

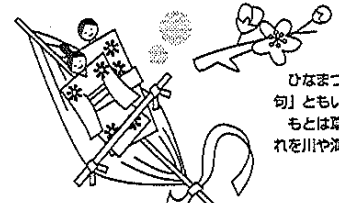
# 平成28年 3月学校給食献立表



信楽学校給食センター TEL82-0503 FAX82-0784

日曜	主食	牛乳	献立名	主 用 材 料		
				血や肉になるもの(赤)	カや熱となるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)
火 1	三月は…弥生 コッペパン 花月・花見月		お花のとうふハンバーグ 豆乳クリームシチュー ゆでブロッコリー とうふマヨネーズ	牛にゅう とうふ とり肉 おから	小むぎ粉 さといも パン粉 米粉 シチューベース(乳小麦なし)	にんじん たまねぎ はくさい ブロccoli
水 2	ひなまつり献立 ちらしずし ☆桃の節句☆		ほっけの一夜干し 三色ゼリー ももかまぼこのすまし汁 菜の花のおかかあえ	牛にゅう ほっけ かまぼこ(桃) とうふ かつおぶし	米 サラダ油 さとう	にんじん ねぎ たまねぎ 菜の花 もやし
木 3	甲賀市の… 黒糖パン かぼちゃだよ!		甲賀のかぼちゃコロッケ 大根ポトフ 海藻サラダ 青じそドレッシング	牛にゅう ソーセージ 海そうミックス	小むぎ粉 パン粉 サラダ油 じゃがいも	かぼちゃ たまねぎ キャベツ にんじん ブロccoli にんにく だいこん とうもろこし
金 4	全国味めぐり ごはん ～佐賀県～		ささみフライレモンソースがけ つんきいだこ汁 青菜のいそべ和え	牛にゅう ささみ とり肉 とり肉 みそ あえのり	米 でんぷん サラダ油 さつまいも やせうま(うどん) さとう	にんじん こまつな だいこん ねぎ もたし
月 7	かるちゃんの日 むぎごはん 食べるなら今でしょ!		いわしのしょうが煮 わかめととうふのみそ汁 ひじきとだいたすの煮もの	牛にゅう いわし とうふ わかめ 油あげ みそ ひじき だいたす	米 麦 さとう	たまねぎ えのきだけ にんじん いんげん豆
火 8	チーズ うずまきパン 良質なたんぱく質		ハムとチーズのはさみあげ マカロニ入りミネストローネ ポテトとだいたすのサラダ	牛にゅう ハム チーズ ベーコン えだまめ	小むぎ粉 パン粉 サラダ油 マカロニ さとう じゃがいも とうふマヨネーズ	にんじん たまねぎ キャベツ パセリ トマト とうもろこし
水 9	かみかみ献立 ひじきごはん 味もよくわかる!		ししゃも ぼかぼかおでん もやしのサラダ	牛にゅう ししゃも こんぶ とり肉 わかめ ちくわ 厚あげ ひじき	米 さといも さとう	だいこん にんじん もやし こんにゃく(多羅尾)
木 10	鉄ちゃんの日 ごはん 小松菜		メンチカツ 豆乳みそ汁 小松菜とツナのサラダ	牛にゅう ししゃも ぶた肉 とり肉 油あげ みそ 豆にゅう	米 サラダ油 とうふマヨネーズ パン粉	だいこん たまねぎ はくさい にんじん ねぎ えのきだけ こまつな
金 11	カレーの日 ごはん エビフライ		エビフライ ポークカレー ほうれん草とコーンのソテー	牛にゅう えび ぶた肉 だいたす	米 サラダ油 パン粉 じゃがいも ルウ バター	たまねぎ にんじん ほうれん草 とうもろこし
月 14	食事の姿勢 むぎごはん まっすぐ座ろう!		ハンバーグソースがけ 大根のみそ汁 ブロッコリーのおかかあえ	牛にゅう ぶた肉 とり肉 油あげ とうふ みそ かつおぶし	米 むぎ さとう パン粉	だいこん にんじん えのきだけ ねぎ ブロッコリー
火 15	パンにはさもう! バーガーパン チキンカツバーガー		チキンカツ ソンエッグタルタルソース 高野どうふ入りコーンスープ キャベツのソテー	牛にゅう とり肉 豆にゅう 高野豆腐	小むぎ粉 パン粉 サラダ油 米粉 タルタルソース(卵なし)	たまねぎ にんじん とうもろこし パセリ キャベツ
水 16	和食を味わおう ごはん ごはんを中心に		さけの塩焼き 臭たくさんぶた汁 きんぴらごぼう(ごまなし)	牛にゅう さけ ぶた肉 油あげ みそ 牛肉	米 サラダ油 さつまいも さとう	にんじん だいこん ねぎ こんにゃく ごぼう
木 17	お祝い給食 コッペパン メロンパン(6年生) 明日は卒業式	アシド ミルク	ポテトカップグラタン トマトシチュー 春のおとすれゼリー(1~5年生) 桃のお祝いケーキ(6年生)	牛にゅう ぶた肉 チーズ	小むぎ粉 メロンパン じゃがいも	たまねぎ にんじん しめじ トマト ほうれん草
金 18	食育の日 ごはん ふるさと献立		わかさぎの天ぷら ふるさとみそ汁 かんぴょうと牛肉のいためもの	牛にゅう わかさぎ 膏のり みそ 油あげ 牛肉	米 天ぷら粉 サラダ油 さとう	にんじん だいこん ねぎ たまねぎ 赤こんにゃく かんぴょう キャベツ
火 22	めんの日 中華めん 上手に食べよう!		ぎょうざ みそラーメンスープ くきわかめのきんぴら	牛にゅう ぶた肉 とり肉 みそ くきわかめ	中華めん さとう ぎょうざの皮 サラダ油	たまねぎ しめじ こんにゃく にんじん キャベツ にんにく とうもろこし ねぎ しょうが
水 23	最後の給食 ごはん めでたい!		たいの塩焼き 梅干し 肉じゃが 水口のいちご	牛にゅう たい 牛肉 こんぶ	米 サラダ油 じゃがいも さとう	うめほし にんじん たまねぎ いちご

