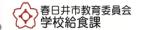


中学校給食献立表 ② 曾田市教育委員会



給食に親しもう 今月の献立目標

		主な材料とその働き						
日曜	献立名	赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵・大豆など	牛乳・小魚・海藻など	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこごタミン・無機質	米・パン・めん・いもなど 炭水化物	油脂・種実など 脂質	
	せきはん 牛乳	タンパク質	無機質 牛乳		_ プミン・無(成員	米もち米小豆	旧貝	
\odot	さくらのすまし汁	かまぼこ	1 70	にんじん	大根 ねぎ えのきたけ	じゃがいも でん粉		
		生揚げ豚肉		にんじん	しょうが	砂糖でん粉	ごま油	
11	小松菜と生揚げのあんかけ 			小松菜				
金	ごま塩					_1.b-b	黒ごま	
	ももゼリー		11-50		1 1 1 1	砂糖		
14	麦ごはん 牛乳	卵 鶏肉	牛乳	にんじん	たまねぎ しいたけ	米 大麦 じゃがいも 砂糖		
14	卵とじ	917 大阿内		さやいんげん	1. d 1d 3 0 0 1/21)	し や が V ・		
月	ちくわのいそべ揚げ(3個)	ちくわ	青のり			小麦粉 でん粉	米油	
	いわしの干し小魚		いわし			砂糖 水あめ		
	ごはん 牛乳		牛乳			米		
15	みつば入りさわにわん	豚肉 かまぼこ		にんじん みつば	ごぼう たけのこ	ながいも		
. •	 まぐろの甘辛煮	 まぐろ油漬け		みりは	キャベツ しょうが	 砂糖	<u> </u>	
火	きざみたくあん	る 1・フ/四/貝リ			大根	砂糖	<u> </u>	
	手巻きのり		のり		7010	10/1/0		
	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		
16	ジャーチャンドウフ	生揚げ 豚肉	<u> </u>	にんじん	たまねぎ ねぎ	砂糖でん粉	<u> </u>	
水		豆みそ		黄パプリカ	しいたけ しょうが			
.,.	揚げぎょうざ(3個)	豚肉			キャベツ	小麦粉	米油	
(ごはん 牛乳		牛乳			米	1	
9	えがおのカレーシチュー	豚肉		にんじん	たまねぎ にんにく マッシュルーム	じゃがいも カレールウ		
17				にんじん	キャベツ とうもろこし	砂糖	サラダ油	
木	コーンサラダ			1470 070	きゅうり	25 ·1/G	, , , , , , , ,	
71	米粉のメープルマフィン	豆乳 大豆				砂糖 米粉		
18	くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		
10	ABC スープ	鶏肉		にんじん	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも パスタ		
金	キャベツと アスパラガスのソテー	ポークウインナー		アスパラガス にんじん	キャベツ		米油	
	麦ごはん 牛乳		牛乳	v.n.cn		米 大麦		
21	豚汁	豆腐 豚肉 豆みそ	1 70	にんじん	 大根 ねぎ	さといも		
21		鶏肉	ひじき	にんじん	たまねぎ とうもろこし	砂糖		
月	ひじき入り鶏そぼろ				グリンピース			
	ヨーグルト		ヨーグルト					
	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		
22	かきたま汁	豆腐 卵 鶏肉		にんじん	大根ねぎ	でん粉		
火		かまほこ あじ	<u> </u>	にんじん	たまねぎ	砂糖でん粉	米油	
,	のり佃煮	4,0	のり	1-70-070	700,100	砂糖水あめ	1717	
	ごはん 牛乳		牛乳			*		
00	トックスープ	鶏肉		にんじん	たまねぎ はくさい	トック		
23		d E	1	チンゲンサイ	とうもろこし	- Lilah		
水	プルコギ	牛肉		黄パプリカ にんじん	たまねぎ ねぎ にんにく	砂糖でん粉	白ごま ごま油	
	きらず揚げ	おから			/0/- \	小麦粉 砂糖	菜種油	
	ミルクロールパン 牛乳		牛乳			パン		
24		ベーコン	牛乳 生クリーム	にんじん	たまねぎ	じゃがいも		
24	白いんげんのポタージュ		脱脂粉乳 チーズ		マッシュルーム	白いんげん豆		
木		鶏肉			キゅうり レンナスマー	かけんしたいけんがあった。	白ごま	
	切り干し大根とチキンのサラ ダ	為 內			きゅうり とうもろこし 切り干し大根	11グ作品	サラダ油	
	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		
25	ふき入りがめ煮	さつま揚げ 鶏肉		にんじん	れんこん こんにゃく	さといも 砂糖	米油	
_		油揚げ			ごぼう ふき			
金	いわしのしょうが煮	いわし		丰 艾	しょうが	たいが		
	野菜ふりかけ	かつお節	はっこう乳	青菜		砂糖		
(D)	ごはん はっこう乳	豚肉	はつこり孔	にんじん	たまねぎ にんにく	じゃがいも 砂糖		
	えがおのハヤシシチュー	האינא		トマト	マッシュルーム	ハヤシルウ		
28	ツナサラダ	まぐろ油漬け		にんじん	きゅうり キャベツ	砂糖	卵なし	
月							マヨネーズ	
	型抜きチーズ		チーズ					

