

令和6年度 3月 はいぜんたべかたひょう 北部(小学校)

羽島市学校給食センター

3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)
<p>◆ひなまつりデザート あおなのソテー はながたハンバーグ コッペパン むぎいりスープ</p>	<p>フルーツあえ しろごはん ポークカレー</p>	<p>◆ヨーグルト はるのにもの ちくせんずし</p>	<p>きりぼしだいこんのいために あつやきたまご せきはん とうふのすまじる</p>	<p>やさいいため とりにくのからあげ いっしょくようラーメン しょうゆラーメンスープ</p>
<p>ひな祭りの献立です。ひな祭りは桃の節句ともいわれ、女の子の幸せと健やかな成長を願ってお祝いする日です。</p>	<p>中学校と桑原学園の卒業生にとって、最後の給食のカレーです。カレールウ以外にも様々な調味料を使って、うまみとコクを出しています。</p>	<p>寿司や春らしい煮物を取り入れました。筑前寿司は余った筑前煮をきざんで酢飯に混ぜ込んだ料理です。</p>	<p>今日は、中学校と桑原学園の卒業お祝い献立です。昔から日本では祝事に赤飯を食べる習慣があります。</p>	<p>みなさんに人気のあるラーメンから揚げの献立です。野菜をしっかりとるために、野菜炒めを組み合わせました。</p>
10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
<p>カラフルソテー コッペパン コーンとかぼちゃのポタージュ</p>	<p>しろみざかなフライ しろごはん</p>	<p>じゃがいものにつけ さわにわん</p>	<p>ひじきのもの むぎごはん</p>	<p>メンチカツ さわにわん</p>
<p>ポタージュにはコーンとかぼちゃのペーストを使いました。それぞれの甘みやうま味を感じながらいただきましょう。</p>	<p>メンチカツはハンバーグにパン粉で衣をつけた料理です。肉のうま味が感じられます。</p>	<p>さわらのきのめやき みだくさんみそしる</p>	<p>さわらのきのめやき みだくさんみそしる</p>	<p>ぶたどんのぐ ごもくじる</p>
<p>チリコンカンはメキシコ風アメリカ料理です。食パンに乗せたり、はさんだりして食べましょう。</p>	<p>木の芽は山椒の若葉のことです、3月から4月に出回ります。独特の香りが料理に華やかさを加えます。</p>	<p>ごはんには、主にエネルギーのもとなる炭水化物が多く含まれています。豚丼の具や五目汁と一緒に食べましょう。</p>	<p>春の香うどんにはたけのこや山菜、花の形のかぼこのを使用しました。献立から春を感じ取りましょう。</p>	<p>春の香うどんにはたけのこや山菜、花の形のかぼこのを使用しました。献立から春を感じ取りましょう。</p>
17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)
<p>フルーツミックス しょくパン コンソメスープ</p>	<p>チリコンカン しろごはん こづゆ</p>	<p>ひきないり さばのカレーーやき</p>	<p>デコポン シャキボリれんこんサラダ たきのみビビンバ</p>	<p>春分の日</p>
<p>チリコンカンはメキシコ風アメリカ料理です。食パンに乗せたり、はさんだりして食べましょう。</p>	<p>今日は、食育の日の献立です。福島県の郷土料理の「ひきないり」や「こづゆ」を味わい、福島県の歴史や食文化を学びましょう。</p>	<p>中学生が選手権に応募した、羽島中学校の生徒たちの献立です。タイトルは「韓国からの岐阜ト」です。</p>	<p>昆布のきんぴら ソフトめん</p>	<p>昆布にはミネラルや食物繊維が多く含まれています。今日の昆布のきんぴらは、昆布のうまみを生かした料理です。</p>
24日(月)	25日(火)	26日(火)		
<p>◆そつようおいわいデザート キャベツのうめおかあえ ごもくりせきはん</p>	<p>えびかつ</p>	<p>卒業式</p>	<p>◆ゴミは業者が回収します。</p> <p>★数ものについて</p> <p>14日 竹輪の磯部揚げ 小4年まで1個 小5年以上2個</p> <p>19日 チヂミ 小2年まで1個 小3年以上2個</p> <p>24日 一口チーズ(中学のみ) 3個</p>	
<p>今日は、小学校の卒業お祝い献立です。五目栗赤飯に、縁起のよいえびを使ったカツを出します。</p>				