	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう		666 23.7		
	ふしめんじる	ふしめん	はんぺん あぶらあげ	たまねぎ にんじん しいたけ こねぎ			
	ブリのたつたあげ	さとう でんぷん あぶら	ブリ	しょうが			
	きゅうりのカリカリづけ	ごま ごまあぶら		きゅうり にんじん			
3 月	卒 業 式						
	ビビンバ	こめ さとう あぶら ごま ごまあぶら	ぶたにく	ほうれんそう もやし			
19 火	 ぎゅうにゅう		ぶんにく ぎゅうにゅう		609		
	はるさめスープ	 はるさめ		はくさい たまねぎ にんじん たけのこ きくらげ	25.4		
			とりにく		+		
	ハヤシライス	こめ こむぎこ バター あぶら	ぎゅうにく ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん しめじ	637		
	ぎゅうにゅう 	+ >>> + 1.7	ぎゅうにゅう 	<u> </u>	20.8		
	カラフルサラダ	あぶら さとう		キャベツ とうもろこし えだまめ パプリカ レモン			

※都合により献立を変更することがあります。

6年生の卒業をお祝いしましょう♪



卒業式まであとわずかになりました。6年生のみなさん、小学校での給食はどうでしたか。中学生になっても、 健康な心と体づくりのために、規則正しい食生活を心がけてくださいね。3月13日(水)は「卒業おめでと では、からいたのに、ないません。 う」の気持ちをこめて、「赤飯」にしました。みんなで、おいしくいただきましょう。「赤飯」はハレの日の食事として、お祝いの時に食べられます。ハレの日とは、お祭りやお祝いなどの特別な日のことで、むかしからこの日には晴着を着て、神聖な食べ物である餅や赤飯をつくり大切な日であることを示しました。最近は、家庭であまりなることがなく、苦手な人も多いようですが、「お祝い事にはお赤飯」という日本の食文化を大切にし てほしいと思います。