

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

<p>3日(月) ◆ひなまつりデザート あおなのソテー</p>  <p>はながたハンバーグ コッペパン むぎいりスープ</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、女の子の幸せと健康な成長を願ってお祝いする日です。</p>	<p>4日(火) フルーツあえ やさいのマリネ</p>  <p>しるごはん ポークカレー</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>5日(水) ◆ヨーグルト はるのにも</p>  <p>さかなとレバーのごまがらめ ちくぜんずし</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>6日(木) きりしまだいこんのいために あつやきたまご</p>  <p>せきはん とうふのすましじる</p> <p>今日は、中学校と桑原学園の卒業祝い献立です。昔から日本では祝い事に赤飯を食べる習慣があります。</p>	<p>7日(金) やさしいため とりにくのからあげ</p>  <p>いっしょくようラーメン しょうゆラーメンスープ</p> <p>みなさんに人気のあるラーメンと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>
<p>10日(月) カラフルソテー しろみざかなフライ</p>  <p>コッペパン コーンとかぼちゃのポタージュ</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す。</p>	<p>11日(火) じゃがいものにつけ メンチカツ</p>  <p>しるごはん さわにわん</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>12日(水) ひじきのにも さわらのきのめやき</p>  <p>むぎごはん みだくさんみそしる</p> <p>木の芽は山椒の若葉のことで、3月から4月に収穫します。独特の香りが料理に華やかさを加えます。</p>	<p>13日(木) ◆オレンジ ドレッシング だいこんサラダ ぶたどんのぐ</p>  <p>むぎごはん ごもくる</p> <p>ごはんには、主にエネルギーのもと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>14日(金) あおなのおかかあえ ★ちくわのいそべあげ</p>  <p>いっしょくようどん はるのかうどんのしる</p> <p>春の香うどんにはたけのこや山菜、花の形のかまぼこを使いました。献立から春を感じ取りましょう。</p>
<p>17日(月) フルーツミックス チリコンカン</p>  <p>しよくパン コンソメスープ</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>18日(火) ひきなすり さばのカレーやき</p>  <p>しるごはん こづゆ</p> <p>今日は、食育の日の献立です。福島の郷土料理の「ひきなすり」や「こづゆ」を味わい、福島の歴史や食文化を学びましょう。</p>	<p>19日(水) ◆デコポン シャキボリれんこんサラダ ドレッシング ★チヂミ</p>  <p>たきこみビビンバ</p> <p>中学生 学校給食 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>20日(木) しゅんぶん ひ 春分の日</p> 	<p>21日(金) こんぶのきんぴら ししゃものてんぷら</p>  <p>ソフトめん にくみそソース</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>
<p>24日(月) ◆そつぎょうおいおいデザート キャベツのうめおかかあえ えびカツ</p>  <p>ごもくりせきはん</p> <p>今日は、小学校の卒業祝い献立です。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>	<p>25日(火) そつぎょう しき 卒業式</p> 	<p>26日(火) しゅうりょう しき 修了式</p> 	<p>◆ゴミは業者が回収します。</p> <p>★数ものについて 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>	