

<3月：学校給食の目標>

一年間の給食をふりかえろう

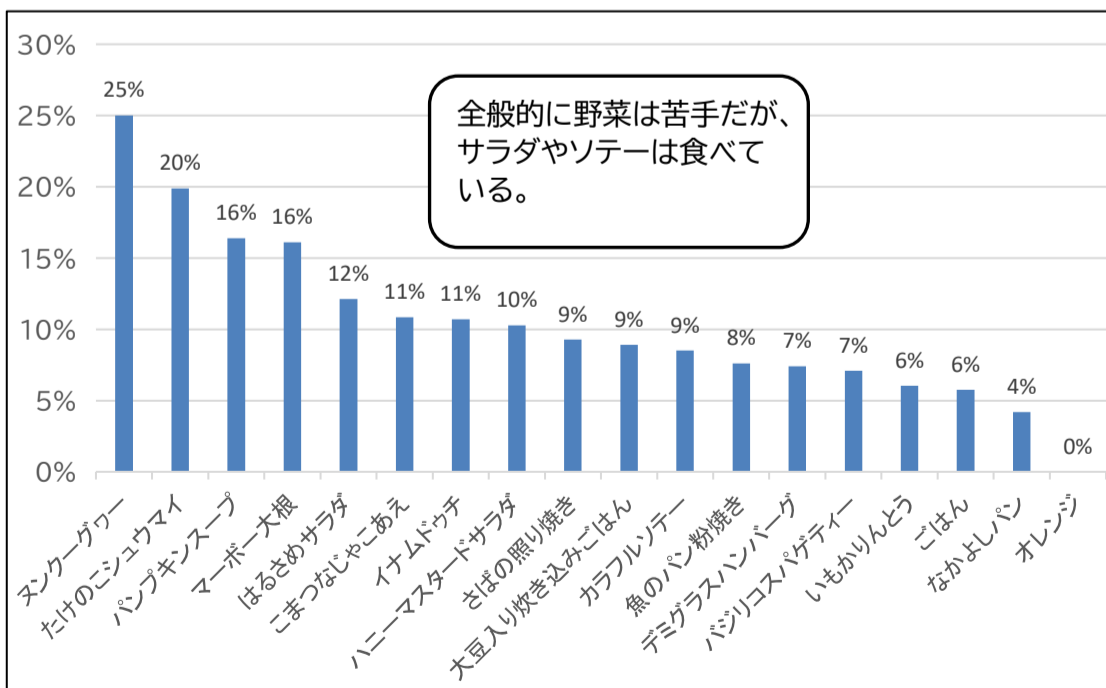
※都合により、献立、食材を変更する場合があります。



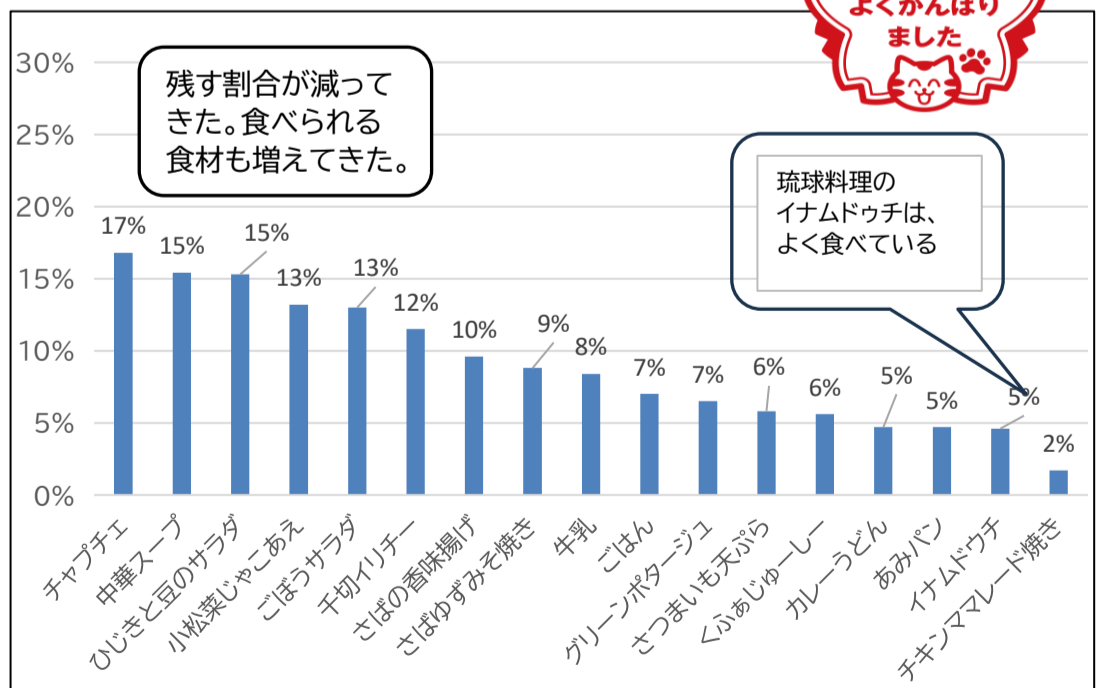
～完食賞～
 完食ができたクラスに完食賞のカードを贈っている。カレーやスパゲティ、フルーツポンチは好きな献立なので完食するクラスは多いが、ひじき炒めやチャンプルー、具だくさんの汁物など苦手な献立にもチャレンジするクラスが増えてきた。野菜を作ってくれた人、調理してくれた調理員、配膳してくれたお友達に感謝の思いを馳せることができたからとぞと想像する。1年、1年と成長する子どもたち、また来年度もたくさん食べてほしい。今年度も保護者の皆様のご理解とご協力を心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