	4月	主な材料とその働き						
日		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
曜	献 立 名	魚・肉・卵・大豆など	牛乳・小魚・海藻など	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いもなど	油脂・種実など	
		タンパク質	無機質	ビタミン・無機質		炭水化物	脂質	
	わかめごはん 牛乳		わかめ 牛乳			米		
30	白みそ汁	豆腐 鶏肉 油揚げ 米みそ		にんじん	大根 ねぎ えのきたけ			
水	肉野菜いため	豚肉		にんじん にら	たまねぎ もやし しょうが にんにく	砂糖 でん粉	米油	
	プルーン				プルーン			

都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。 ♪マークは、食缶・フライ缶のおかずに、特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)を使用していない献立です(調味料を除く)。

ご入学・ご進級おめでとうございます



みなさんの心と身体の健やかな成長を願い、安全でおいしく食べられるように心を込めて 給食をつくっていきます。給食を通して、食事の大切さ、心身の健康、食品を選ぶ力、感謝の 心、社会性、食文化などを学んでいきましょう。 | 年間よろしくお願いします。



福岡県の郷土料理

25H(金) ふき入りがめ煮



がめ煮は、博多の方言で「寄せ集める」という意味の「がめく りこむ」から名前がついたそうです。「筑前煮」とも呼ばれ、 お正月やお祭りなどのお祝い事の日に食べられます。具だくさん の煮物で、野菜をたくさん食べることができるので、体の栄養 バランスを整えるのにぴったりの料理です。

春が旬の食材







春が旬の食材は、「みつば」、「キャベツ」、 「たまねぎ」、「アスパラガス」、「にら」、 「たけのこ」、「ふき」、「わかめ」などが あります。今月の給食にも使われている ので、食べながら探してみてください。

おうちでつくってみよう!



今月の給食の中で人気の献立や、栄養教諭がおすすめする献立の レシピを紹介します。ご家庭でも、ぜひ作ってみてくださいね。

鶏ひき肉 たまねぎ にんじん 100g 1/4個

しょうゆ 砂糖

油

小さじ2 大さじ1

ホールコーン 40 g

I/3本(A)

本みりん 小さじ1/2

グリンピース 米ひじき(乾燥)

8 g

大さじ2

酒 塩 小さじ 1/2 少々

適宜

I O OmI

作り方





- ① 米ひじきは、水戻しをする。たまねぎと にんじんは、粗目のみじん切りにする。
- ② フライパンに油を引き、鶏ひき肉を炒める。
- ③ たまねぎ・にんじん・米ひじきを入れて炒め、 水をIOOml程度加える。
- ④ (A)を入れて煮て、具材が軟らかくなったら汁気 を切ったホールコーン・グリンピースを加えて サッと炒める。





ふきは、数少ない日本原産の野菜で、全国で栽培されています。特に愛知県での生産が 盛んで、スーパーなどに出回っているふきの約4割が愛知県産です。愛知県の伝統野菜で ある「愛知早生ふき」は、明治時代から知多半島を中心に栽培されていて、柔らかく食べ やすいです。地元の味をおいしくいただきましょう。

<学校給食費の納期限等のお知らせ>

単価	対象月	納期限・口座振替日	予定金額	給食日数
340円 (保護者負担額)	2月分	令和7年3月31日(月)	5,130円	18日
285円	3月分	令和7年4月30日(水)	3,705 円	13日

口座への入金は、納期限(口座振替日)の前日までにお願いします。

給食提供日の4日前(土日祝休日等を除く)までに、欠席等により給食を食べない 旨、学校に連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。

眼科/小児眼科



TEL.0568-84-6638

