

3月 給食だより

2024年3月 光晴学校給食センター

3/4(月)～3/11(月)は、豊栄南小学校の6年生が考えた献立が登場します！



3/12(火)は、豊栄南小学校特別記念給食を実施します！

☆☆☆ おすすめのポイントを紹介します ☆☆☆

3/4(月) 恩田 桜乃音さん

私は、ロシア風の料理を考えました。具材の栄養を考えながら日本風にアレンジしてみました。私のおススメは「サリヤンカ」です。サリヤンカは、ロシアの有名なごはんなどです。ぜひ、みんなも、ロシアに興味をもってみて、他にどんな料理があるか、考えながら食べてください。

3/5(火) 坂井 敬翔さん

新潟のご当地グルメの「タレカツ」を入れてみました。ぜひ、タレカツ丼にして食べてみてください。今が旬の「いちご」と「小松菜」を入れたので、旬を感じられると思います。栄養バランスも一生懸命考えたので、残さず食べてください。

3/7(木) 長場 瑞さん

3月にできるおいしい食べ物や、旬の食べ物をたくさん入れました。セルフおにぎりの具は「ツナマヨ」です。きれいにおにぎりを作つて食べられるといいですね。主菜の「サケチーズフライ」とも合うと思います。ぜひ、おいしく食べてください。

3/11(月) 坂井 美玲さん

私が工夫したところは、「ねぎ塩ソース」です。さっぱりとした味になるようにレモン汁を入れました。ハンバーグ以外にも、鶏肉のから揚げなど、いろいろな料理に合うと思います。いろいろや栄養バランスにも気を付けるため、サラダやわかめスープなどを組み合わせておいしくなるようにしました。ぜひ、食べてみてください。

3/8(金) 渡邊 咲喜さん

私が工夫したところは、スープの中がいろいろよくなりるように具材を決めたことです。赤・黄・緑の具材を全部入れました。めんが中華めんだったので、主菜と副菜も中華にして、全体が中華にまとまるように考えました。副菜は、主菜とスープを濃い味にしたので、さっぱりした味にしました。一生懸命考えたので、ぜひおいしく食べてください。

