

3月分 予定献立表

月	火 1日	水 2日	木 3日・ひな祭り	金 4日
<p>3日は桃の節句です。皆さんの健やかな成長を願ったお祝いメニューです。</p> <p>11日は東日本大震災が発生した日です。災害時の対応をイメージした献立です。</p> <p>16日は皆さんの卒業・進級を祝して赤飯を炊きます。主菜は2種類のフライを用意する予定です。</p> <p>17日は、コロナ禍で給食がストップしてしまった残念な気持ち吹き飛ばす、お楽しみデザートを用意する予定です。友達と過ごせる時間に感謝して、いただきます！</p>	<p>ごまご飯 (どんぶり)</p> <p>肉じゃが</p> <p>みそ汁</p>	<p>あんかけ焼きそば</p> <p>大学芋</p> <p>ツナあえ</p>	<p>ちらし寿司</p> <p>さわらの照り焼き</p> <p>おひたし</p> <p>すまし汁</p>	<p>油麩丼 (どんぶり)</p> <p>ごまあえ</p> <p>のっぺい汁</p>
	<p>17種 - 803 kcal たんぱく質 29.5 g 脂質 20.0 g 食塩相当量 2.6 g</p>	<p>17種 - 913 kcal たんぱく質 33.1 g 脂質 29.7 g 食塩相当量 2.6 g</p>	<p>17種 - 815 kcal たんぱく質 38.2 g 脂質 21.1 g 食塩相当量 2.8 g</p>	<p>17種 - 845 kcal たんぱく質 33.7 g 脂質 23.9 g 食塩相当量 2.9 g</p>
	<p>牛乳(飲用) 豚もも肉(こま切り)、木綿豆腐、生わかめ(塩抜き)、油揚げ、白みそ、赤みそ、精白米、精麦、白いりこま、じゃがいも、糸こんにゃく、サラダ油、上白糖、玉葱、にんじん、さやいんげん、えのきたけ</p>	<p>牛乳(飲用) 豚もも肉(こま切り)、冷凍むきえびいか、短冊、板なしかまぼこ、うすすりばり(水素)、オイルツナ(ルー)、蒸し中華めん、サラダ油、上白糖、白味噌、でんぷん、さつまいも、揚げ油、あめ(酸味)、黒いりこま、にんじん、玉葱、はくさい、干し椎茸、にんにく、しょうが、チンゲンツァイ、ほうろく、そう、だいこん、キャベツ</p>	<p>牛乳(飲用) 冷凍むきえび、たまごさわり(切り身) 60g、木綿豆腐、ちらしかまぼこ(梅)、生わかめ(塩抜き)、粉寒天、粉ゼラチン、精白米、上白糖、サラダ油、白いりこま、三温糖、にんじん、れんこん、干し椎茸、さやえんどう、はくさい、だいこん、糖菓汁、ジュース、黄桃缶(ダイズ)</p>	<p>牛乳(飲用) 板なしかまぼこ、たまごさわり、豚もも肉(こま切り)、焼き竹輪、精白米、精麦、白いりこま、あぶら、しらたき、上白糖、白すりこま、サラダ油、さといも、こんにゃく、でんぷん、玉葱、にんじん、干し椎茸、こまつな、だいこん、ごぼう、ねぎ</p>
7日	8日	9日	10日	11日
<p>オムライス</p> <p>マセドアンサラダ</p> <p>豆のポタージュ</p>	<p>手作りのピザパン</p> <p>ビーンズサラダ</p> <p>コーンシチュー (どんぶり)</p>	<p>麻婆丼 (どんぶり)</p> <p>フルーツポンチ</p> <p>ひじきあえ</p>	<p>ガーリックライス</p> <p>たらのラビコットソース</p> <p>バイザンヌスープ</p>	<p>煮浸し</p> <p>ししゃもの唐揚げ(2)</p> <p>じゃこわかおにぎり(2)</p> <p>すいとん</p>
<p>17種 - 858 kcal たんぱく質 28.3 g 脂質 26.5 g 食塩相当量 2.8 g</p>	<p>17種 - 796 kcal たんぱく質 29.0 g 脂質 35.1 g 食塩相当量 2.9 g</p>	<p>17種 - 861 kcal たんぱく質 29.0 g 脂質 23.7 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>17種 - 781 kcal たんぱく質 27.4 g 脂質 27.6 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>17種 - 849 kcal たんぱく質 35.8 g 脂質 25.4 g 食塩相当量 2.8 g</p>
