

令和3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

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| <p>おめでたひの日の 赤飯</p> <p>もも、米と小豆やさげなどを煮た赤飯は、お祝いの席などでよく食べられる料理です。これは、赤い色には邪気をはらうという意味があるからと、ももはももといふ意から、赤い色に似ているからといふ説があります。また、ももはももといふ意から、赤い色に似ているからといふ説があります。また、ももはももといふ意から、赤い色に似ているからといふ説があります。</p> | <p>1日(火)</p> <p>ほうれんそうのおかかあえ あげぶりのみぞれだれかけ</p> <p>せきはん たいつみれいりすまじる</p> | <p>2日(水)</p> <p>ドレッシング むしキャベツ</p> <p>みそかつ みだくさんしる</p> | <p>3日(木) ◆ひなあられ</p> <p>はるのにももの</p> <p>サワラのゆずみそやき なのはなのすまじる</p> | <p>4日(金)</p> <p>フルーツあえ ウインナー</p> <p>こがたパン やきそば</p> |
| | <p>中学校、義務教育学校の卒業お祝い献立です。赤飯と出世魚などを組み合わせてみました。</p> | <p>みそかつは、名古屋市を中心とした地域で食べられている郷土料理です。</p> | <p>ひな祭りの日には、はまぐりの潮汁やひなあられ、白酒などを食べてお祝いします。</p> | <p>焼きそばの起源は中国料理のチャーメンです。日本では、戦後から食べ始められました。</p> |
| <p>7日(月)</p> <p>やさしいソテー とりささみのレモンソースかけ</p> <p>コッパン かいばしらのクリームスープ</p> | <p>8日(火)</p> <p>いりどうふ さばのカレーやき</p> <p>しろごはん じゃがいものみそしる</p> | <p>9日(水) ◆りんご</p> <p>ほうれんそうのごまあえ あつやきたまご</p> <p>てまきのり ちくぜんずし</p> | <p>10日(木)</p> <p>ドレッシング ナムル</p> <p>チャブチェ わかめスープ</p> | <p>11日(金)</p> <p>こんにやくのいりに</p> <p>★がんとどきのふくめに うどん はるのかうどんのしる</p> |
| <p>春らしい雰囲気、料理を組み合わせました。スープのとりさは、とうもろこしと大豆でつけました。</p> | <p>炒り豆腐は、豆腐の水分を切って、よく炒めて作ります。ごはんが進むおかずです。</p> | <p>筑前寿司は、筑前煮をリメイクした料理です。筑前煮を細かく刻み、すし飯と合わせます。のりで巻いて食べましょう。</p> | <p>チャブチェは、韓国料理です。肉と野菜、春雨を炒めて作ります。具から出た水分を春雨に吸わせませす。</p> | <p>こんにやくには、水溶性の食物繊維が含まれています。お腹の砂払ともいわれ、体内の掃除をします。</p> |
| <p>14日(月)</p> <p>いろどりソテー フィッシュフライ</p> <p>しょくパン はるキャベツのスープ</p> | <p>15日(火)</p> <p>ドレッシング やさいサラダ</p> <p>ペイクドポテト ミートボールカレー</p> | <p>16日(水)</p> <p>ひじきのにつけ さかなのみそに</p> <p>むぎごはん なめこじる</p> | <p>17日(木)</p> <p>ドレッシング つけあわせ</p> <p>トンテキ そうへいじる</p> | <p>18日(金)</p> <p>こんぶのきんぴら ハツシモおやき</p> <p>ソフトめん にくみそソース</p> |
| <p>キャベツは、生産量1位の野菜です。ブロッコリーやカリフラワーと同じで、ケールという植物から生まれました。</p> | <p>肉食の解禁とカレー粉の普及により、カレーを食べられるようになりました。日本は、世界で2番目にカレーを食べています。</p> | <p>なめこのヌメリには、胃やのど、気管支の粘膜を保護して、ウイルスからの感染を防ぐ効果があります。</p> | <p>三重県の郷土料理です。トンテキは四日市市の郷土料理で、ウスターソースで味をつけます。僧兵汁は菰野町の郷土料理です。</p> | <p>食育の日の献立です。郷土料理の肉みそソースとハツシモおやきを組み合わせました。ハツシモは、岐阜県を代表するお米です。</p> |
| <p>21日(月) 春分の日</p> | <p>22日(火)</p> <p>はなやさいのあえもの ししゃもてんぷら</p> <p>しろごはん こんさいのみそしる</p> | <p>23日(水) ◆おいおいデザート ドレッシング</p> <p>はるキャベツとたまごのサラダ ぶたにくとアスパラガスのあげがらめ</p> <p>ごもくりせきはん</p> | <p>24日(木) 卒業式</p> | <p>25日(金) 修了式</p> |
| <p>あえものには、花野菜の菜花とブロッコリーを使います。どちらも、緑黄色野菜です。緑黄色野菜は、毎日、120g食べましょう。</p> | <p>しゅうごうの卒業お祝い献立です。五目粟赤飯は、毎年、取り入れている献立です。1日の赤飯とは、違う風味のごはんです。</p> | | | |

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて
11日 がんとどきの含め煮
幼・小 : 1個
中・高 : 2個



ひなまつり

3月3日は桃の節句ともい、もとは中国から伝わった上巳の行事と日本のひいな遊び(公家の間で言われていた)が合わさったものといわれています。災いなどをはらうために、人形を海や川に流したり、はまぐりのうしおやひしもちなどを食べたりします。また、古代の中国では、桃は邪気をはらう神聖な木ともいわれていて、桃の花を浮かべる桃花酒なども飲まれていました。