

# 令和5年度 3月 はいぜんたべかたひょう (西部幼稚園)

羽島市学校給食センター



**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

**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

**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  
すましる

**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

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。

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。

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。

副菜の磯餅は、海藻を使った料理です。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

**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)**  
れんごん  
テップス  
やさいのマリネ  
むぎごはん  
チキンカレー

**14日(木)**  
ひじきのもの  
こうやどうふし  
パーのあげに  
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ました。工夫を食べましょう。

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。焼きそばは、めんを蒸して作るので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

**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  
しゅんぶん

**21日(木)**  
◆そつぎょうおいわいデザート  
ドレッシング  
いろどり  
サラダ  
えびフライ  
ごもくりせきはん

**22日(金)**  
そつえんしき  
卒園式  
いっしょくよう

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。

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。



**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。

