

令和5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

◆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
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。

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

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。

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

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。

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

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、五目厚焼き玉子を付けました。

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

今日は、中学校と桑原学園の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)

いそにしき

さばのカレーやき

いっしょくようどん ごつねうどんのしる

副菜の磯しきは、海産を使った料理です。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

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。

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

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。

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

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。

14日(木)

ひじきの
のもの

こうやどうふとレ
バーのあげに

むぎごはん

とんじる

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。

15日(金)

フルーツ
あえ

★やき
ギョーザ

こがたパン

やきそば

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

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。

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

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。

20日(水)

春分の日

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

ごもくくりせきはん

今日は、幼稚園と小学校の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。

22日(金)

◆ヨーグルト

だいがくいも

あつあげだいたずの
テンメンジャンイタメ

ソフトめん

ちゅうかあんかけ

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)

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ってみましょう。