

令和7年度 3月 はいぜんたべかたひょう 南部(小学校)

羽島市学校給食センター

<p>2日(月) カラフルソテー</p> <p>しろみさかなフライ ハンバーグ コーンスープ コッパン</p>	<p>3日(火) ひなまつりデザート なのはなふうあえ</p> <p>ハンバーグ コーンスープ せきはん すまし汁</p>	<p>4日(水) ◆でこぼん わふうサラダ ドレッシング</p> <p>さわらのごみやき ちらしずし</p>	<p>5日(木) きりぼしだいこんのいために</p> <p>とりにくのしおこうあげ むぎごはん ぶたじる</p>	<p>6日(金) やさいいため</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>ちゅうがく3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>ひなまつりの献立です。ひな祭りは桃の節句ともいわれ、女の子の幸せと健康な成長を願ってお祝いする日です。</p>	<p>ちらし寿司は、いろいろ盛り合わせた見た目なことから、お祝い事に最適な料理です。</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>ちゅうがくせい 中学校と桑原学園の卒業生にとつて、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) キャベツのソテー</p> <p>メンチカツ こめパン クリームスープ</p>	<p>10日(火) ◆プリン きんぴらごぼう</p> <p>あつやきたまご しろごはん ごもくじる</p>	<p>11日(水) ◆ヨーグルト つきだいこんのいために</p> <p>わかさぎのフライ かきまわし</p>	<p>12日(木) ◆アセロラゼリー ドレッシング だいこんサラダ</p> <p>ぶたんのく むぎごはん かきたまじる</p>	<p>13日(金) にびたし</p> <p>いわしのうめ ソフトめん にくみソース</p>
<p>メンチカツは、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ストミートを聞き間違えてメンチカツになりました。</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>岐阜県の郷土料理の「かきまわし」や「つきだいこんの炒め煮」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>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。肉みソースとからめて食べましょう。</p>
<p>16日(月) フルーツあえ</p> <p>チリコンカン しょくパン コンソメスープ</p>	<p>17日(火) はっぼうさい</p> <p>★あげぎョーザ しろごはん ちゅうかスープ</p>	<p>18日(水) だいずのいそに</p> <p>さばのカレーやき むぎごはん はくさいのみそしる</p>	<p>19日(木) やさいのマリネ</p> <p>ミニオムレツ むぎごはん ポークカレー</p>	<p>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。食パンに乗せたり、はさんだりして食べましょう。</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。ごはなが進む献立です。</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、脂が多いです。</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) ポテトサラダ マヨネーズタイプ</p> <p>★やきミートボール くろパン ミネストローネ</p>	<p>24日(火) ◆そつぎょうおいおいデザート キャベツのうめおかあえ</p> <p>えびカツ ごもくりせきはん</p>	<p>25日(水) 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 揚げぎョーザ 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 小1個・中高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>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>			