3/12(火) 豊栄南小学校特別記念給食

豊栄南小学校で食べる最後の給食です。全校の皆さんからアンケートを取り、一番票数が多かったメニューを組み合わせました。

月	火	水	木	金																					
<p>↑牛乳のマークです。 *都合により、献立の内容を一部変更することがあります。 ご了承ください。</p>				<p>1 小: ももゼリー 中: アイスクリーム</p> <table border="1"> <tr> <td>ごまあえ</td><td>さわらの さきょうや 西京焼き</td></tr> <tr> <td>ごもく 五目</td><td>ちらしずし</td></tr> <tr> <td></td><td>すまし汁</td></tr> </table> <p>597kcal/28.5g 852kcal/37.9g</p>	ごまあえ	さわらの さきょうや 西京焼き	ごもく 五目	ちらしずし		すまし汁															
ごまあえ	さわらの さきょうや 西京焼き																								
ごもく 五目	ちらしずし																								
	すまし汁																								
<p>小: エネルギー/たんぱく質 中: エネルギー/たんぱく質</p> <table border="1"> <tr> <td>恩田 桜乃音さんが 考えた献立</td><td>坂井 敬翔さんが 考えた献立</td><td>西脇 優我さんが 考えた献立</td><td>長場 瑞さんが 考えた献立</td><td>渡邊 咲喜さんが 考えた献立</td></tr> <tr> <td>4 中学校欠食</td><td>5 中学2・3年欠食</td><td>6 中学2・3年欠食</td><td>7 中学2・3年欠食</td><td>8 中学2・3年欠食</td></tr> <tr> <td>デリ風 ボテトサラダ</td><td>いちご 小松菜と えのきの おひたし</td><td>タレカツ</td><td>こくさん 国産オレンジ</td><td>ほうれんそうの おひたし</td></tr> <tr> <td>ごはん</td><td>ごはん</td><td>はるさめ 春雨と きくらげの スープ</td><td>豚キムチ丼 (麦入りごはん)</td><td>さけ 鮭チーズ フライ</td></tr> <tr> <td>サリヤンカ</td><td></td><td>あさりの みぞ汁</td><td></td><td>セルフ おにぎり (やきのり、 ツナマヨ)</td></tr> </table> <p>642kcal/25.7g 給食なし</p> <p>625kcal/25.9g 806kcal/31.4g</p> <p>608kcal/27.3g 798kcal/35.6g</p> <p>609kcal/26.5g 792kcal/33.6g</p> <p>626kcal/24.5g 844kcal/31.8g</p>	恩田 桜乃音さんが 考えた献立	坂井 敬翔さんが 考えた献立	西脇 優我さんが 考えた献立	長場 瑞さんが 考えた献立	渡邊 咲喜さんが 考えた献立	4 中学校欠食	5 中学2・3年欠食	6 中学2・3年欠食	7 中学2・3年欠食	8 中学2・3年欠食	デリ風 ボテトサラダ	いちご 小松菜と えのきの おひたし	タレカツ	こくさん 国産オレンジ	ほうれんそうの おひたし	ごはん	ごはん	はるさめ 春雨と きくらげの スープ	豚キムチ丼 (麦入りごはん)	さけ 鮭チーズ フライ	サリヤンカ		あさりの みぞ汁		セルフ おにぎり (やきのり、 ツナマヨ)
恩田 桜乃音さんが 考えた献立	坂井 敬翔さんが 考えた献立	西脇 優我さんが 考えた献立	長場 瑞さんが 考えた献立	渡邊 咲喜さんが 考えた献立																					
4 中学校欠食	5 中学2・3年欠食	6 中学2・3年欠食	7 中学2・3年欠食	8 中学2・3年欠食																					
デリ風 ボテトサラダ	いちご 小松菜と えのきの おひたし	タレカツ	こくさん 国産オレンジ	ほうれんそうの おひたし																					
ごはん	ごはん	はるさめ 春雨と きくらげの スープ	豚キムチ丼 (麦入りごはん)	さけ 鮭チーズ フライ																					
サリヤンカ		あさりの みぞ汁		セルフ おにぎり (やきのり、 ツナマヨ)																					
<p>坂井 美玲さんが 考えた献立</p> <table border="1"> <tr> <td>豊栄南小学校 特別記念給食</td><td>11 中学3年欠食 乾燥小魚中のみ)</td><td>12 中学3年欠食 小: アイスクリーム 中: ももゼリー</td><td>13 小学校欠食 中学3年欠食</td><td>14 小学校欠食 中学3年欠食</td><td>15 小学校欠食 中学3年欠食 ヨーグルト</td></tr> <tr> <td></td><td>ツナと コーンの サラダ</td><td>ハンバーグ ねぎ塩ソース かけ</td><td>チーズ入り きりざい</td><td>のり酢あえ</td><td>アーモンド あえ</td></tr> <tr> <td></td><td>わかめ スープ</td><td>わんたん スープ</td><td>とりにく 鶏肉の から揚げ</td><td>てつか 鉄火みそ</td><td>ニギス フライ (3本)</td></tr> <tr> <td></td><td>ごはん</td><td>ごはん</td><td>ごはん</td><td>ごはん</td><td>ごはん</td></tr> </table> <p>610kcal/27.6g 811kcal/37.6g</p> <p>678kcal/30.1g 797kcal/34.8g</p> <p>給食なし</p> <p>794kcal/33.2g</p> <p>給食なし</p> <p>807kcal/34.3g</p> <p>給食なし</p> <p>851kcal/33.5g</p>	豊栄南小学校 特別記念給食	11 中学3年欠食 乾燥小魚中のみ)	12 中学3年欠食 小: アイスクリーム 中: ももゼリー	13 小学校欠食 中学3年欠食	14 小学校欠食 中学3年欠食	15 小学校欠食 中学3年欠食 ヨーグルト		ツナと コーンの サラダ	ハンバーグ ねぎ塩ソース かけ	チーズ入り きりざい	のり酢あえ	アーモンド あえ		わかめ スープ	わんたん スープ	とりにく 鶏肉の から揚げ	てつか 鉄火みそ	ニギス フライ (3本)		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	
豊栄南小学校 特別記念給食	11 中学3年欠食 乾燥小魚中のみ)	12 中学3年欠食 小: アイスクリーム 中: ももゼリー	13 小学校欠食 中学3年欠食	14 小学校欠食 中学3年欠食	15 小学校欠食 中学3年欠食 ヨーグルト																				
	ツナと コーンの サラダ	ハンバーグ ねぎ塩ソース かけ	チーズ入り きりざい	のり酢あえ	アーモンド あえ																				
	わかめ スープ	わんたん スープ	とりにく 鶏肉の から揚げ	てつか 鉄火みそ	ニギス フライ (3本)																				
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん																				
<p>18 小学校欠食 中学3年欠食 ○ いちご</p> <table border="1"> <tr> <td>ひじき サラダ</td><td>カレー コロッケ</td><td>のり酢あえ</td><td>アーモンド あえ</td><td>ニギス フライ (3本)</td><td>さりばしのいん 切り大根の はな 花シユーマイ</td></tr> <tr> <td>ごはん</td><td>ごはん</td><td>ごはん</td><td>ごはん</td><td>ごはん</td><td>ごはん</td></tr> </table> <p>848kcal/30.9g</p>	ひじき サラダ	カレー コロッケ	のり酢あえ	アーモンド あえ	ニギス フライ (3本)	さりばしのいん 切り大根の はな 花シユーマイ	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	<p>けんこうからだ 健康な体づくりのために 栄養バランスよく食べよう</p> <p>わたしたちは食べ物からエネルギーや栄養素を得ています。炭水化物や脂質、たんぱく質、ビタミンや無機質は体内での働きが違うため、健康にすごすにはこれらを含んだ食品をバランスよくとることが大切です。</p>												
ひじき サラダ	カレー コロッケ	のり酢あえ	アーモンド あえ	ニギス フライ (3本)	さりばしのいん 切り大根の はな 花シユーマイ																				
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん																				

