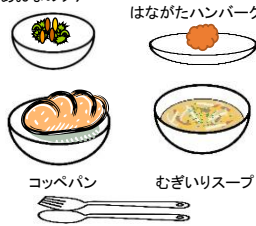
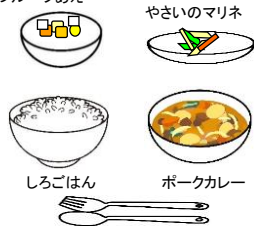
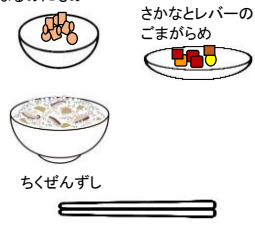
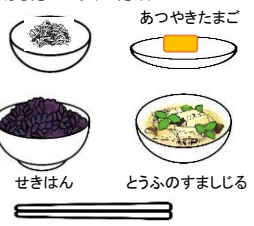
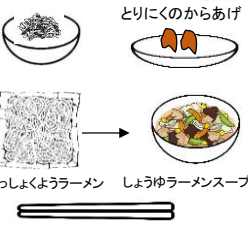
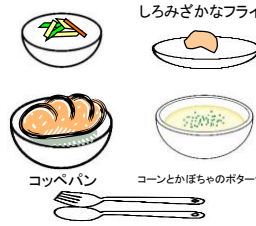
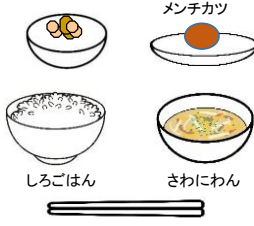
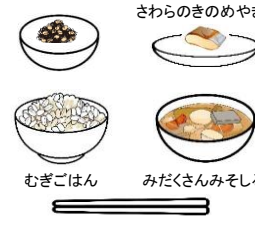
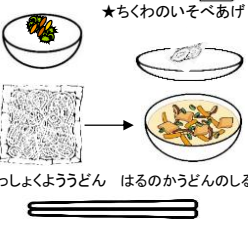
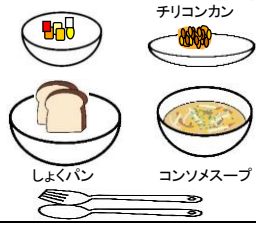
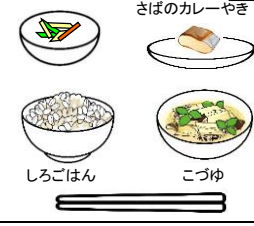
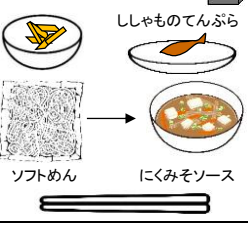


令和6年度 3月 はいぜんたべかたひょう 北部(特支小・中・高)

羽島市学校給食センター

3日(月) ◆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 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。	4日(火) フルーツあえ やさいのマリネ  しろうごはん ポークカレー 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。	5日(水) ◆ヨーグルト はるのにも  さかなとレバーのごまがらめ ちくぜんずし 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。	6日(木) きりしまだいこんのいために あつやきたまご  せきはん とうふのすましじる 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。	7日(金) やさしいため 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 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。
10日(月) カラフルソテー しろみぎかなフライ  コッペパン コーンとかぼちゃのポタージュ 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。	11日(火) じゃがいものにつけ メンチカツ  しろうごはん さわにわん 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。	12日(水) ひじきのにも さわらのきのめやき  むぎごはん みだくさんみそしる 木の芽は山椒の若葉のことで、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。	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  むぎごはん ごもくる 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。	14日(金) あおなおのかかえ ★ちくわのいそべあげ  いっしょくようどん はるのかうどんのしる 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。
17日(月) フルーツミックス チリコンカン  しよくパン コンソメスープ 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。	18日(火) ひきないうり さばのカレーやき  しろうごはん こづゆ 今日は、食育の日の献立です。福島の郷土料理の「ひきないうり」や「こづゆ」を味わい、福島の歴史や食文化を学びましょう。	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  たきこみビビンバ 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。	20日(木) しゅんぶん ひ 春分の日 	21日(金) こんぶのきんぴら ししゃものてんぷら  ソフトめん にくみそソース 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。

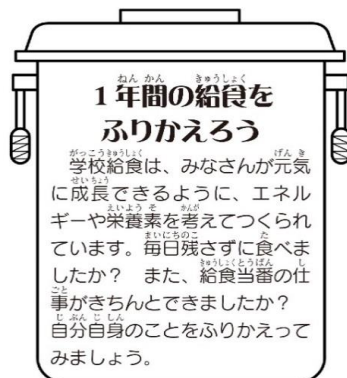
◆ゴミは業者が回収します。

★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

19日 チヂミ 小2年まで1個
小3年以上2個

24日 一口チーズ(中学のみ) 3個



©少年写真新聞社2023