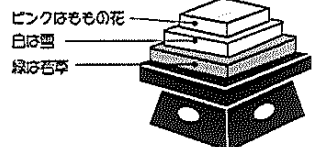
※じゃこ・湖魚(びわ湖産の魚)・わかめなどは、漁法の関係で、エビやカニが混ざってしまう可能性があります。



## ひなまつり

ひなまつりは、女の子の成長や幸せを願う行事で、「ももの節句」ともいいます。  
もとは箆や紙で作った人形でからだをなでて災いをうつし、それを川や湖に流しておはらいをしたのが始まりといわれています。

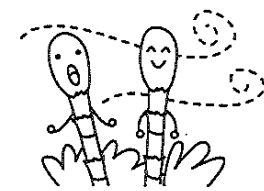
女の子のいるうちでは、ひな人形を飾り、ももの花やひなあられ、ひしもち、しろごげなどをそなえます。  
ちなみにひしもちの緑は若草、白は雲、ピンクはももの花で、早春の景色をあらわしています。

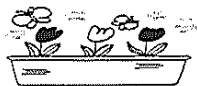


ピンクはももの花  
白は雲  
緑は若草

★子どもたちが食べている給食は、保護者の皆様から頂いております給食費のみでまかなっております。お支払いをして頂かないと毎日の給食の食材を買うことができません。

★使用材料などで質問があれば給食センターまでお問い合わせください  
給食センター：0748-82-0503 (FAX 0784)  
★都合により材料の一部を変更することがあります。