3月食品表

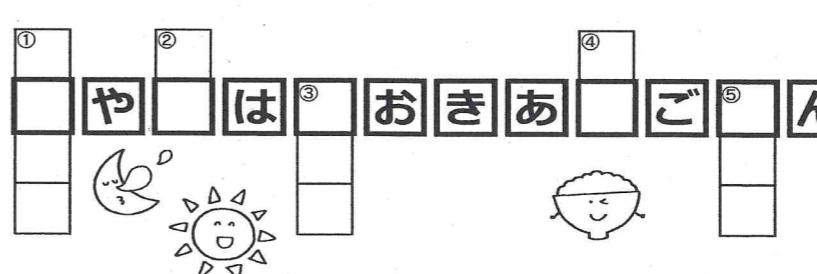
主な食材、食品のみ記載しています。また、都合により急な献立、食材の変更をする場合があります。ご了承ください。

日 (曜)	こんだて	おもに体をつくる		おもに体の調子をととのえる		おもにエネルギーのもとになる	
		1群(たんぱく質) 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群(無機質) 牛乳・小魚・海そう	3群(カルテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミンC) その他の野菜・果物	5群(炭水化物) 穀類・いも類・砂糖	6群(脂質) 油脂
1日 (金)	五目ちらし寿し	油揚げ	ひじき	にんじん	しいたけ グリンピース	米 砂糖 三温糖	
	すまし汁	鶏肉 木綿豆腐		水菜	えのきだけ たけのこ ねぎ	花ふ	
	さわらの西京焼き	さわら みそ				砂糖	
	ごまあえ			にんじん ほうれんそう	キャベツ	砂糖	すりごま ねりごま
	小学校：ももゼリー				ピーチピューレ もも果汁	砂糖	
	中学校：アイスクリーム	卵黄	クリーム(生乳) 脱脂濃縮乳			砂糖	
	牛乳		牛乳				
4日 (月)	ごはん					米	
	ペリメニ	豚ひき肉			たまねぎ にんにく	ぎょうざの皮	揚げ油
	デリ風ポテトサラダ	ロースハム		にんじん	きゅうり たまねぎ ホールコーン	じゃがいも	卵抜きマヨネーズ
	サリヤンカ	たら 鶏肉 レバーリングランク		にんじん トマト	キャベツ たまねぎ にんにく		オリーブ油
	牛乳		牛乳				
5日 (火)	ごはん					米	
	タレカツ	豚肉				でん粉 パン粉 三温糖	揚げ油
	小松菜とえのきのおひたし			こまつな	えのきだけ キャベツ		
	春雨ときくらげのスープ	ショルダーベーコン 木綿豆腐		にんじん	しいたけ もやし メンマ きくらげ ねぎ	はるさめ	
	いちご				いちご		
6日 (水)	牛乳		牛乳				
	豚キムチ丼(麦入りごはん)	豚肉		にんじん にら	はくさい たまねぎ もやし 白菜キムチ	米 麦 でん粉	米油 ごま ごま油
	あさりのみぞ汁	木綿豆腐 あさり みそ		こまつな	えのきだけ ねぎ	じゃがいも	
	国産オレンジ					国産オレンジ	
7日 (木)	牛乳		牛乳				
	セルフおにぎり(ツナマヨ)	ツナ	のり			米	卵抜きマヨネーズ
	鮭チーズフライ	さけ	チーズ			パン粉 小麦粉	揚げ油
	ほうれんそうのおひたし	かつお削り節		ほうれんそう にんじん	もやし		
	野菜スープ	レバーリングランク だいす		にんじん トマト	たまねぎ はくさい だいこん	じゃがいも	
8日 (金)	牛乳		牛乳				
	中華めん					中華めん	
	しょうゆラーメンスープ	豚肉 なると		にんじん こまつな	キャベツ ねぎ メンマ ホールコーン たまねぎ しょうが にんにく		米油 ごま油
	揚げぎょうざ	豚肉		にら	キャベツ たまねぎ しょうが	ぎょうざの皮	揚げ油
	もやしあきゅうりのナムル			こまつな にんじん	もやし きゅうり	砂糖	ごま ごま油
11日 (月)	牛乳		牛乳				
	ごはん					米	
	ハンバーグねぎ塩ソースかけ	鶏ひき肉 豚ひき肉			ねぎ にんにく レモン	パン粉 砂糖	ごま油
	ツナとコーンのサラダ	ツナ		ブロッコリー	もやし ホールコーン きゅうり		米油
	わかめスープ	木綿豆腐 あさり ショルダーベーコン	わかめ	にんじん こまつな	たまねぎ えのきだけ		ごま
	中学校のみ：乾燥小魚		かたくちいわし			砂糖	
	牛乳		牛乳				

