

令和4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
8日 手巻き用玉子焼き
小2年まで：1個
小3年以上：2個

1日(水)



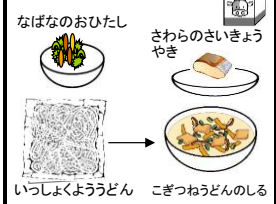
主食のごはんがしっかり食べられるように、主菜には牛丼の具をとり入れました。

2日(木)



受験にまつわる縁起のよい食材や料理をとり入れた、ゲン担ぎの献立です。

3日(金)



ひな祭りの献立です。桃の節句とも言われ女の子の健やかな成長を祝います。

6日(月)



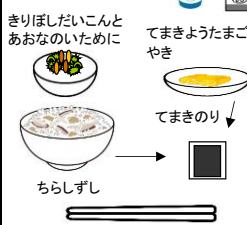
中学校3年生と義務教育学校9年生の卒業お祝い献立です。しっかり食べましょう。

7日(火)



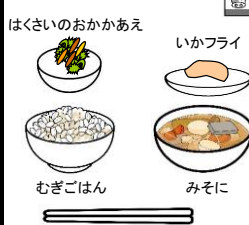
主食、主菜、副菜、汁物がそろった和食の献立です。味わっていただきます。

8日(水)



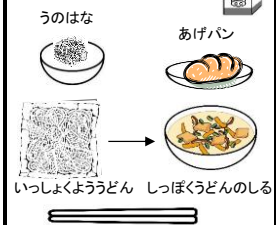
春は、お祝いの季節です。そこで、炊き込みごはんにちらし寿司をとり入れました。

9日(木)



旬のイカを使ったフライです。イカは噛み応えがあり、亜鉛やタウリンなどの栄養が豊富です。

10日(金)



人気の揚げパン献立です。栄養面や作業工程を考慮し、麺の日にとり入れられました。

13日(月)



地産地消献立です。羽島市産のプチトマトをスープに使用しました。トマトは栄養豊富な野菜です。

14日(火)



汁物には体が温まる豚汁をとり入れました。今日は煮干し粉でコクを出しました。

15日(水)



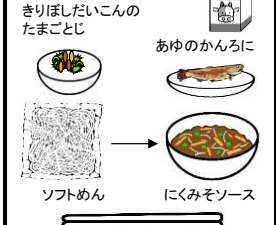
人気のカレー献立の中からキーマカレーをとり入れました。キーマとは「ひき肉」を意味します。

16日(木)



ブルゴギは韓国の肉料理で、牛肉に野菜や春雨を使いコチュジャンで甘辛く仕上げます。

17日(金)



食育の日の献立です。岐阜県の郷土料理や食材を使った料理を紹介し

20日(月)



西部幼稚園の卒園お祝い献立です。園児に人気の黒パンとコーンスープを組み合わせました。

21日(火)



汁物には体が温まる豚汁をとり入れました。今日は煮干し粉でコクを出しました。

22日(水)



小学校の卒業お祝い献立です。主食にはお祝い「次かせない」「五目菜飯」をとり入れました。

23日(木)



小学校の卒業お祝い献立です。主食にはお祝い「次かせない」「五目菜飯」をとり入れました。

24日(金)



小学校の卒業お祝い献立です。主食にはお祝い「次かせない」「五目菜飯」をとり入れました。

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。

体重は増えていくよ 成長期だもの

成長期は筋肉や骨などが大きくなり、体がつくれるので体重は増えていきます。体重が増えると「太った」という人がいますが、「太る」とは余分な脂肪がつくことをいいます。つまり、必ずしも「体重が増えた」＝「太った」とは限りません。

