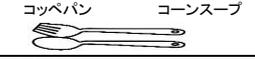
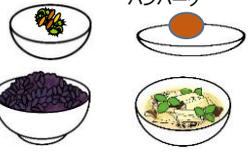
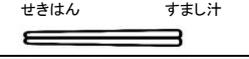
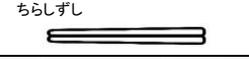
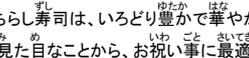
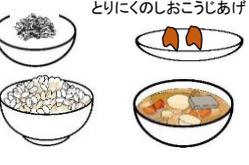
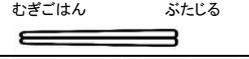
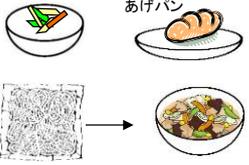
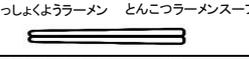
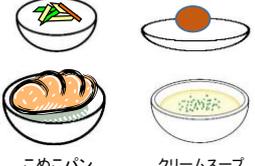
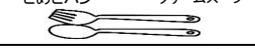
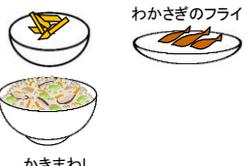
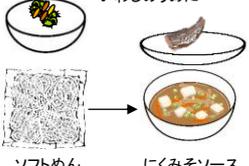
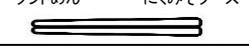
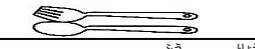
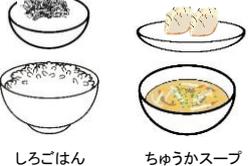
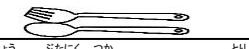
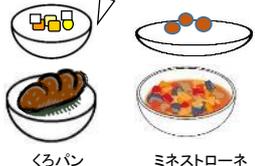
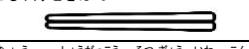


令和7年度 3月 はいぜんたべかたひょう 北部(小学校)

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>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>4日 (水)</p> <p>◆でこぼん わふうサラダ ドレッシング</p>  <p>さわらの こうみやき</p>  <p>ちらしずし</p> 	<p>5日 (木)</p> <p>きりしまだいのための とりにくのおこうじあげ</p>  <p>むぎごはん ぶたじる</p> 	<p>6日 (金)</p> <p>やさしいため あげパン</p>  <p>いっしょくようラーメン とんこつラーメンスープ</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けてくれた、コーンスープを取り入れた献立です。</p>	<p>まつ こんだて 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>ずし 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>きょう まさき しょうがっこう けんこう かんが 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>ちゅうがっこうくわほらがえん そつぎょうせい 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>キャベツのソテー メンチカツ</p>  <p>こめコパン クリームスープ</p> 	<p>10日 (火)</p> <p>◆プリン 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>11日 (水)</p> <p>◆ヨーグルト つきだいのための わかさぎのフライ</p>  <p>かきまわし</p> 	<p>12日 (木)</p> <p>◆アセロゼリー ドレッシング 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>13日 (金)</p> <p>にびたし いわしのうめに</p>  <p>ソフトめん にくみそソース</p> 
<p>めんちカツは、明治時代に考えられた料理です。英語でひき肉を意味するミンチミートを聞き間違えてメンチカツになりました。</p>	<p>きょう たけなしょうがっこう けんこう かんが 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>ぎふけん きょうどりょうり 岐阜県の郷土料理の「かきまわし」や「つきだいの炒め煮」を味わいましょう。</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>めん、しょうわ ねんせい 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>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>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 はくさいのみそしる</p> 	<p>19日 (木)</p> <p>やさしいマリネ ミニオムレツ</p>  <p>むぎごはん ポークカレー</p> 	<p>20日 (金)</p> <p>しゅんぶん ひ 春分の日</p> 
<p>チリコンカンはメキシコ風アメリカ料理です。食パンに乘せたり、はさんだりして食べましょう。</p>	<p>きょう ちゅうがっこう けんこう かんが 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>たいいそ しょうばい 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>きょう ぶたにく、つか 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色々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>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>24日 (火)</p> <p>◆そつぎょうおいわいデザート 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>25日 (水)</p> <p>そつぎょう しき 卒業式</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>	
<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>きょう しょうがっこう そつぎょう いわい こん 今日は、小学校の卒業お祝い献立です。五目栗赤飯に、縁起のよいえびを使ったカツを出します。</p>			