令和4年度



3月 きゅうしょくこんだてよていひょう

今年度の給食も、残すところあとわずかとなりました。3月は何かとあわただしく行事が多い月ですが、 体調をくずさないように、バランスのとれた食事をしっかりとって、元気に過ごしましょう。

3月の給食目標

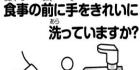
1年間の給食を振り返ろう

東曽野木小学校

日(曜)	こんだて	あかのしょくひん		きいろのしょくひん		みどりのしょくひん		ちょうみりょう	えいようか 栄養価	
		からだを	からだをつくる		エネルギーのもと		うしをととのえる	など		
1 (水)	パプリカライス			こめ	あぶら			パプリカ しお	エネルギー	613 kcal
	とりにくとしめじのク リームソース	とりにく ベーコン	こなチーズ ぎゅうにゅう	こむぎこ	バター あぶら	にんじん パセリ	しめじ たまねぎ	がらスープ しろワイン しお こしょう	たんぱく質	19.1 g
	ツナとくきわかめのサ ラダ	ツナ	くきわかめ		アーモンド あ ぶら		キャベツ きゅうりホールコーン	す しお しょうゆ こ しょう	脂質	13.5 g
	りんごジュース						りんご		食塩相当量	1.8 g
	ごはん			こめ					エネルキ゛ー	649 kcal
	かきたまじる	たまご とうふ		でんぷん		こまつな	えのきたけ たまね ぎ	にぼし しょうゆ しお	たんぱく質	28.9 g
2 (木)	ちりめんじゃこのつくだに		ちりめんじゃこ	さとう	アーモンド			みりん しょうゆ	脂質	20.2 g
(1)		ぶたにく		じゃがいも さと う	あげあぶら あぶら ごま	にんじん さや いんげん	ごぼう つきこん にゃく	しょうゆ みりん とう がらし	食塩相当量	2.3 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
ひた	まつり献立	J								
	うめごはん			こめ さとう			うめ	こんぶエキス	エネルキ゛ー	597 kcal
	すましじる	とうふ		151			きょうな えのき たけのこ ねぎ	けずりぶし しょうゆ しお	たんぱく質	22.7 g
3 (金)	あつやきたまご	たまご		さとう でんぷん	あぶら			す みりん かつおぶし エキス こんぶだし し お しょうゆ	脂質	18.7 g
(アーモンドあえ			さとう	アーモンド	そのきな にんじん	キャベツ	しょうゆ	食塩相当量	2.6 g
	ひなあられ		のり	もちごめ さとう				しょうゆ		
	ぎゅうにゅう ソフトめん		ぎゅうにゅう	ソフトめん					エネルキ゛ー	666 kcal
		ぶたひきにく		771-8370		にんじん トマ	たまねぎ しょうが	ワイン ケチャップ ハ		<u> </u>
6 (月)	ミートソース	ぎゅうひきにく	こなチーズ		あぶら		にんにく セロリー パセリ キャベツ きゅうり	ワイン ケチャップ ハ ヤシルウ ブラウンルウ しお こしょう	たんぱく質	25.8 g
(H)	あまなつサラダ			\-\ -	あぶら		あまなつみかん	す しお こしょう	脂質	21.6 g
	コーヒーぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう					しお コーヒー	食塩相当量	2.4 g
	ごはん	L== 7"+1-1		こめ			ねぎ ごぼう だい		エネルキ゛-	657 kcal
7	さつまじる	とうふ ぶたにくみそ		さつまいも パンこ でんぷん	4-1-04-20-2	にんじん	こん つきこんにゃく	にぼし	たんぱく質	
(火)	さけチーズフライ	さけ チーズ		こむぎこ	あげあぶら			しお	脂質	21.1 g
	きりざい	ひきわりなっとう	# . = / =		ごま	そのきな にんじん	たくあん きゅうり	しょうゆ	食塩相当量	2.0 g
	ぎゅうにゅう マーボーライス	とうふ ぶたにく みそ だいず	ぎゅうにゅう	さとう でんぷん	あぶら ごまあ	<u></u> にら	ねぎ にんにく しょうが しいたけ	しょうゆ トウバンジャ ン がらスープ さけ オイスターソース	エネルキ゛ー	621 kcal
	(ごはん)	0, 0, 7,00.5		こめ	1.51.5		きくらげ	31 29-9-2	たんぱく質	262 ~
8 (水)	はるさめとわかめのサ ラダ	わかめ			ごま ごまあ ぶら	にんじん	もやし きゅうり	しょうゆ す しお	脂質	20.0 g
	きよみオレンジ						オレンジ		食塩相当量	2.4 g
	ぎゅうにゅう ごはん		ぎゅうにゅう	こめ					エネルキ゛-	686 kcal
	キャベツのみそしる	みそ あつあげ				こまつな	キャベツ えのき	にぼし	たんぱく質	
9 (木)	にこみハンバーグ	とりにく ぶたに く		さとう でんぷん	あぶら		たまねぎ しょうが にんにく	ケチャップ しお こ しょう さけ しょうゆ	脂質	20.8 g
(-1-7	ビーンズサラダ	だいず		じゃがいも さつ まいも	ノンエッグマヨ ネーズ	にんじん	きゅうり ホールコーン	しょうゆ	食塩相当量	2.5 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
	せきはん			こめ むらさきまい				しお	エネルキ゛-	635 kcal
10 (金)	さわにわん	ぶたにく		はるさめ		にんじん さや えんどう	えのきたけ ごぼう たけのこ	にぼし けずりぶし しょうゆ さけ しお	たんぱく質	27.0 g
	とりにくのカレーあげ	とりにく		でんぷん	あげあぶら			しょうゆ さけ カレーこ	脂質	20.2 g
	ちぐさあえ	たまご		さとう でんぷん	あぶら	そのきな	もやし	しょうゆ かつおだし す しお	食塩相当量	2.1 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							· · ·

