

令和5年度 3月 はいぜんたべかたひょう 北部A(小学校)

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
ちゅうかうふうサラダ
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

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

6日(水)

プリン
きりぼしだいこんとツナのいために
ごもあつやきたまご
ちらしずし

7日(木)

ごましお
れんこんのきんぴら
とりにくのザンギ
せきはん
すましじる

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

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。

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。

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つけました。

今日は、中学校と桑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。

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
ポークビーンズ
コッペパン
にくだんごと
こんさいのスープ

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
うすずじる

13日(水)

れんこんチップス
やさいのマリネ
むぎごはん
チキンカレー

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

15日(金)

フルーツあえ
やきギョーザ
こがたパン
やきそば

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

3月中旬となりました。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。

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。

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

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
コーンスープ
くらパン

19日(火)

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

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

22日(金)

ヨーグルト
だいがいも
あつあげとだいたずのテンメンジャンイタメ
ソフトめん
ちゅうがあんかけ

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。

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します。

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

ソフトめんのソースに、中華あんかけを組み合わせた。学校給食ならではの創作中華料理です。

25日(月)

卒業式

26日(火)

修了式

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。

©少年写真新聞社2023