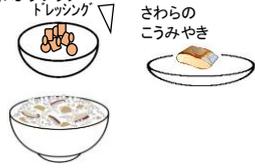
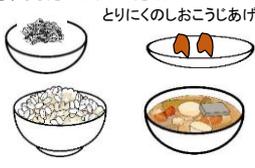
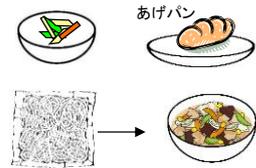
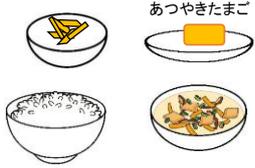
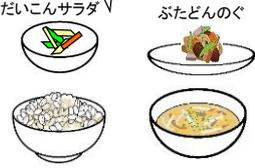
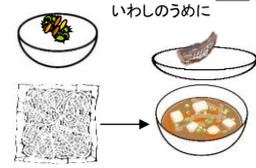
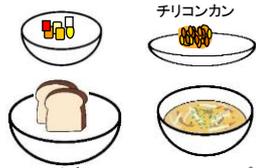
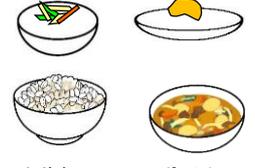
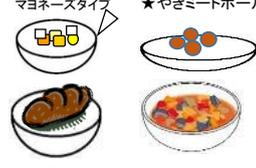
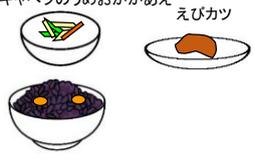
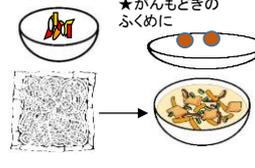


令和7年度 3月 はいぜんたべかたひょう 北部(中学校)

羽島市学校給食センター

<p>2日 (月)</p> <p>カラフルソテー しろみさかなフライ</p>  <p>コッペパン コーンスープ</p> <p>ちゅうがっこうねんせい 中学校3年生のみなさんが、もう一度食べたいメニューにあげてくれた、コーンスープを取り入れた献立です。</p>	<p>3日 (火)</p> <p>◆ひなまつりデザート なのはなふうあえ</p>  <p>ハンバーグ せきはん すまし汁</p> <p>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やかな成長を願ってお祝いする日です。</p>	<p>4日 (水)</p> <p>◆でこぼん</p> <p>わふうサラダ トレンジング</p>  <p>さわらの こうみやき ちらしずし</p> <p>ちらし寿司は、いろいろ豊かで華やかな見た目なことから、お祝い事に最適な料理です。</p>	<p>5日 (木)</p> <p>きりほしだいこんのいために とりにくのしおこうじあげ</p>  <p>むぎごはん ぶたじる</p> <p>今日は、正木小学校の健康を考えた希望献立の日です。人気のメニューをバランス良く取り入れてくれました。</p>	<p>6日 (金)</p> <p>◆そつぎょうおいわいデザート やさしいため</p>  <p>あげパン いっしょくようラーメン とんこつラーメンスープ</p> <p>中学校と桑原学園の卒業生にとって、最後の給食です。給食センターからは、人気のラーメンと揚げパンでみなさんをお祝します。</p>
<p>9日 (月)</p> <p>そつぎょうしき 卒業式</p> 	<p>10日 (火)</p> <p>◆プリン</p> <p>きんぴらごぼう あつやきたまご</p>  <p>しろごはん ごもくじ</p> <p>今日は、竹鼻小学校の健康を考えた希望献立の日です。様々な食材を使って栄養満点の献立にしてくれました。</p>	<p>11日 (水)</p> <p>◆ヨーグルト</p> <p>つきだいのんのため</p>  <p>わかさぎのフライ かきまわし</p> <p>岐阜県の郷土料理の「かきまわし」や「つきだいのんの炒め煮」を味わいましょう。</p>	<p>12日 (木)</p> <p>◆アセロゼリー トレンジング</p> <p>だいこんサラダ ぶたどんのぐ</p>  <p>むぎごはん かきたまじる</p> <p>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。豚丼の具やかきたま汁と一緒に食べて、完食を目指しましょう。</p>	<p>13日 (金)</p> <p>にびたし いわしのうめ</p>  <p>ソフトめん にくみそソース</p> <p>ソフト麺は昭和30年代に洋風のソースにも和風のソースにも合う、麺として開発されました。肉みそソースとからめて食べましょう。</p>
<p>16日 (月)</p> <p>フルーツあえ チリコンカン</p>  <p>しょくパン コンソメスープ</p> <p>チリコンカンはメキシコ風アメリカ料理です。食パンにのせたり、はさんだりして食べましょう。</p>	<p>17日 (火)</p> <p>はっぼうさい ★あげギョーザ</p>  <p>しろごはん ちゅうかスープ</p> <p>今日は、足近小学校の健康を考えた希望献立の日です。中華料理を考えてくれました。ごはんが進む献立です。</p>	<p>18日 (水)</p> <p>だいずのいそに さばのカレーやき</p>  <p>むぎごはん はくさいのみそ煮</p> <p>サバには、「マサバ」と「ゴマサバ」の代表的な2つの種類があります。冬場の主流は、「マサバ」で、脂が多くなっています。</p>	<p>19日 (木)</p> <p>やさいのマリネ ミニオムレツ</p>  <p>むぎごはん ポークカレー</p> <p>今日は豚肉を使ったカレーです。鶏肉や牛肉、シーフードなどカレーにはいろいろな具材を入れる事ができます。みなさんのお家はどんなカレーですか。</p>	<p>20日 (金)</p> <p>しゅんぶん 春分の日</p> 
<p>23日 (月)</p> <p>ポテトサラダ マヨネーズタイプ ★やきミートボール</p>  <p>くろパン ミネストローネ</p> <p>ミネストローネはイタリアの家庭料理です。具材は、各家庭や季節によって様々です。</p>	<p>24日 (火)</p> <p>ひとくちチーズ キャベツのうめおかかあえ えびカツ</p>  <p>ごもくりせきはん</p> <p>今日は、小学校の卒業お祝い献立です。五目菜飯に、縁起のよいえびを使ったカツを出します。</p>	<p>25日 (水)</p> <p>こんにやくの にも ★がんもどきの ふくめに</p>  <p>いっしょくようどん はるのかうどんのしる</p> <p>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。</p>	<p>◆ゴミは業者が回収します。</p>  <p>★数ものについて</p> <p>17日 揚げギョーザ 幼、小2個・中高3個</p> <p>23日 焼きミートボール 幼2個・小3個・中高4個</p> <p>24日 一口チーズ(中・高のみ) 3個</p> <p>25日 がんもどきの含め煮(中・高のみ) 2個</p>	