


3月の給食だより

今年度の給食も残りわずかとなりました。1年間、給食を食べて元気に学校生活をおくることはできましたか。今年度の食生活を振り返り、新年度に向けて準備を行いましょ。

1年間の給食をふりかえろう

食事の前は、石けんと流水でしっかり手を洗うことができたか？



食事の前には、手についた細菌やウイルスを洗い流すことが大切です。

食事のあいさつをするまで自分の席で静かに待つことができたか？



座って静かに待つことも食事のマナーです。あいさつは感謝の気持ちをこめましょう。

食器を持って良い姿勢で食べることができましたか？



机と背もたれの間握りこぶし1つ分、間隔をあげましょう。足の裏を床につけましょう。

給食当番の時は、正しい服装で準備することができましたか？



エプロン・帽子・マスクを身に付けて準備をしましょう。


給食をよくかんで食べる事ができましたか？



食事に集中して、よくかんで食べましょう。

残さず食べることができましたか？


かっ！



好き嫌いせず食べて、丈夫な体をつくりましょう。

給食室からみなさんへ

給食は成長期のみなさんにとって必要な栄養がとれるようにと願いを込めて作ってきました。これからも残さずに食べて、体も心も健康に過ごしてくださいね。



今月のふるさと給食

ビニールハウスで育てます。

収穫まで70日間かかります。



小松菜

1棟のビニールハウスから、1000~2000袋の小松菜が収穫されます。



1日に出荷出来る量は400~500袋です。

秋から冬にかけてが旬です。

今月の給食では「小松菜のペンネソテー」と「小松菜のソテー」に入っています。

草かりがまを使って茎の根元を刈り、はさみで長さをそろえます。すべて手作業で行っています。

桃の節句

3月3日は、「桃の節句」や「上巳(じょうし・じょうみ)の節句」と呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。



給食には、ちらし寿司やひなあられが行事食として提供されます。

3月分給食献立もりつけ表

1ブロック 月	中学校 火	水	木	小松市教育委員会 金
2日 ビーンズサラダ 出し巻き卵 ごはん じゃがいものそぼろあんかけ	3日 ひな祭りの献立 ひなあられ 味噌汁 たまごそぼろのちらしずし	4日 大根の中華和え ポークシューマイ3個 ごはん 塩ラーメン	5日 小松菜のペンネソテー キャロットパン さといものシチュー	6日 もやしとらの炒めもの あじのたつた揚げ ごはん 春雨と豆腐のスープ
9日 中学生受験応援献立 海藻サラダ いよかんゼリー カツカレー	10日 ふるさと給食 小松菜ソテー さつまあげの三味焼き2枚 ごはん 江戸っ子煮	11日 ゆかり和え さばの生姜煮 ごはん 味噌煮込みうどん	12日 卒業祝い献立 炒めなます 卒業祝いデザート 若鶏のたつた揚げ2個 赤飯 ごまおしほ 紅白すまし汁	13日 卒業式
16日 ピーチクマヨ炒め 肉団子の甘酢あん4個 ごはん とり野菜汁	17日 マカロニサラダ チーズ ポークウィンナー3本 米粉バターパン さつまいものスープ	18日 ハムと春雨の酢の物 中華丼	19日 ほうれん草の磯香和え ししゃもフライ2個 ごはん 肉じゃが	20日 春分の日
23日 給食なし	24日 修了式	今月の目標 よい食生活が身に付いたか 振り返ろう		



