

令和5年度 3月 はいぜんたべかたひょう 南部A(桑原学園)、B(中学校)

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

こめこしょくパン

とりにくとやさいの
コンソメスープ

5日(火)

◆でこぼん
じやがいもの
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

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

7日(木)

ごまお
◆そつぎょうおいわいデザート

れんこんの
きんぴら

★とりにくの
ザンギ

せさはん

すましじる

8日(金)

卒業式

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。

白ごはんを中心に、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。

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、主菜に五目厚焼き玉子を付けました。

今日は、中学校と桑原学園の卒業お祝い献立です。赤飯を出します。日本の食文化を体験してみましょう。

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

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

13日(水)

れんこん
チップス

やさいの
マリネ

むぎごはん

チキンカレー

14日(木)

ひじきの
にもの

こうやどう
ふとレーバー
のあげに

むぎごはん

とんじる

15日(金)

フルーツ
あえ

★やき
ギョーザ

こがたパン

やきそば

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てみました。工夫して食べましょう。

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。

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。

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。

今年度最後の焼きそば献立です。給食の焼きそばは、めんを蒸して作るの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

★ミート
ボール

アスパラ
ガスの
サラダ

くろパン

コンソメスープ

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

20日(水)

春分の日

21日(木)

ドレッシング
いろいろ
サラダ

えびフライ

ごもくりせきはん

22日(金)

◆ヨーグルト
だいがくいも

あつあげと
だいのテン
メンジャン
いため

ソフトめん

ちゅうかあんかけ

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。

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。

今日は、幼稚園と小学校の卒業お祝い献立です。五目栗赤飯に、縁起のよいえびをフライにして出します。

ソフトめんのソースに、中華あんかけを組み合わせてみました。学校給食ならではの創作中華料理です。

25日(月)

マヨネーズタイプ
ポテト
サラダ

さけのピザ
ふうやき

しょくパン

やさいのカレースープ

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。

今年度最後の給食です。しっかり食べて必要な栄養をとることができましたか。振り返ってみましょう。