こ ん だ て	2(月) 牛乳 沖縄そば ウサチー サーターアングギー	3(火) 牛乳 ちらし寿司 魚そうめん汁 菜の花あえ みそだれ肉だんご ひなあられ	4(水) 牛乳 ごはん 中華コーンスープ チャプチェ 春巻き	5(木) 牛乳 ごはん けんちん汁 ひじき炒め 焼きそばのみぞれあん いよかん	6(金) 牛乳 ごはん ポテトのスープ 牛ロースステーキ(中3) 豚肉生姜焼き/ミニデザート 花野菜ソテー、お祝いケーキ(中3)
	あ か	牛乳、豚肉、かまぼこ、花かつお、茎わかめ、卵	牛乳、きざみ揚げ、卵、鶏肉、魚そうめん、もずく、花かつお、糸けずり、肉だんご	牛乳、鶏肉、豚肉	牛乳、豚肉、豆腐、花かつお、ひじき、かまぼこ、油揚げ、大豆、さば
き	沖縄そば、砂糖、白ごま、ごま油、小麦粉、きび糖、油、大豆油	米飯、砂糖、白すりごま、ひなあられ	精白米、でん粉、はるさめ、油、砂糖、白すりごま、白ごま、ごま油、大豆油	精白米、里芋、砂糖、油、でん粉	精白米、じゃがいも、でん粉、油、砂糖、いちごケーキ、りんごゼリー
み ど り	こんにゃく、しいたけ、にんじん、ねぎ、しょうが、もやし、だいこん、きゅうり	にんじん、いんげん、しいたけ、だいこん、しめじ、長ねぎ、菜の花、ほうれん草、もやし、コーン	クリームコーン、スイートコーン、コーン、たまねぎ、にんじん、きくらげ、こまつな、赤ピーマン、ピーマン、たけのこ、しょうが、にんにく	だいこん、にんじん、ごぼう、長ねぎ、しいたけ、れんこん、あお豆、いよかん	たまねぎ、にんじん、キャベツ、パセリ、にんにく、しょうが、ブロッコリー、カリフラワー、いんげん、コーン
こ ん だ て	9(月) ジョア 彩りピラフ コールスローサラダ 魚のピザソース焼き オレンジ	10(火) 牛乳 コッペパン ホットドッグ パンプキンスープ パパイヤサラダ	11(水) 牛乳 麦ごはん ドライカレー カラフルサラダ フルーツヨーグルト	12(木) 牛乳 わかめごはん さつま汁 キャベツ炒め あじフライ	13(金) 牛乳 ごはん イナムドウチ からし菜チャンプルー グルクンのシークワサーあんかけ りんご
	あ か	ジョア、無添加ウインナー、無添加ハム、ホキ、チーズ	牛乳、無塩せきウインナー、鶏肉、無添加ハム	牛乳、豚肉、牛肉、大豆、無添加ハム、ひじき、ヨーグルト	牛乳、わかめ、豚肉、麦みそ、赤みそ、花かつお、豚三枚肉、厚揚げ、あじフライ
き	精白米、油、マーガリン、オリーブ油、砂糖、マヨネーズ、大豆油	コッペパン、砂糖、じゃがいも、小麦粉、乳不使用マーガリン、オリーブ油、マヨネーズ	精白米、麦、油、オリーブ油、砂糖	精白米、さつまいも、油、大豆油	精白米、油、小麦粉、でん粉、大豆油、砂糖