3月学校給食6つの食品群別献立表

令和7年度 1ブロック

小松市教育委員会

日 (曜)	献立名			食品名						栄養価(えいようか) エネルギー-kcal たんぱく質g 脂質%	
				おもにエネルギーのもとになる食品 (き)		おもに体をつくるもとになる食品 (あか)		おもに体の調子を整えるもとに なる食品(みどり)		小	中
				たんすいかぶつ が多い	しぼりが多い	たんぱくしつが多い	むきしつが多い	カロチンが多い	その他のビタミン が多い		
2 (月)	牛乳	ごはん	出し巻き卵 ビーンズサラダ じゃがいものそばろあんかけ	<u>こめ</u> ひよこめ さとう じゃがいも かたくりこ	ドレッシング	だしまきたまご とりにく <u>ぶたにく</u> しろいんげんまめ あかいんげんまめ いんげんまめ	<u>ぎゅうにゅう</u>	<u>ブロッコリー</u> にんじん	きゅうり しょうが たまねぎ こんにゃく	603 23.7 26.0	773 29.0 23.9
3 (火)	牛乳	すしごはん	たまごそばろのちらしずし 味噌汁 ひなあられ	<u>こめ</u> さとう かたくりこ じゃがいも ひなあられ	あぶら	とりにく だいずたんぱく <u>たまご</u> みそ <u>おおむぎみそ</u>	<u>ぎゅうにゅう</u> わかめ	にんじん	しょうが たまねぎ えだまめ えのき はくさい <u>ねぎ</u>	629 26.6 25.9	805 32.7 23.6
4 (水)	牛乳	ごはん	ポークシューマイ 大根の中華和え 塩ラーメン	<u>こめ</u> さとう ちゅうかめん	ごま ごまあぶら あぶら	しゅうまい ツナ <u>ぶたにく</u>	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん	だいこん きゅうり キャベツ <u>もやし</u> しょうが にんにく <u>ねぎ</u>	587 23.9 29.6	778 30.3 27.1
5 (木)	牛乳	キャロット パン	小松菜のペンネソテー さといものシチュー	キャロットパン ペンネ さといも こむぎこ	オリーブあぶら あぶら バター なまクリーム	ベーコン とりにく	<u>ぎゅうにゅう</u>	<u>こまつな</u> にんじん	たまねぎ しめじ にんにく はくさい	604 23.9 36.1	754 29.1 35.2
6 (金)	牛乳	ごはん	あじのたつた揚げ もやしとにらの炒めもの 春雨と豆腐のスープ	<u>こめ</u> かたくりこ はるさめ	あぶら ごまあぶら	あじ <u>ぶたにく</u> とりにく もめんどうふ	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん にら チンゲンサイ	しょうが <u>もやし</u> たまねぎ <u>ねぎ</u>	603 29.1 31.8	765 35.4 29.1
9 (月)	牛乳	麦ごはん	カツカレー 海藻サラダ Ⓜいよかんゼリー	<u>こめ</u> おおむぎ こむぎこ パンこ じゃがいも Ⓜいよかんゼリー	あぶら ドレッシング	ぶたにく とりにく	<u>ぎゅうにゅう</u> チーズ かいそうミックス	にんじん	にんにく たまねぎ りんご キャベツ きゅうり とうもろこし	634 24.5 25.3	859 31.0 22.5
10 (火)	牛乳	ごはん	さつまあげの三味焼き 小松菜ソテー 江戸っ子煮	<u>こめ</u> さとう	ごまあぶら	さつまあげ <u>だいず</u> ぎゅうにく こうやどうふ	<u>ぎゅうにゅう</u> こんぶ	<u>こまつな</u> にんじん	<u>ねぎ</u> しょうが にんにく <u>もやし</u> こんにゃく <u>たけのこ</u>	600 27.7 27.0	775 34.7 24.5
11 (水)	牛乳	ごはん	さばの生姜煮 ゆかり和え 味噌煮込みうどん	<u>こめ</u> さとう うどん		さば <u>ぶたにく</u> あぶらあげ みそ はっちょうみそ	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん	しょうが <u>ねぎ</u> キャベツ ほししいたけ はくさい	588 26.0 30.9	765 32.1 27.8
16 (月)	牛乳	ごはん	肉団子の甘酢あん ピーチクマヨ炒め とり野菜汁	<u>こめ</u> さとう かたくりこ さといも	あぶら マヨネーズ ごま ごまあぶら	にくだんご ちくわ とりにく やきどうふ みそ	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん ピーマン	<u>たけのこ</u> キャベツ たまねぎ はくさい <u>ねぎ</u> しょうが にんにく	597 24.8 30.9	789 31.7 29.3
13 (金)	卒業式(給食なし)										
12 (木)	牛乳	赤飯	ごまお 若鶏のたつた揚げ 炒めなます 紅白すまし汁 卒業お祝いデザート	せきはん かたくりこ さとう そつぎょうデザート	ごま あぶら	とりにく あぶらあげ どうふ ふかし	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん	しょうが だいこん たまねぎ えのき <u>ねぎ</u>	650 25.4 35.7	842 32.5 34.2
17 (火)	牛乳	米粉パ ターパン	ポークウインナー マカロニサラダ さつまいものスープ チーズ	<u>こめこ</u> <u>バター</u> <u>パン</u> マカロニ <u>さつまいも</u>	ドレッシング	ウインナー とりにく	<u>ぎゅうにゅう</u> チーズ	にんじん <u>こまつな</u>	キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし	632 27.0 36.7	800 33.2 36.5
18 (水)	牛乳	麦ごはん	中華丼 ハムと春雨の酢の物	<u>こめ</u> おおむぎ かたくりこ はるさめ さとう	あぶら ごまあぶら	<u>ぶたにく</u> うずらたまご ハム	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん	しょうが たまねぎ <u>たけのこ</u> ほししいたけ はくさい きゅうり キャベツ	599 22.5 28.5	772 27.5 26.2
19 (木)	牛乳	ごはん	ししゃもフライ ほうれん草の磯香和え 肉じゃが	<u>こめ</u> さとう じゃがいも	あぶら	ぎゅうにく	<u>ぎゅうにゅう</u> ししゃもフライ のり	ほうれんそう にんじん	<u>もやし</u> こんにゃく たまねぎ <u>ねぎ</u>	605 21.2 26.2	782 26.1 23.8

*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、アレルギー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。

◎今月の平均食塩相当量は、小学校2.2g、中学校2.9gです。