

# 学校給食予定献立表



3月の給食目標



1年間をふいかえろう

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(金)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	<b>5日(火)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	70	○			535	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			548
ちらしずし	す	11.5				小(高)	ごはん	こまつな	15		○		小(高)
とうふと	さとう	7.7				618	てづくり	はなかつお	1		○		614
みつばの	しお	0.45				中・高	ふりかけ	ごまあぶら	1	○			758
あかだし	だしこんぶ	0.3				751	よしのに	しょうゆ・さけ	1.5	○			
さんしょく	たまご	15	○				せんしゅう	さとう	40	○			
はなゼリー	あぶら	2	○				たまねぎの	とりにく	10	○			
<b>ひな祭り</b>	かまぼこ	10	○				みそしる	うすあげ	10	○			
<b>献立</b>	にんじん	8			○			さといも	25	○			
	ほししいたけ	0.5			○			しいたけ	5			○	
	ふきみずに	8			○			はくさい・だいこん				○	
	こうやどうふ	5			○			にんじん・ほうれんそう				○	
	だしじる							あぶら	1	○			
	さとう	2	○					さとう	2	○			
	うすくちしょうゆ・みりん							しょうゆ・みりん					
	きざみのり	1袋						ゆずしぼりじる	1			○	
	とうふ	20						だしじる					
	うすあげ	10						かたくりこ	2			○	
	みつば	2						とうふ	15			○	
	えのきだけ	5						たまねぎ(泉佐野産)	20			○	
	たまねぎ	15						にんじん・しろねぎ				○	
	わかめ	0.3						えのきだけ	5			○	
	あかみそ	6						みそ	8.5			○	
	だしじる							だしじる					
	ひなまつりゼリー	1個	○				<b>6日(水)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
	(もも・りんご・レモン)						ぎゅうにゅう	おきつパン	60	○			607
<b>4日(月)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	おきつパン	にくだんご	50		○		小(高)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			612	にくだんごの	たまねぎ	40			○	676
ごはん	きのたまあじつけのり	1袋				小(高)	トマトに	にんじん	15			○	843
きのたま	さわら	60				674	マカロニサラダ	ブロッコリー	20			○	
あじつけのり	しお	0.1				中・高		キャベツ	25			○	
さわらの	こしょう	0.01				816		トマトみずに	20			○	
あまずあんかけ	さけ	2						にんにく	0.3			○	
ちんげんさいの	かたくりこ	7						オリーブオイル	1	○			
スープ	しろねぎ	10						ケチャップ	8				
	たまねぎ	10						あかワイン	2				
	にんじん	10						とりがらスープ					
	ほうれんそう	10						しお	0.2				
	しめじ	5						こしょう	0.03				
	とりがらスープ							ローズハム	10			○	
	しょうゆ	4.5						マカロニ	12	○			
	さとう	4.5	○					きゅうり	15			○	
	す	2.4						にんじん	10			○	
	あぶら	0.5	○					エッグケアマヨネーズ	1袋	○			
	かたくりこ	1.5											
	とりミンチ	15											
	ちんげんさい	10											
	たまねぎ	15											
	にんじん	10											
	もやし	20											
	あぶら	0.5	○										
	さけ	2											
	とりがらスープ												
	しお・こしょう												



ひなまつりは、「桃の節句」ともいわれ、子どもたちの健全な成長を願う行事です。江戸時代には、庶民のあこがれである宮中の生活をまねたひなかざりが登場し、立派なひな人形を飾り、桃の花やしもち、あられをそなえて白酒でお祝いしていました。



(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

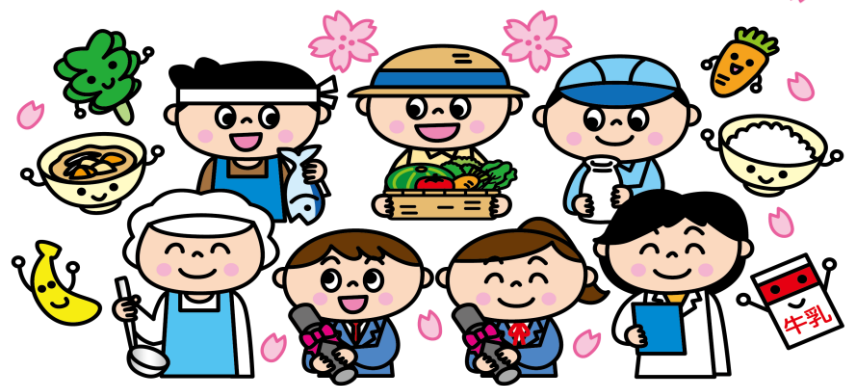
おめでとうございます



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(木)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	<b>12日(火)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			667	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			561
カツカレー	ヒレカツ	60	○	○		小(高)	ごはん	とりにく	60	○			小(高)
	あぶら		○			739		しょうゆ	2				622
フレンチサラダ	じゃがいも	25	○			中・高	とりのからあげ	さけ	2				中・高
	たまねぎ	40			○	924		こしょう	0.03				
おいおい	にんじん	15	○				こまつな	しょうが	0.3			○	
いちごゼリー	ほうれんそう	15	○				ちくわの	にんにく	0.3			○	
	にんにく	0.3	○				ごまあえ	かたくりこ	10				
	しょうが	0.3	○					あぶら	3	○			
	ソテードオニオン				○		はるやさいの	もやし	20			○	
	あぶら	1					みそしる	ちくわ	5			○	
	カレールウ	16	○					こまつな	15			○	
	カレーこ	0.2						にんじん	10			○	
	ケチャップ	1						すりごま	0.9	○			
	ウスターソース	1						さとう	0.9	○			
	とりがらスープ							しょうゆ	2.2				
	キャベツ	35			○			みりん	0.5				
	きゅうり	8			○			さけ	0.5				
	にんじん	10			○			はるキャベツ	20				○
	オリーブオイル	3	○					新たまねぎ	15				○
	りんごす	4						なのはな	5				○
	しお	0.5						たけのこ	10				○
	こしょう	0.03						うすあげ	8				○
	さとう	0.3	○					みそ	8				○
	おいおいデザート	1個	○					だしじる					
<b>11日(月)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                     ねん ふ かえ                      1年を振り返って...                 </div>						
ぎゅうにゅう	バターロール	40	○			567							
	ブルーベリージャム	1袋	○			小(高)							
バターロール	スパゲティ	40	○			638							
	ウインナー	15	○			中・高							
ブルーベリージャム	はるキャベツ	40			○	744							
	たまねぎ	35			○								
はるキャベツのスパゲティ	にんじん	10			○								
	マッシュルーム	5			○								
	にんにく	0.5			○								
	オリーブオイル	3	○										
ツナとだいこんのサラダ	しょうゆ	1.5											
	しろワイン	2											
	とりがらスープ				○								
	しお・こしょう												
	ツナ	10			○								
	だいこん	30			○								
	にんじん	10			○								
	ホールコーン	5			○								
	コーンクリーム	1袋	○										

ご卒業おめでとうございます

卒業生の皆さんへ



しょうがくぶ ねんせい ちゅうがくぶ ねんせい こうとうぶ ねんせい  
 小学部6年生、中学部3年生、高等部3年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。食べることを大切にするとすることは、自分自身を大切にすることにつながります。給食から学んだことをこれからの生活に活かし、健康で充実した毎日を送ってほしいと願っています。そして、夢にむかって、輝く未来を切り開いてください。

(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。)