日(曜)	こんだて	あかのしょくひん からだをつくる		きいろのしょくひん エネルギーのもと		みどりのしょくひん からだのちょうしをととのえる		ちょうみりょう など	えいようか 栄養価	
卒	業お祝い献立 ~ 6年生									
13 (月)	カツカレーライス	ぶたにく		じゃがいも こめ こ コーンスター チ	あぶら	にんじん	たまねぎ にんにく	あかワイン チャツネ カレールウ ケチャップ	エネルキ゛ー	729 kcal
	(ごはん)			こめ					たんぱく質	23.7 g
	(ひれカツ)	ぶたにく だいず こ		でんぷん パンこ	あげあぶら			しょうゆ しお こしょ う	脂質	22.4 g
	コーンサラダ				あぶら		キャベツ きゅうりホールコーン	す しお こしょう	食塩相当量	2.4 g
	おいわいカップデザート		ヨーグルト	さとう			おうとう いちごか じゅう			
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							













いいえ



はい いいえ





はい いいえ



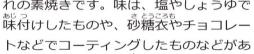
いいえ



はい いいえ



「ひなあられ」は、ひな察りに欠かせ ないお菓子の1つです。この「ひなあ られ」、東西で違いがあるのをご存じで したか?関東で主流になっているのは、 ためつぶ 米粒みたいな形をした軽い食感のポン菓 うです。 替く 味付けされています。 た。 対 対 大、関西では、直径約 1cm ほどのあら れの素焼きです。喉は、塩やしょうゆで



り、バラエティーに富んでいます。







「ひなあられ」と 呼び名は同じなのに、 所変われば中身が違 うというのは、地域 の特色が出ていてお もしろいですね。





















この1年間どんな給食の思い出ができましたか? がまなメニューができたこと、苦手な食べ物に苦労し たこと、さまざまな思い出があると思います。今年度の 繋髪も、残すところあとわずかです。1日1日を大切に 過ごしてくださいね。

そして、卒業をひかえたみなさんへ。バランスよく食 べることの大切さを溢れずに、これからの人生を心覚と もに健康に過ごせるよう願っています。

「はい」が7~9個



すばらしい! 新しい学年でも、その調子 で過ごせるといいですね。

「はい」が4~6個



できなかったことを意識し て、取り組んでみましょう。



まずはできそうなことから、 がんばってみましょう。



自分にできることは何かを 考えて、挑戦してみましょう。

