


にち 日	こ ん だ て め い			し ゚ く ざ い り ょ う			えいようか たんぱく質(g)
	しゅしょく つけるもの	のみ もの	お か ず	おもにエネルギーの もとになるしょくひん	おもにからだをつくる もとになるしょくひん	おもにからだのちょうしを ととのえるもとになるしょくひん	
3 月	ごもく ちらしずし (きざみのり)		はなふいりすましじる あつやきたまご ごまあえ	こめ、さとう、ふ、ごま	あぶらあげ、のり、ぎゅうにゅう、とうふ、あつやきたまご、さつまあげ	にんじん、れんこん、しいたけ、だいこん、えのき、 ながねぎ、こまつな、キャベツ 、こんにやく	580 23.3
4 火	ごはん		ポークカレー いかとキャベツのバターソテー きよみオレンジ	こめ、あぶら、じゃがいも、ルウ、バター	ぎゅうにゅう、ぶたにく、いんげんまめ、レンズまめ、チーズ、いか	しょうが、にんにく、たまねぎ、 にんじん、キャベツ 、きよみオレンジ	652 23.6
5 水	あげパン (きなこ)		ニョッキいりミネストローネ えだまめとコーンのソテー りんご(かん)	パン、あぶら、さとう、ニョッキ	きなこ、ぎゅうにゅう、とりにく、レンズまめ、ウインナー	にんにく、たまねぎ、 にんじん 、しめじ、トマト、いんげん、 キャベツ 、とうもろこし、えだまめ、りんご	596 21.7
6 木	ごはん		とうにゅうじたてのやさいじる さばのしおやき じゃがいもとじゃこのあまからに	こめ、ごまあぶら、じゃがいも、さとう、ごま	ぎゅうにゅう、とうふ、あぶらあげ、とうにゅう、みそ、さば、ちりめんじゃこ、さつまあげ	はくさい、だいこん、 にんじん、ほうれんそう	581 29.5
7 金	むぎごはん		とうふチゲ はるさめのいためもの フルーツヨーグルト(ヨーグルト)	こめ、むぎ、あぶら、はるさめ、さとう	ぎゅうにゅう、ぶたにく、とうふ、みそ、ヨーグルト	はくさい 、キムチ、にんじん、しらたき、 ながねぎ 、にら、 チンゲンサイ 、もやし、もも、パイナップル、りんご	586 22.7
10 月	しょくパン だいたちョ ク リ ー ム		コンソメスープ さけのマリナードやき チーズポテト	パン、あぶら、じゃがいも、だいたちョココクリーム	ぎゅうにゅう、ベーコン、さけ、チーズ	にんじん 、たまねぎ、 キャベツ 、 チンゲンサイ 、にんにく、とうもろこし	585 28.0
11 火	ごはん		ごまいりみそしる ぶたにくのしょうがいため くきわかめサラダ(ごまドレッシング)	こめ、じゃがいも、ごま、あぶら、さとう、かたくりこ、ドレッシング	ぎゅうにゅう、あぶらあげ、みそ、わかめ、ぶたにく、くきわかめ	ごぼう、 にんじん 、だいこん、にんにく、しょうが、たまねぎ、 キャベツ 、きゅうり	585 23.4
12 水	ごはん		かきたまじる ししゃもフライ ひじきのいために	こめ、あぶら、じゃがいも、さとう	ぎゅうにゅう、とりにく、かまぼこ、わかめ、たまご、ししゃもフライ、ひじき、あぶらあげ	たまねぎ、えのき、 こまつな、にんじん	591 22.3
13 木	ごはん		さつまじる しろみぎかなのたまねぎソースかけ れんこんいりきんぴら	こめ、 さつまいも 、かたくりこ、こむぎこ、あぶら、さとう、ごま	ぎゅうにゅう、とりにく、あぶらあげ、みそ、あかうお	にんじん 、だいこん、 ながねぎ 、たまねぎ、ごぼう、こんにやく、れんこん	615 24.3
14 金	スパゲッティ (こほうそう)		ミートソース ミモザソテー パイナップル(かん)	スパゲッティ、あぶら、さとう、こめこ	ぎゅうにゅう、ぶたにく、レンズまめ、チーズ、とりにく、たまご	たまねぎ、 にんじん 、しめじ、トマト、 キャベツ 、 チンゲンサイ 、パイナップル	647 30.4
17 月	せきはん		さわにわん とりにくのからあげ のりあえ(きざみのり・おふうドレッシング) おいおいデザート	こめ、もちごめ、かたくりこ、あぶら、ドレッシング、おいおいデザート(いちごゼリー)	あずき、ぎゅうにゅう、ぶたにく、とりにく、のり	だいこん、 にんじん 、たけのこ、しいたけ、こんにやく、 ながねぎ 、しょうが、にんにく、えのき、もやし、 こまつな	597 25.0


