2023 3月の給食だより しょう



小松市教育委員会 (小松市学校給食会)

1年間の食館精をふりかえろう! 自分の食生活をふりかえって、できているものに〇をつけましょう。 〇の数が少なかった人は〇が増えるようにがんばりましょう! 1日3食を大体 「いただきます」 夜遅くに食べ物 間食は時間と 朝ごはんは 決まった時間に 「ごちそうさま」 量を決めて を食べないよう 毎日きちんと のあいさつを 食べている。 にしている。 食べている。 食べている。 必ずしている。 * * * よくかんで 給食の時間に のどがかわいた時 苦手な食べ物も 味わって マナーを守って がんばって に飲むのは水や 食べている。 楽しく食べている。 お茶にしている。 食べている。 給食室から ***** みなさんへ 3月3日は「桃の節句」とも「上巳の節句」とも呼ばれます。ひなまつりは、この節句にあわせた女の子の 健やかな成長と幸せを願う行事です。ひなまつりは、病気やけがなどの災いをはらうために紙で作った人形を 川に流したことが始まりと言われています。 桃の節句に食べられる行事食には、はまぐりのお吸い物やひしもち、ひなあられなどがあります。

見は対になっている見でないとぴったりと合わ ないため、仲の良い夫婦を表す

赤色は生命 白色は雪の大地 あさりのお吸い物 緑色は木々の芽吹き を表す



給食では、みなさんの成長と幸 せを願って貝の入ったすまし汁と ひなあられを提供します。

ひなあられ ちらしずし (COPPED) とうふとあさりのすましじる

「みなさんが元気で健やかに成長 できるように」と願いを込めて一生 懸命給食を作ってきました。

給食を通して学んだこと、栄養や 食事のマナーなどについて、普段の 生活にもぜひ生かしてください。 これからも食事を大切にし、

健康に過ごして くださいね。



ひしもち/ひなあられ

令和5年3月学校給食三つの食品群別献立表

1_	プロ	コック			小 松 市 教	育 委	員 会
		献 立 名	食 品 名			熱量(
В	曜日	形 ユ ロ ※ <u>牛乳</u> は毎日つきます。	(赤)	(緑) 主にからだの調子をととのえる	(黄) 主に力やエネルギーとなる	たんぱく	
			主に血や肉となる			脂肪小	(g) 中
		バターロール			バターロール		817
1	٦٢	照焼きミートボール	ミートボール		砂糖 かたくりこ	26.7	34.3
'	小	キャベツのソテー		キャベツ エリンギ とうもろこし	油	24.9	32.4
		ポークシチュー	豚肉	玉ねぎ にんじん いんげん りんご	じゃがいも 油 バター 小麦粉		
		ちらし寿司	うす揚げ 厚焼玉子	<i>れんこん</i> にんじん 枝豆	すし飯 砂糖	623	830
		かき揚げ		野菜かき揚げ	油	21.8	27.1
2	木	ミニトマト		ミニトマト		23.2	28.6
		豆腐とあさりのすまし汁	あさり 絹ごし豆腐 ふかし	<i>ほうれん草</i>	2)++>4		
		ひなあられ ごはん			ひなあられ ごはん	615	700
		ししゃものしょうが天ぷら	ししゃも	しょうが	小麦粉 かたくりこ 油	26.5	798 33.1
3	金	青菜の甘酢和え	0046	小松菜 切り干し大根 にんじん	砂糖	20.3	24.5
		江戸っ子煮	大豆一牛肉高野豆腐。 昆布	<u> こんにゃく たけのこ</u> にんじん	砂糖	20.7	24.0
		カツカレー	豚肉 牛肉 チーズ	にんにく 玉ねぎ にんじん りんご	麦飯 小麦粉 パン粉 油 じゃがいも	671	903
6	月	海藻サラダ	海藻ミックス 寒天	キャベツ きゅうり とうもろこし	ドレッシング	25.7	32.4
		⊕いよかんゼリー			いよかんゼリー	19.8	23.9
		キャロットパン			キャロットパン	588	753
7	VI.	オムレツ	オムレツ			25.7	32.4
(У.	花野菜サラダ	まぐろフレーク	ブロッコリー カリフラワー にんじん	ごまドレッシング	25.9	33.1
		野菜のクリームスープ	鶏肉 生乳	にんじん 玉ねぎ 白菜 大根	バター 生クリーム 米粉		
		ごはん			こはん	612	810
8	水	揚げギョーザ	ギョーザ		油	20.2	25.6
		焼きビーフン	<u>豚肉</u>	キャベツ 玉ねぎ にんじん ニラ きくらげ	ビーフン ごま油 砂糖	20.2	25.0
		たまごスープ	<u> </u>	にんじん 玉ねぎ <i>たけのこ</i> チンゲンサイ <i>ねぎ</i>	かたくりこ	075	070
		ごはん	*/ */^*##		<u> Zlah</u>	675	870
9	木	さんまのゆず味噌煮 切り干し大根の炒り煮	さんまゆず味噌煮っす揚げ	切り干し大根 にんじん いんげん	ごま油砂糖	25.7 24.0	31.3 28.6
		肉じゃが	豚肉	取り下し入後 にんじん いがけん 玉ねぎ こんにゃく にんじん ねぎ	砂糖 じゃがいも	24.0	20.0
		コーンと牛肉のピラフ	牛肉	玉ねぎ とうもろこし 枝豆	バターライス 油 バター	608	779
#	金	トマトスープ	ベーコン	キャベツ 玉ねぎ セロリ トマト	マカロニ じゃがいも オリーブ油	20.2	24.3
		ヨーグルト	ヨーグルト			17.4	20.4
		バターロール			バターロール	622	779
		卵サラダ	ハム たまごサラダ	キャベツ きゅうり 玉ねぎ	マヨネーズ	25.1	30.3
#	H	スパゲティナポリタン	豚肉	にんにく 玉ねぎ にんじん ピーマン セロリ	スパゲティ オリーブ油 砂糖	26.4	31.4
		チーズ	チーズ				
		ごはん			こはん	590	763
#	火	さつまあげの三味焼き	さつま揚げ	<i>ねぎ</i> しょうが にんにく	ごま油 砂糖		32.0
		ひじきナムル	ひじき	<u>もやし</u> きゅうり にんじん	砂糖でま	18.1	21.4
		ジャジャン豆腐	厚揚げ 豚肉 八丁味噌	にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん <i>たけのこ</i> 干しいたけ <i>ねぎ</i>	油砂糖かたくりこごま油	000	700
++	٦٢	セルフサンド(チリコンカン) ポトフ	大豆 牛ひき肉 豚ひき肉 大豆ミンチ ウインナー	玉ねぎ ピーマン にんにく トマト	<u>米粉ミルクパン</u> 油 かたくりこ じゃがいも	609 27.6	763 34.2
#	水	清見オレンジ	.71 77 -	かぶ 玉ねぎ 白菜 にんじん セロリ 清見オレンジ	Canile	23.2	28.6
		赤飯 / ごま塩			赤飯 / ごま塩	683	881
		若鶏のたつた揚げ	<u> </u>	しょうが	かたくりこ油	25.7	33.0
#	木	紅白なます	うす揚げ	大根 にんじん	砂糖	27.0	
		すまし汁	絹ごし豆腐 ふかし	玉ねぎ えのき ねぎ			
		卒業デザート			卒業デザート		
#	金						
	_		T		→ + /	050	000
		ごはん	さば	ハボ わず	ごはん 砂糖	652 28.7	839 35.5
#	月	さばの生姜煮きんぴらごぼう	牛肉	しょうが ねぎ ごぼう ピーマン こんにゃく	砂糖 ごま油 ごま	21.7	
		味噌煮込みうどん	下内 下内 下内 下内 下内 下内 下内 下内	まいたけ 白菜 にんじん ねぎ	煮込みうどん	-1.1	20.1
	水	ごはん	10 5.15.0 5 5 1801 7 4N-10 7 13 4N-10	THE PART OF THE PA	Cithu	599	774
		豚肉のマーマレードからめ	豚肉		小麦粉 かたくりこ 油 マーマレード	25.6	31.7
#		茎わかめのサラダ	茎わかめ	キャベツ にんじん	砂糖 オリーブ油	19.9	23.6
		チンゲンサイと豆腐のスープ	ベーコン 絹ごし豆腐	チンゲンサイ 玉ねぎ 大根			
		ミルクロール			ミルクロール	603	755
#	木	洋風炒り卵	卵 ベーコン	キャベツ <u>小松菜</u> とうもろこし	油 砂糖	26.5	32.8
		クリームシチュー	鶏肉 <u>牛乳</u>	にんじん 玉ねぎ しめじ <i>プロッコリー</i>	さつまいも 油 白いんげん豆 バター 生クリーム 米数	24.7	30.0
44	金			修了式(給食はありません)			