日 (曜)	こんだて	おもに体をつくる		おもに体の調子をととのえる		おもにエネルギーのもとになる	
		1群(たんぱく質) 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群(無機質) 牛乳・小魚・海そう	3群(カルテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミンC) その他の野菜・果物	5群(炭水化物) 穀類・いも類・砂糖	6群(脂質) 油脂
12日 (火)	わかめごはん			わかめ			米
	鶏肉のから揚げ	鶏肉				でん粉	揚げ油
	チーズ入りきりざい	ひきわり納豆	チーズ	こまつな にんじん	たくあん		ごま
	ワンタンスープ	豚肉		にんじん	もやし ねぎ しいたけ メンマ	わんたん	
	小学校：アイスクリーム	卵黄	クリーム(生乳) 脱脂濃縮乳			砂糖	
	中学校：ももゼリー				ピーチピューレ もも果汁	砂糖	
	牛乳		牛乳				
13日 (水)	ごはん					米	
	鉄火みそ	だいす みそ		にんじん	ごぼう	三温糖	揚げ油 米油
	のり酢あえ	ツナ	のり	ほうれんそう にんじん	もやし		
	肉じゃが	豚肉		にんじん	たまねぎ グリンピース	じゃがいも しらたき 三温糖	米油
	牛乳		牛乳				
14日 (木)	ごはん					米	
	かきたまみそ汁	木綿豆腐 卵 みそ		こまつな にんじん	たまねぎ えのきだけ ねぎ	じゃがいも	
	ニギスフライ			にぎす		パン粉 小麦粉	揚げ油
	アーモンドあえ				ほうれんそう にんじん	切干したいこん キャベツ	アーモンド
15日 (金)	牛乳		牛乳				
	ごはん					米	
	花シューまい	豚ひき肉				たまねぎ しょうが	でん粉 砂糖 しゅうまいの皮 ごま油
	切り干し大根のナムル				にんじん	切干したいこん きゅうり	砂糖 ごま油 ごま
	ほたてとチングンサイのスープ	ほたて 木綿豆腐 ショルダーベーコン			チングンサイ にんじん	もやし きくらげ ねぎ	
18日 (月)	ヨーグルト		ヨーグルト				
	牛乳		牛乳				
	ごはん					米	
	カレーロック	豚ひき肉 卵	チーズ		たまねぎ	じゃがいも 小麦粉 パン粉	揚げ油
	ひじきサラダ	ツナ	ひじき				米油
19日 (火)	小松菜のみぞ汁	生揚げ みそ		こまつな にんじん	えのきだけ ねぎ だいこん		
	いちご				いちご		
	牛乳		牛乳				

食育パズル

ヒントを見て縦に言葉を入れましょう。
太枠の中に言葉があらわれます。



- ① 朝のあいさつ。
- ② 田んぼで○○かりをします。
- ③ 野菜を売っている店。
- ④ 雨が降ったらさすもの。
- ⑤ 夜空にさく花。