3月

今年度最後の月となりました。
この一年で皆さんは心身ともに大きく成長し、一段とたくましくなったことでしょう。日々の給食を通してそのサポートができていたら嬉しいです。




3日(月) ひな祭り献立

ひな祭りは、女の子の成長と幸せを願う行事で、「桃の節句」とも呼ばれます。華やかなちらし寿司やはまぐりの潮汁などが食べられます。



17日(月) 卒業お祝い献立

お祝いごとで食べられる赤飯。全国には小豆を使って作ることが多いです。関東地方ではささがけが使われます。小豆は皮が割れやすく「切腹」を連想させるため、武家文化で避けられたためです。



学校給食で使用する主な食材の産地については、学校給食センター公式サイトをご覧ください。

太字は羽村市・瑞穂町でとれたものを使用する予定です。

学校給食センター公式サイト <https://www.kyushoku.or.jp>



※献立表には主な食材料のみを記載しています。食物アレルギー等の確認は、アレルギー用献立表およびアレルギーチェック表にてお願いいたします。

にち 日	こ ん だ て め い		し ゚ く ざ い り よ う			えいようか	《今月の地場野菜》 ★羽村市生産者★ さつまいも、にんじん、 ほうれんそう、チンゲンサイ、 キャベツ、ながねぎ ★瑞穂町生産者★ こまつな
ようび 曜日	し ゆ し ゚ く つ け る も の	の み もの	お か ず	おもにエネルギーの もとになるしよくひん	おもにからだをつくる もとになるしよくひん	おもにからだのちょうしを ととのえるもとになるしよくひん	
18 火	コッペパン (せわり)		コーンスープ チリコンカン いちご(2)	パン, バター, あぶら	ぎゅうにゅう, ベーコン, いんげんまめ, なまクリーム, ぶたにく, だいず, レンズまめ	たまねぎ, とうもろこし, にんにく, にんじん , ピーマン, いちご	618 26.3
19 水	ご は ん		とんじる さわらのたつたあげ にらのあえもの (ちゅうかドレッシング)	こめ, じゃがいも, かたくりこ, こむぎこ, あぶら, ドレッシング	ぎゅうにゅう, ぶたにく, とうふ, みそ, さわら	にんじん , だいこん, こんにゃく, ごぼう, ながねぎ , しょうが, にんにく, キャベツ , にら, もやし	580 26.2
21 金	ご は ん		あぶらふどん やさいのしおこうじいため でこぼん	こめ, さとう, あぶらふ, ごま	ぎゅうにゅう, ぶたにく, たまご, とりにく	にんじん , たまねぎ, ながねぎ , いんげん, しめじ, キャベツ , でこぼん	580 23.9

あなたの食生活はどうか？

振り返りチェックシート

日ごろの食生活を振り返り、よくできたと思うものに○を付けましょう。

朝ごはんを毎日欠かさず食べている

食事の前に手をきれいに洗っている

正しい姿勢で、よくかんで食べている

食べたら歯を磨いている

苦手な食べ物にも挑戦している

おやつは時間と量を決めて食べるようにしている

おはしを上手に使うことができる

おうちで食事のお手伝いをしている

家族や仲間と食事を楽しんでいる

いくつ○が付くかな？

ポン！

○の数が...

7~9個

4~6個

☆☆☆
たいへん
よくがんばり
しました

☆☆
よくがんばり
しました

1~3個

0個

☆
もうすこし
がんばり
しましょう

まずは
たべんことをすき
になりましょう

給食の実施日は各学校によって異なります。
材料の都合により献立を変更することがあります。