[※] 食品群別献立表は、食品の主な働きによって分類したものであり、アレルゲン等の特定をするためのものではありません。

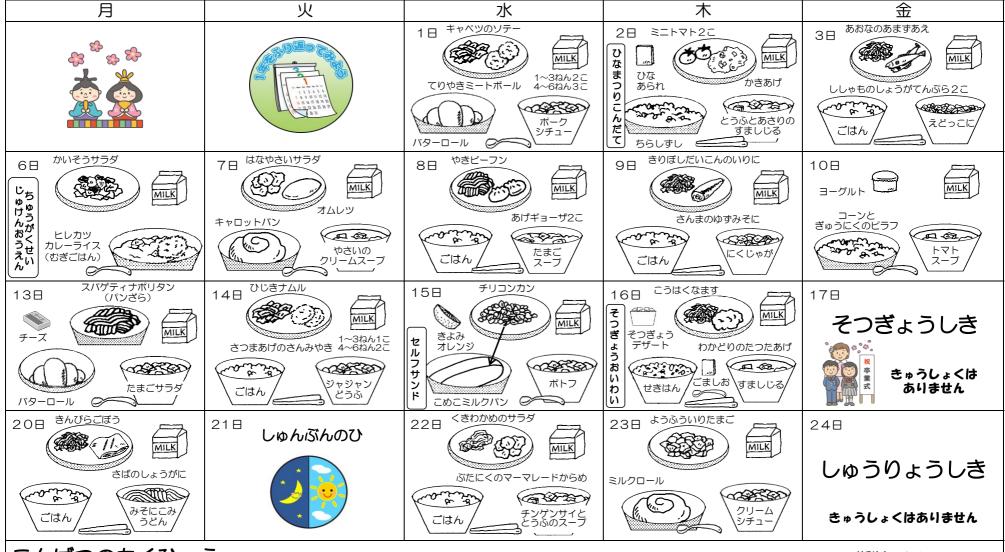
[※] 下線が引かれている食品は、地場産物(小松市産または石川県産)の使用を予定しています。

[※] 都合により食材が変更になる場合があります。

・ は中学校のみにつきます。

3 月分給食献立もりつけ表

小松市教育委員会 (小松市学校給食会)



こんげつのもくひょう

1プロック

小学校

春休み中も!

1年間の食生活をふりかえりをしよう