み ど り	にんじん、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、ホールコーン、グリーンピース、キャベツ、きゅうり、シークワサー、マッシュルーム、オレンジ	スイートピクルス、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、パセリ、パパイヤ2つ割、きゅうり、コーン、シークワサー	しょうが、にんにく、たまねぎ、マッシュルーム、にんじん、ピーマン、りんご、きゅうり、だいこん、赤ピーマン、黄ピーマン、パイン、フルーツカクテル、黄桃、バナナ	ごぼう、だいこん、にんじん、こんにゃく、長ねぎ、しいたけ、にんにく、キャベツ、たまねぎ、きくらげ、にんにくの芽	こんにゃく、しいたけ、からし菜、キャベツ、にんじん、もやし、たまねぎ、黄ピーマン、赤ピーマン、シークワサー、りんご
こ ん だ て	16(月) 牛乳 麦ごはん ハヤシライス 杏仁フルーツ	17(火) 牛乳 ジョア(中) チキンライス ハニーマスタードサラダ 魚の香草パン粉焼き お祝ケーキ(小)/日向夏(中)	18(水) 牛乳 バジリコスパゲティ ツナサラダ タンドリーチキン お祝ケーキ(中)	<p>ご卒業おめでとうございます</p> <p>健康な心と体は、毎日の食事の積み重ねです。今食べている食事は、“未来の自分”をつくるための重要な土台となります。これから先、自分自身で選んで食べる機会が増えていきますが、迷ったときには、ぜひ給食を思い出してみてください。皆さんの新生活が健康で充実したものとなるよう願っています。</p>	
	あ か	牛乳、牛肉、杏仁寒天	牛乳、ジョア、とり肉、無添加ウインナー、無添加ハム、ホキ		
き	精白米、麦、油、小麦粉、乳不使用マーガリン、砂糖	精白米、乳不使用マーガリン、油、はちみつ、オリーブ油、パン粉、いちごケーキ	スパゲティ、オリーブ油、砂糖、油、いちごケーキ		
み ど り	にんにく、たまねぎ、にんじん、セロリ、トマト、マッシュルーム、リンゴピューレー、フルーツカクテル、パイン、みかん、黄桃、シークワサー	にんじん、たまねぎ、コーン、グリーンピース、マッシュルーム、キャベツ、きゅうり、ブロッコリー、コーン、日向夏みかん	にんにく、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、しめじ、エリンギ、バジル、キャベツ、きゅうり、レモン		

6月の残量



11月の残量



新年度に向けて準備をする機会に

新年度が始まると、環境が変わり、心と体に負担がかかりやすくなります。春休み中も早寝・早起きを心がけ、朝ごはんをしっかりと食べて体調を整えておきましょう。

1年間ありがとうございました!

まだ寒さの残る日はあるものの、吹く風に春の到来を感じる季節となりました。この1年で、どの子どもも心身ともに大きく成長し、一段とたくましくなった様子がうかがえます。日々の給食や食育を通して、そのサポートができていたらうれしいです。今月は、卒業や進級を控えた皆さんへ、応援やお祝いの気持ちを込めた給食を提供しますので、楽しみにしてください。

