

# 令和5年度 3月 はいぜんたべかたひょう 北部A(西部幼稚園)

羽島市学校給食センター

ゴミは業者が回収します。

数ものについて

- 7日 鶏肉のザンギ 幼・小2個、中・高3個
- 15日 焼きギョーザ 幼・小1個、中・高2個
- 18日 ミートボール 小2年まで1個  
小3年以上2個



**1日(金)**

ひしもち  
ドレッシング  
ちゅうかふうサラダ  
はるまき  
いっしょ(ようラーメン) とんこつラーメンスープ

卒業生が希望したラーメンと、ひな祭りを前に健康や長寿、厄除けを意味する菱餅をとり入れました。

**4日(月)**

スライスチーズ  
こまつなのソテー  
とんかつ  
こめこしよパン  
とりにく(とやさいの)コンソメスープ

高校受験を明日にむかえたゲン担ぎの献立です。しっかり食べて、明日への活力にしましょう。

**5日(火)**

でこぼん  
じゃがいものそばろに  
さわらのさいきょうやき  
しろごはん  
みだくさんみそしる

白ごはんを中心に、魚料理、煮物、みそ汁がそろった和食の献立です。和食は、栄養のバランスがよいのが特徴です。

**6日(水)**

プリン  
きりぼしだいこんとツナのいために  
ごもくあつやきたまご  
ちらしずし

お祝い事に欠かせないちらし寿司の献立です。錦糸卵の代わりに、主菜に五目厚焼き玉子を付けました。

**7日(木)**

ごましお  
れんごんのきんぴら  
とりにくのザンギ  
せきはん  
すましじる

今日は、中学校と泉原学園の卒業お祝い献立です。赤飯を出します。日本の食文化を体験してみましょう。

**8日(金)**

いそにしき  
さばのカレーやき  
いっしょ(よううどん) こぎつねうどんのしる

副菜の磯錦は、海藻を使った料理です。今日は昆布、大豆、野菜を煮込みました。ミネラルが含まれています。

**11日(月)**

いちごジャム  
ドレッシング  
おんやさい  
ポークピーンズ  
コッペパン  
にくだんごと  
こんさいのスープ

コッペパンが完食できるようにスープ、ポークピーンズ、ジャムを組み合わせました。工夫して食べましょう。

**12日(火)**

だいこんととりにくのうまに  
あじフライ  
しろごはん  
うすくずじる

3月も中旬となりました。献立から少しずつ春を感じてもらえるような工夫をしています。

**13日(水)**

れんごんチップス  
やさいのマリネ  
むぎごはん  
チキンカレー

日本のカレーは、世界の伝統食ランキングで1位に選ばれるほど注目されている料理です。

**14日(木)**

ひじきのにも  
こうやどうふとレバーのあげに  
むぎごはん  
とんじる

今日は高野豆腐、鶏レバー、ひじきを使って、日本人が不足気味の鉄がしっかりとれる献立です。

**15日(金)**

フルーツあえ  
やきギョーザ  
こがたパン  
やきそば

今年度最後の焼きそば献立です。給食の焼きそばは、めんを蒸して作るのでもちもちの食感が楽しめます。

**18日(月)**

オレンジマヨネーズタイプ  
アスパラガスのサラダ  
ミートボール  
くるパン  
コーンスープ

サラダに使われているアスパラガスは、羽島市の地場産物に指定されています。旬を味わいましょう。

**19日(火)**

ひじきのつくだに  
あおなし  
あゆのたつたあげ  
しろごはん  
はしまふうけんちんじる

今日は、食育の日の献立です。岐阜のあゆやこまつな、大豆を使った料理を紹介いたします。

**20日(水)**

春分の日

**21日(木)**

そつぎょうおいわいデザート  
ドレッシング  
いろいろサラダ  
えびフライ  
ごもくりせきはん

今日は、幼稚園と小学校の卒業お祝い献立です。五目栗赤飯に、縁起のよいえびをフライにして出します。

**22日(金)**

卒園式



**1年間の給食をふりかえろう**

学校給食は、みなさんが元気に成長できるように、エネルギーや栄養素を考えてつくられています。毎日残さずに食べましたか？ また、給食当番の仕事がきちんとできましたか？ 自分自身のことをふりかえってみましょう。