<p>牛乳(飲用) 鶏肉もも(小胸)、たまご、白いんげん豆(乾)、牛乳(調理性)、生クリーム、精白米、精麦、白いりこま、サラダ油、薄力粉、じゃがいも、上白糖、玉葱、にんじん、マッシュルーム(水煮)、トマト、クチャップ、きゅうり、ホールコーン(冷凍)、セロリ、パセリ</p>	<p>牛乳(飲用) ベーコン(短冊)、オイルツナ(ルー)、ピザチーズ、大豆(国産)、乾、ひよこまめ(乾)、鶏肉もも(角)、牛乳(調理性)、生クリーム、強力粉(1等)、薄力粉、上白糖、オリーブ油、サラダ油、ごま油、じゃがいも(有塩)、バター、にんにく、玉葱、トマト、クチャップ、マトヒューズ、マッシュルーム(水煮)、ホールコーン(冷凍)、ビーコン、キャベツ、きゅうり、にんじん、クリームコーン缶詰、パセリ</p>	<p>牛乳(飲用) 木綿豆腐、豚ひき肉、大豆(国産)、乾、赤みそ、干しひじき(乾)、かまぼこ、粉寒天、精白米、精麦、白いりこま、サラダ油、上白糖、でんぷん、ごま油、しょうが、にんにく、ねぎ、干し椎茸、だけ(ゆ)、ゆ、にら、こまつな、だいこん、かみかむ、バイン、黄桃缶(ダイズ)、ぶどう果汁</p>	<p>牛乳(飲用) ベーコン(短冊)、たらちり身60g、精白米、有塩バター、白いりこま、でんぷん、薄力粉、揚げ油、サラダ油、上白糖、にんにく、トマト、玉葱、パセリ、かぶ(漬)、にんじん、キャベツ</p>	<p>牛乳(飲用) ちりめんじゃこ、炊き込みわかめ、ししゃも(生干し)、油揚げ、鶏肉もも(小胸)、精白米、白いりこま、でんぷん、揚げ油、薄力粉、サラダ油、さといも、しょうが、こまつな、にんじん、えのきたけ、だいこん、ごぼう、ねぎ</p>
14日	15日	16日	17日	18日
<p>エビピラフ</p> <p>ミルクかん</p> <p>かりかり油揚げのサラダ</p> <p>パスタスープ (どんぶり)</p>	<p>みそラーメン (どんぶり)</p> <p>野菜のピリ辛漬け</p> <p>ジャンボぎょうざ</p>	<p>赤飯 (どんぶり)</p> <p>ミックスフライ(鮭・豚肉)のりあえ</p> <p>みそ汁</p>	<p>チキンカレーライス</p> <p>お楽しみデザート</p> <p>海藻サラダ</p>	<p>卒業式</p> <p>おめでとう!!</p>
<p>17種 - 862 kcal たんぱく質 30.8 g 脂質 31.9 g 食塩相当量 2.8 g</p>	<p>17種 - 835 kcal たんぱく質 31.4 g 脂質 32.3 g 食塩相当量 3.0 g</p>	<p>17種 - 850 kcal たんぱく質 39.3 g 脂質 27.8 g 食塩相当量 2.6 g</p>	<p>17種 - 996 kcal たんぱく質 28.1 g 脂質 33.5 g 食塩相当量 2.5 g</p>	
<p>牛乳(飲用) 冷凍むきえび、ベーコン(短冊)、油揚げ、豚もも肉(こま切り)、レンズまめ(乾)、粉寒天、牛乳(調理性)、生クリーム、精白米、精麦、白いりこま、有塩バター、サラダ油、上白糖、じゃがいも、A.B.Cパスタ、玉葱、にんじん、ホールコーン(冷凍)、パセリ、粉、キャベツ、パセリ</p>	<p>牛乳(飲用) 赤みそ、豚ひき肉、蒸し中華めん、サラダ油、ごま油、さやえんどう、皮薄力粉、揚げ油、にんにく、しょうが、ねぎ、はくさい、玉葱、にんじん、にら、ホールコーン(冷凍)、キャベツ、きゅうり、だいこん</p>	<p>牛乳(飲用) ささげ(乾)、生鮭(切り身) 40g、豚もも肉(40g)、たまご、さざんま、油揚げ、白みそ、赤みそ、精白米、もち米、黒いりこま、薄力粉、パン粉(乾燥)、パン粉(生)、揚げ油、ほうろく、そう、だいこん、キャベツ、にんじん、こまつな、えのきたけ</p>	<p>牛乳(飲用) 鶏肉もも(皮なし)角切り、牛乳(調理性)、レンズまめ(乾)、海藻ミックス、お楽しみデザート、精白米、精麦、白いりこま、サラダ油、じゃがいも、薄力粉、有塩バター、ごま油、上白糖、しょうが、にんにく、玉葱、にんじん、トマト、クチャップ、キャベツ、きゅうり</p>	

リクエスト給食

今年度の給食も残すところ13回(1年生にとって11回、2年生にとって10回、3年生にとって12回)となりました。今月は卒業目前となった3年生を対象に「食べたい給食メニュー」をリクエストしてもらい、人気のあったメニューを献立に取り入れています。

マークがリクエストメニューになります。お楽しみに!!

お楽しみデザート

1月末に突如スタートしたオンライン授業対応。2月には節分やバレンタインデー、世界の料理など、皆さんに食べてもらうことを楽しみにしていたメニューがたくさんありましたが、実施できず残念でした。皆さんにもご苦労おかけしたと思います。頑張って乗り切った皆さんのために、最終日はお楽しみデザートを予定しています。楽しみにしててくださいね!!

自分の食べ方を決める

<input type="checkbox"/> よくかんて食べられた!	<input type="checkbox"/> にげなももひと口は食べられた	<input type="checkbox"/> よく味わいながら食べられた	<input type="checkbox"/> 作ってくれる人の気持ちや食べ物を大切に食べられた

※使用する食材や献立は、都合により変更する場合があります。