令和6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

3日（月）

◆ひなまつりデザート

あおなのソテー

はながたハンバーグ

コッペパン　むぎいりスープ

ひな祭りの献立です。ひな祭りは桃の節句ともいわれ、女の子の幸せと健やかな成長を願ってお祝いする日です。

4日（火）

フルーツあえ

やさいのマリネ

しろごはん　ポークカレー

中学校と桑原学園の卒業生にとって、最後の給食のカレーです。カレールウ以外にも様々な調味料を使って、うまみとコクを出しています。

5日（水）

◆ヨーグルト

はるのにもの

さかなとレバーのごまがらめ

ちくぜんずし

寿司や春らしい煮物を取り入れました。筑前寿司は余った筑前煮をきざんで酢飯に混ぜ込んだ料理です。

6日（木）

きりぼしだいこんのいために

あつやきたまご

せきはん　とうふのすましじる

今日は、中学校と桑原学園の卒業お祝い献立です。昔から日本では祝い事に赤飯を食べる習慣があります。

7日（金）

やさいいため

とりにくのからあげ

いっしょくようラーメン　しょうゆラーメンスープ

みなさんに人気のあるラーメンとから揚げの献立です。野菜をしっかりとるために、野菜炒めを組み合わせました。

10日（月）

カラフルソテー

しろみざかなフライ

コッペパン　コーンとかぼちゃのポタージュ

ポタージュにはコーンとかぼちゃのペーストを使いました。それぞれの甘みやうま味を感じながらいただきましょう。

11日（火）

じゃがいものにつけ

メンチカツ

しろごはん　さわにわん

メンチカツはハンバーグにパン粉で衣をつけた料理です。肉のうま味が感じられます。

12日（水）

ひじきのにもの

さわらのきのめやき

むぎごはん　みだくさんみそしる

木の芽は山椒の若葉のことで、3月から4月に出回ります。独特の香りが料理に華やかさを加えます。

13日（木）

◆オレンジドレッシング

だいこんサラダ

ぶたどんのぐ

むぎごはん　ごもくじる

ごはんには、主にエネルギーのもとなる炭水化物が多く含まれています。豚丼の具や五目汁と一緒に食べましょう。

14日（金）

あおなのおかかあえ

★ちくわのいそべあげ

いっしょくようどん　はるのかうどんのしる

春の香うどんにはたけのこや山菜、花の形のかまぼこを使いました。献立から春を感じ取りましょう。

17日（月）

フルーツミックス

チリコンカン

しょくパン　コンソメスープ

チリコンカンはメキシコ風アメリカ料理です。食パンに乗せたり、はさんだりして食べましょう。

18日（火）

ひきないり

さばのカレーやき

しろごはん　こづゆ

今日は、食育の日の献立です。福島県の郷土料理の「ひきないり」や「こづゆ」を味わい、福島県の歴史や食文化を学びましょう。

19日（水）

◆デコポン

シャキポリれんこんサラダドレッシング

★チヂミ

たきこみビビンバ

中学生　学校給食　選手権に応募した、羽島中学校の生徒たちの献立です。タイトルは「韓国からの岐阜」です。

20日（木）

春分の日

21日（金）

◆そつえんおいわいデザート

こんぶのきんぴら

ししゃものてんぷら

ソフトめん　にくみそソース

昆布にはミネラルや食物繊維が多く含まれています。今日の昆布のきんぴらは、昆布のうまみを生かした料理です。

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。

ⓒ少年写真新聞社2023