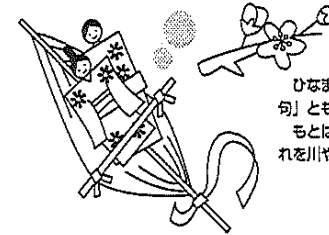
# 平成28年 3月学校給食献立表



信楽学校給食センター TEL82-0503 FAX82-0784

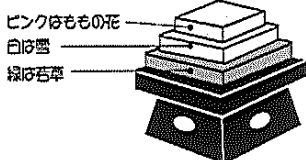
日 曜	主 食	牛乳	献 立 名	主 な 使 用 材 料		
				血や肉になるもの(赤)	カや熱となるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)
火 1	三月は…弥生 コッパン 花月・花見月		お花のとうふハンバーグ 豆乳クリームシチュー ゆでブロッコリー とうふマヨネーズ	牛にゅう とうふ とり肉 おから	小むぎ粉 さといも パン粉 米粉 シチューベース(乳小麦なし)	にんじん たまねぎ はくさい ブロッコリー
水 2	ひなまつり献立 ちらしずし ★桃の節句★		ほっけの一夜干し 三色ゼリー ももかまぼこのすまし汁 菜の花のおかかあえ	牛にゅう ほっけ かまぼこ(桃) とうふ かつおぶし	米 サラダ油 さとう	にんじん ねぎ たまねぎ 菜の花 もやし
木 3	甲賀市の… 黒糖パン かぼちゃだよ!		甲賀のかぼちゃコロック 大根ポトフ 海藻サラダ 青じそドレッシング	牛にゅう ソーセージ 海そうミックス	小むぎ粉 パン粉 サラダ油 じゃがいも	かぼちゃ たまねぎ キャベツ にんじん ブロッコリー にんにく だいこん とうもろこし
金 4	全国味めぐり ごはん ～佐賀県～		ささみフライレモンソースがけ つんきいだご汁 青菜のいそべ和え	牛にゅう ささみ とり肉 とり肉 みそ あえり	米 でんぷん サラダ油 さつまいも やせうま(うどん) さとう	にんじん こまつな だいこん ねぎ もたし
月 7	かるちゃんの日 むぎごはん 食べるなら今でしょ!		いわしのしょうが煮 わかめととうふのみそ汁 ひじきとだいずの煮もの	牛にゅう いわし とうふ わかめ 油あげ みそ ひじき だいず	米 麦 さとう	たまねぎ えのきだけ にんじん いんげん豆
火 8	三年生は最後の うずまきパン メロンパン(中3) パンの日		ハムとチーズのはさみあげ マカロニ入りミネストローネ じゃがいもとたらこのサラダ	牛にゅう ハム チーズ ベーコン えだまめ	小むぎ粉 パン粉 サラダ油 マカロニ さとう じゃがいも とうふマヨネーズ たらこ メロンパン	にんじん たまねぎ キャベツ パセリ トマト とうもろこし
水 9	かみかみ献立 ひじきごはん 味もよくわかる!		ししゃも ぼかぼかおでん もやしのサラダ	牛にゅう ししゃも こんぶ とり肉 わかめ ちくわ 厚あげ ひじき	米 さといも さとう	だいこん にんじん もやし こんにゃく(多羅尾)
木 10	鉄ちゃんの日 ごはん 小松菜		メンチカツ 豆乳みそ汁 小松菜とツナのサラダ	牛にゅう ししゃも ぶた肉 とり肉 油あげ みそ 豆にゅう	米 サラダ油 とうふマヨネーズ パン粉	だいこん たまねぎ はくさい にんじん ねぎ えのきだけ こまつな
金 11	カレーの日 ごはん エビフライ		エビフライ ポークカレー ほうれん草とコーンのソテー	牛にゅう えび ぶた肉 だいず	米 サラダ油 パン粉 じゃがいも ルウ バター	たまねぎ にんじん ほうれん草 とうもろこし
月 14	お祝い献立 むぎごはん 卒業おめでとう!	アシド ミルク	ハンバーグソースがけ 大根のみそ汁 ブロッコリーのおかかあえ 桃のお祝いケーキ(中3)	牛にゅう ぶた肉 とり肉 油あげ とうふ みそ かつおぶし	米 むぎ さとう パン粉	だいこん にんじん えのきだけ ねぎ ブロッコリー
火 15	パンにはさもう! バーガーパン チキンカツバーガー		チキンカツ タルトソース 高野豆腐入りコーンスープ キャベツのソテー	牛にゅう とり肉 豆にゅう 高野豆腐	小むぎ粉 パン粉 サラダ油 米粉 タルタルソース(卵なし)	たまねぎ にんじん とうもろこし パセリ キャベツ
水 16	和食を味わおう ごはん ごはんを中心に		さけの塩焼き 臭だくさんぶた汁 きんぴらごぼう(ごまなし)	牛にゅう さけ ぶた肉 油あげ みそ 牛肉	米 サラダ油 さつまいも さとう	にんじん だいこん ねぎ こんにゃく ごぼう
木 17	トマトパワー コッパン リコピン		ポテトカップグラタン トマトシチュー 春のおとすれゼリー(もも、すだち)	牛にゅう ぶた肉 チーズ	小むぎ粉 じゃがいも	たまねぎ にんじん しめじ トマト ほうれん草
金 18	食育の日 ごはん ふるさと献立		わかさぎの天ぷら ふるさとみそ汁 かんぴょうと牛肉のいためもの	牛にゅう わかさぎ 青のり みそ 油あげ 牛肉	米 天ぷら粉 サラダ油 さとう	にんじん だいこん ねぎ たまねぎ 赤こんにゃく かんぴょう キャベツ
火 22	めんの日 中華めん 上手に食べよう!		ぎょうざ みそラーメンスープ くきわかめのきんぴら	牛にゅう ぶた肉 とり肉 みそ くきわかめ	中華めん さとう ぎょうざの皮 サラダ油	たまねぎ しめじ こんにゃく にんじん キャベツ にんにく とうもろこし ねぎ しょうが
水 23	最後の給食 ごはん めでたい!		たいの塩焼き 梅干し 肉じゃが 水口のいちご	牛にゅう たい 牛肉 こんぶ	米 サラダ油 じゃがいも さとう	うめほし にんじん たまねぎ いちご

※じゃこ・湖魚(びわ湖産の魚)・わかめなどは、漁法の関係で、エビやカニが混ざってしまう可能性があります。



ひなまつりは、女の子の成長や幸せを願う行事で、「ものの節句」ともいいます。  
もとは草や紙で作った人形でからだをなでて災いをうつし、それを川や海に流しておはらいをしたのが始まりといわれています。

女の子のいるうちでは、ひな人形を飾り、ももの花やひなあられ、ひしもち、しろざけなどをそなえます。  
ちなみにひしもちの緑は若草、白は雪、ピンクはももの花で、早春の景色をあらわしています。



★子どもたちが食べている給食は、保護者の皆様から頂いております給食費のみでまかなっております。お支払いをして頂かないと毎日の給食の食材を買うことができません。

★使用材料などで質問があれば給食センターまでお問い合わせください。  
給食センター：TEL:0748-82-0503  
★都合により材料の一部を変更することがあります。

