

令和5年度 3月 はいせんたべかたひょう 南部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
ふうサラダ
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、ひな祭りに前に健康や長寿、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

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
きりほしだいご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)

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

8日(金)

いそにしき
さばのカレーやき

いっしょくよううどん ごつねうどんのしる

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。

しろごはんを中心に、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、主菜にごもくあつやきたまごを付けました。

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。

副菜の磯餅は、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
うすくずしる

13日(水)

れんごん
テップス
やさいのマリネ

むぎごはん
チキンカレー

14日(木)

ひじきのもの
ご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。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

くらパン
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しる

20日(水)

春分の日
しゅんぶんの日

21日(木)

そつぎょうおいわいデザート
ドレッシング
いりどりサラダ
えびフライ

ごもくりせきはん

22日(金)

◆ヨーグルト
だいがくも
あつあげとだいたつテンメンジャン
いため

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。

ソフトめんソースに、中華あんかけを組み合わせました。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

©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。