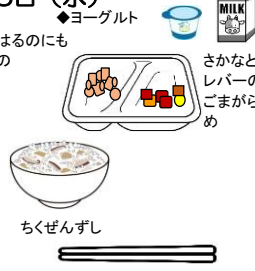
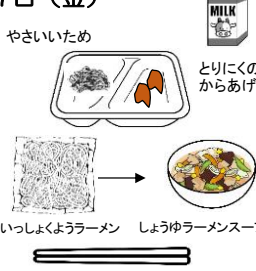
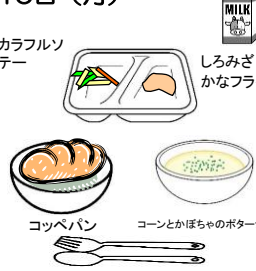
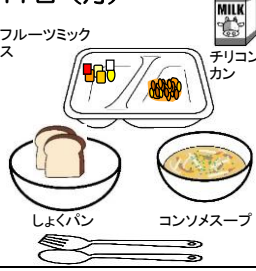
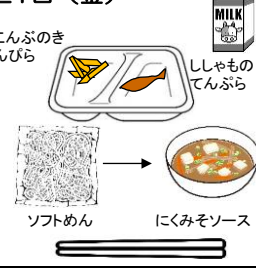


令和6年度 3月 はいぜんたべかたひょう 南部(小学校)

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 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 しるごはん 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 ちくぜんずし 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 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  しるみざ 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よう。	11日(火) じゃがいものにつけ  メンチカツ しるごはん 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) ひじきのものに  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 gomokur 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) あおなのおかあえ  ★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。食パンに乘せたり、はさんだりして食べましょう。	18日(火) ひきないり  さばのカ レーやき しるごはん 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 ドレッシング  シャキボリ れんこんサ ラダ たきこみびびんバ 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 春分の日  こんぶのき んぴら しやもの 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。	21日(金) こんぶのきんぴら  しやもの 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。
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 あえ えびカツ gomokur sekehpan 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。	25日(火) そつぎょうしき 卒業式  卒業式	26日(火) しゅうりょうしき 修了式  修了式	◆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	