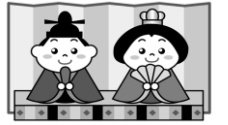


# 学校給食予定献立表 3月3日は ひなまつり



献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
<b>1日(木)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	<b>5日(月)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			575	ぎゅうにゅう	チーズパン	50	○			574
そばろどんぶり	とりミンチ	40				小(高)	ウインナー	じゃがいも	30		○		小(高)
こんさいのみそしる	だいずみんち	5				655	チーズパン	たまねぎ	50	○			643
	たまねぎ	50			○		ポトフ	キャベツ	40			○	
	にんじん	20			○	中・高	ほうれんそうとツナのソテー	にんじん	30			○	中・高
	グリーンピース	5			○	803		ブロッコリー	15			○	839
	しょうが	1			○			しろワイン	20			○	
	あぶら	1	○					とりがらスープ	1				
	さとう	7	○					しお こしょう					
	しょうゆ	5						ほうれんそう	10			○	
	さけ・みりん	3						にんじん	5			○	
	うすあげ	5			○			さやいんげん	10			○	
	さといも	25	○					ツナかんづめ	10			○	
	ごぼう・にんじん	15			○			マカロニ	10	○			
	だいこん	20			○			にんにく	0.2				
	ねぎ	5			○			オリーブオイル	2	○			
	みそ	8			○			しょうゆ	0.5				
	さけ 1 だしじる	1			○			しお こしょう					
<b>2日(金)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	<b>6日(火)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	65	○			556	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			609
ちらしずし	す 8 しお					小(高)	ごはん	ぶたにく	30		○		小(高)
つみれじる	さとう	4	○			637	ぶたキムチ	はくさいキムチ	15			○	693
さんしょくゼリー	だしこんぶ	0.2			○		トックスープ	にら	5			○	849
	たまご	15			○	中・高		たまねぎ	30			○	
	あぶら	2	○			762		キャベツ	30			○	
	にんじん・たけのこ	5			○			エリンギ	10			○	
	さやいんげん	10			○			にんにく	0.3			○	
	ほししいたけ	1			○			しょうが	0.3			○	
	かまぼこ	10			○			はるさめ	15	○			
	こうやどうふ	5			○			ごまあぶら	1	○			
	さとう	3	○					さとう	1	○			
	しょうゆ 5 みりん	3						さけ	2				
	だしじる							しょうゆ	4				
	きぎみのり	2			○			あぶら	1	○			
	とびうおつみれ	30			○			トック	20	○			
	あつあげ	20			○			ぎゅうにく	10			○	
	はくさい	20			○			わかめ	0.5			○	
	にんじん・こまつな	10			○			チンゲンさい	10			○	
	しめじ	5			○			もやし	15			○	
	あぶら	1	○					ほししいたけ	1			○	
	しょうゆ	3						しょうゆ 3 さけ	1			○	
	さけ・みりん	2						とりがらスープ					
	だしじる	3						しお こしょう					
	さんしょくゼリー	50	○										



木の芽やはなのつぼみがふくらみ、日を追うごとに春が深まるのを感じます。いよいよ今年度最後の月となりました。今のクラスで給食を食べる日も残りわずかです。友だちや先生と一緒に、思い出に残る楽しい給食時間を過ごしてください。

ねんかん  
**1年間ありがとうございました!**



(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)

# 学校給食予定献立表

ご卒業おめでとう  
ございます

献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
<b>7日(水)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	<b>13日(火)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			672	ぎゅうにゅう	こめ	50	○			620
カツカレー	ヒレカツ	30	○	○		小(高)	ごはん	とりにく	50		○		小(高)
	あぶら	2	○			747		しお こしょう	2				684
コールスロー	ぶたミンチ	10	○	○		中・高	さけ	2					852
サラダ	たまねぎ	50			○	925	とりの	にんにく	0.3				
	にんじん	15			○		からあげ	かたくりこ	5	○			中・高
おいおい	じゃがいも	30	○				もやしの	あぶら	3	○			
イチゴゼリー	にんにく	0.2			○		ナムル	もやし	30			○	
	しょうが	0.2			○			にんじん	5			○	
	あぶら	1	○				キャベツと	こまつな	10			○	
	カレールウ	18	○				たまねぎの	ごまあぶら	1	○			
	カレーこ	0.3					みそしる	さとう	1	○			
	とりがらスープ							しょうゆ	3				
	ケチャップ	1						ごま	1	○			
	ウスターソース	1						キャベツ	30			○	
	キャベツ	40			○			たまねぎ	30			○	
	にんじん	10			○			じゃがいも	30	○			
	ホールコーン	10			○			うすあげ	5		○		
	あぶら	2	○					みそ	8		○		
	りんごす	2						だしじる					
	しお こしょう												
	さとう	0.5	○				<b>15日(木)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
	おいおいイチゴゼリー	35	○				ぎゅうにゅう	こめ	80	○			638
<b>9日(金)</b>	ぎゅうにゅう	206				小(低)	ごはん	にくだんご	40		○		小(高)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			595		あぶら	2	○			710
ごはん	あじつけのり	1.5		○		小(高)	にくだんごの	さとう	3	○			中・高
	ハンバーグ	50		○		656	ケチャップ	ケチャップ	5				910
あじつけのり	たまねぎ	30		○		中・高	あんかけ	す	5				
	にんじん	10		○		818	はっぼうさい	しょうゆ	1.5				
ハンバーグ	マッシュルーム	5		○				かたくりこ	2	○			
トマトソース	ソテードオニオン	5		○				ぶたにく	15		○		
ゆでやさい	トマトみずに	10		○				かまぼこ	10		○		
	あぶら	0.5	○					うずらたまご	20		○		
ジュリエンヌ	ケチャップ	10						たまねぎ	30			○	
スープ	あかワイン	3						はくさい	40			○	
	とりがらスープ							もやし	15			○	
	ブロッコリー	20			○			たけのこ	15			○	
	さやいんげん	15			○			にんじん	15			○	
	じゃがいも	20	○					ほししいたけ	1			○	
	ドレッシング	10	○					にんにく・しょうが	0.2			○	
	ベーコン	5		○				あぶら	1	○			
	キャベツ・たまねぎ	30			○			しょうゆ	3				
	にんじん	15			○			さけ	2				
	しろワイン	1						かたくりこ	3	○			
	とりがらスープ							ごまあぶら	1	○			
	しお こしょう							とりがらスープ					
								しお こしょう					

高等部(3月8日)

中学部(3月12日)

小学部(3月14日)



卒業と進学・就職を目前に控えた皆さんは、寂しさと同時に、新しい生活への期待に胸をふくらませていることと思います。成長するにつれ、自分自身で食べる物を選んだり、料理を作ったりする機会が増えていきますが、健康な心と体は毎日の食事の積み重ねによって作られます。いままで学んだことや給食を参考に、食べることを大切にしたいと願っています。

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)



