

令和5年度 3月 はいぜんたべかたひょう 北部A(中学校)

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
うサラダ

はるまき

いっしょくようラーメン 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。

8日(金)

卒業式

4日(月)

スライスチーズ
こまつな
のソテー

とんかつ

とりにく(とやさいの)
コンソメスープ

こめこしよパン

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

ごもくあつやきたまご

ちらしずし

7日(木)

◆そつぎょうおいわいデザート

れんごんの
きんぴら

ごましお

★とりにくのザンギ

せきはん

すましじる

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、主菜にござくあつやきたまごを添えました。五目厚焼き玉子を付けました。

今日は、中学校と桑原学園の卒業生が希望した和食の献立です。赤飯を出します。白米と赤米の食文化を体験してみましょう。

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

うすくずしる

13日(水)

れんごん
 Teppus

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
もの

こうやどうふと
しるのあげに

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きます。

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、日本人が不足気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

くろパン

コーンスープ

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)

ドレッシング

いろどり
サラダ

えびフライ

ごもくくりせきはん

22日(金)

◆ヨーグルト

だいがくいも

あつあげだいの
テンメンジャン

ソフトめん

ちゅうかあんかけ

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生が希望した和食の献立です。五目栗赤飯に、縁起のよいえびをフライにして仕上げます。

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)

マヨネーズタイプ
ポテト
サラダ

さけのピザふうやき

しよくパン

やさいのカレースープ

26日(火)

修了式

©少年写真新聞社2023

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てみましょう。

今年度最後の給食です。しっかり食べて必要な栄養をとることができましたか。振り返ってみましょう。