

日曜	しゅしょくの のみもの	りょうりめい	つけるもの かけるもの	あかのしょくひん からだをつくるもとになる	さいろのしょくひん ねつやちからのもとになる	みどりのしょくひん からだのちようしをととのえる	びこう
1 金		お弁当の日 (給食はありません) 					<h2 style="color: #ff69b4;">3月3日 ひなまつり</h2> <p>ひなまつりは「ももの節句」や「じょうしの節句」とも言われています。この日は、女の子のすこやかな成長と幸せをねがいます。</p> <p>給食では、おめでたいときに食べるごもくずしが出来ます。また、旬の食材のなのはなや、さわらを使った、季節を感じられるこんだてになっています。</p> <p style="text-align: right;"></p>
4 月	ごもくずし ぎゅうにゅう	さわらのゆずみそやき なのはないりサラダ すましじる	かんきつ ドレッシング 	あぶらあげ・ぎゅうにゅう・さわら・みそ・とうふ	こめ・さとう・なたねあぶら・やきふ	にんじん・たけのこ・きぬさや・しょうが・ゆず・なばな・キャベツ・とうもろこし・ながねぎ・みつば	
5 火	チキンライス ぎゅうにゅう	メルルーサのマスタードやき ジャーマンポテト ABCスープ		とりにく・ぎゅうにゅう・メルルーサ・ベーコン	こめ・なたねあぶら・オリーブゆ・じゃがいも・マカロニ	たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・とうもろこし・トマトピューレ・にんにく・キャベツ・こまつな	
6 水	コッペパン ぎゅうにゅう	やきウインナー キャベツのソテー とうにゅうスープ おこめのガトーショコラ		ぎゅうにゅう・ウインナー・ベーコン・とうにゅう・なまクリーム	コッペパン・なたねあぶら・さとう・じゃがいも・バター・こむぎこ・ガトーショコラ	たまねぎ・キャベツ・こまつな・にんじん・とうもろこし	
7 木	カレーライス ぎゅうにゅう	(カレーライスのご) ミックスポップビーンズ せとか		ぶたにく・ぎゅうにゅう・ミックスビーンズ・だいず	こめ・じゃがいも・こむぎこ・バター・なたねあぶら・でんぶん	しょうが・にんにく・たまねぎ・にんじん・りんごピューレ・とうもろこし・せとか	
8 金	さけわかめ ごはん ぎゅうにゅう	さばのしおやき こうやどうふのもの じゃがいものみそじる		わかめごはんのもと・ぎゅうにゅう・さば・とりにく・こうやどうふ・あぶらあげ・わかめ・みそ	こめ・さけごはんのもと・なたねあぶら・こまあぶら・さとう・じゃがいも	にんじん・さやいんげん・たまねぎ	
11 月	しょうゆ ラーメン ぎゅうにゅう	(しょうゆラーメンの スープ) だいがくいも こんにゃくサラダ	ちゅうか ドレッシング 	ぶたにく・ぎゅうにゅう・わかめ	むしちゅうかめん・なたねあぶら・こまあぶら・さつまいも・さとう・いりごま・みずあめ・でんぶん・こんにゃく	にんにく・しょうが・にんじん・もやし・キャベツ・ながねぎ・きくらげ・きゅうり	
12 火	えびピラフ ぎゅうにゅう	さけのハーブやき さつまいものクリームに ミネストローネスープ	イタリアの料理 	えび・ぎゅうにゅう・さけ・ベーコン・いんげんまめ	こめ・なたねあぶら・オリーブゆ・さつまいも・さとう・バター・マカロニ	たまねぎ・にんじん・とうもろこし・マッシュルーム・にんにく・キャベツ・トマトかん・トマトピューレ・しょうが	
13 水	ごはん ぎゅうにゅう	いかのしょうがやき はるさめのごもくいため ワントンスープ		ぎゅうにゅう・いか・ぶたにく	こめ・なたねあぶら・はるさめ・オイスターソース・こまあぶら・ワントン	しょうが・にんにく・にんじん・チンゲンサイ・たまねぎ・きくらげ・キャベツ・ながねぎ・にら	
14 木	ごはん ぎゅうにゅう	ぎせいどうふ ひじきとツナのいためもの とんじる ふりかけ		ぎゅうにゅう・とうふ・たまご・とりにく・ひじき・まぐろ・ぶたにく・みそ・あおのり・かつおぶし	こめ・さとう・なたねあぶら・こまあぶら・すりごま・じゃがいも・こんにゃく	にんじん・ながねぎ・しょうが・キャベツ・だいこん・ごぼう	
15 金	ごはん ミルクコーヒー	ハッシュドポーク コーンポテト はるさめサラダ	ちゅうか ドレッシング	ミルクコーヒー・ぶたにく・なまクリーム	こめ・こむぎこ・バター・なたねあぶら・さとう・じゃがいも・はるさめ	りんごジュース・にんにく・しょうが・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・トマトかん・とうもろこし・キャベツ・きゅうり	
18 月	カレーうどん ぎゅうにゅう	ちくわのいそべあげ なまあげのみそいため ほんかん	北海道の郷土料理 	とりにく・ぎゅうにゅう・ちくわ・あおのり・なまあげ・みそ	うどん・こむぎこ・なたねあぶら・でんぶん・こまあぶら	にんじん・ながねぎ・こまつな・はくさい・たまねぎ・もやし・しょうが・にんにく・ほんかん	
19 火	おせきはん ぎゅうにゅう	ザンギ ぐるにかきたまじる	高知県の郷土料理 	ささげ・ぎゅうにゅう・とりにく・なまあげ・たまご・とうふ	もちこめ・こめ・いりごま・でんぶん・なたねあぶら・こんにゃく・さといも・さとう	しょうが・にんにく・だいこん・にんじん・さやいんげん・ながねぎ・ほししいたけ・みつば	
*材料等の都合により、献立を変更する場合があります。 *献立に関するお問い合わせは、事務室の栄養士までお願いします。 Tel.042-546-1170				今月の栄養価 (基準値)	エネルギー(kcal) 608 (650)	たんぱく質(g) 26.7 (21.1~32.5)	

18日(月)
ちくわのいそべあげ
1・2年生 1ほん
3~6年生 2ほん

19日(火)
卒業お祝い
こんだて
おせきはんと、
人気のザンギが
できます。



今年度の給食は 美味しかったですか？

みなさんが1年間元気に学校生活を送れるように、栄養士・調理員一同がんばってきました。ご家庭で、給食の話題がたくさん出ていたら幸いです。

新学期からも、美味しく安全な給食作りに取り組んでいきます。



6年生 リクエストメニュー

6年生にリクエストメニューを聞きました！3月の献立の中に、できる限り入れました！

みなさんが好きなメニューはありますか？

- こぎつねごはん
- カレーうどん
- 春雨サラダ
- 大学芋
- ザンギ
- ヤンニョムチキン
- 豚汁
- ワントンスープ
- ABCスープ
- わかめとじゃが芋のみそ汁
- ガトーショコラ