

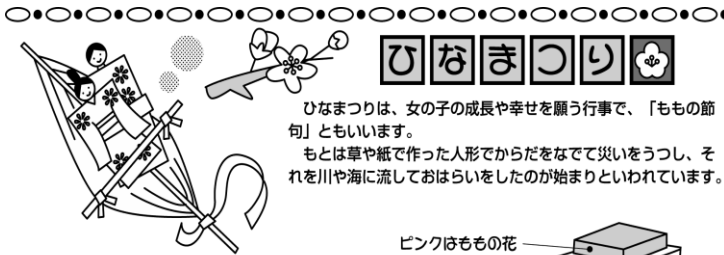


平成29年 3月学校給食献立表

信楽学校給食センター TEL82-0503 FAX82-0784



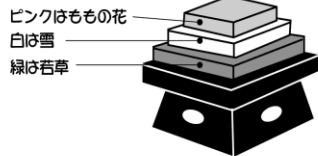
日 曜	主 食	牛乳	献 立 名	主 な 使 用 材 料		
				血や肉になるもの(赤)	力や熱となるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)
1 水	ごはん		さけの塩焼き ぶた汁 れんこんの炒め煮	牛にゅう さけ ぶた肉 油あげ みそ 牛肉	米 さつまいも さとう 油	にんじん だいこん ねぎ ごぼう れんこん
2 木	コッペパン	 液体ココア	ミンチカツ コンソメスープ フライドポテト	牛にゅう とり肉 ぶた肉 大豆	小むぎ粉 さとう パン粉 でんぷん 油 じゃがいも	キャベツ たまねぎ にんじん だいこん とうもろこし
3 金	ひなまつり献立 ちらしずし ★桃の節句★		あまだいの塩焼き 桃かまぼこのすまし汁 菜の花のおかかあえ ひなあられ	牛にゅう あまだい かまぼこ とうふ かつおぶし	米 さとう 油	にんじん たけのこ ねぎ れんこん かんぴょう 菜の花 干しいたけ たまねぎ もやし
6 月	鉄ちゃんの日 むぎごはん 鉄たっぷり		とりとレバーのオーロラ煮 豆乳みそ汁 ブルーゼリー	牛にゅう とり肉 みそ とりレバー 油あげ 豆乳	米 むぎ でんぷん さとう 油	だいこん たまねぎ はくさい にんじん ねぎ えのきたけ
7 火	アップルパン	飲む ヨーグル ルト	グラタン カレースープ 海そうサラダ ごまドレッシング	飲むヨーグルト ぶた肉 牛にゅう チーズ 海そうミックス	小むぎ粉 じゃがいも でんぷん 油 さとう	ほうれん草 たまねぎ にんじん トマト キャベツ とうもろこし
8 水	かみかみ献立 ひじきごはん 味もよくわかる!		ししゃも おでん キャベツの甘酢煮 干しいも	牛にゅう ひじき 厚揚げ とり肉 油あげ 大豆 ししゃも こんにゃく ちくわ	米 さとう さともも さつまいも	にんじん こんにゃく だいこん 多羅尾こんにゃく キャベツ
9 木	うずまきパン(他) メロンパン(中3)		ハムとチーズのはさみあげ ミネストローネ 大根のサラダ 青じそドレッシング	牛にゅう ぶた肉 大豆 とり肉 チーズ	小むぎ粉 さとう 油 でんぷん パン粉 オリーブ油	たまねぎ にんじん キャベツ にんにく トマト だいこん とうもろこし
10 金	全国味めぐり ごはん ～山梨県～		とり肉のゆずみそ焼き ほうとう ももゼリー	牛にゅう とり肉 白みそ みそ 油あげ	米 さとう ほうとう	ゆず だいこん にんじん はくさい かぼちゃ しめじ ねぎ
13 月	むぎごはん		エビフライ カレー ケーキ(中3のみ) ゆでブロッコリー 和風ドレッシング	牛にゅう えび 牛肉 大豆	米 むぎ パン粉 油 小むぎ粉 でんぷん じゃがいも	たまねぎ にんじん にんにく しょうが ブロッコリー
14 火	黒砂糖パン(他) メロンパン(小6)		チキンナゲット コンソメスープ ほうれん草ともやしのソテー	牛にゅう とり肉 大豆 豆乳	小むぎ粉 油 パン粉 でんぷん さとう 米粉	たまねぎ にんじん とうもろこし ほうれん草 もやし
15 水	かるちゃんの日 発芽玄米ごはん カルシウムたっぷり		いわしのしょうが煮 わかめととうふのみそ汁 ひじきと大豆の煮物	牛にゅう いわし みそ とうふ わかめ ひじき 大豆 油あげ	米 発芽玄米 さとう でんぷん	しょうが たまねぎ えのきたけ にんじん いんげんまめ
16 木	ごはん		フランクフルト ハヤシライス キャベツのソテー ケーキ(小6のみ)	牛にゅう ぶた肉 牛肉	米 さとう	たまねぎ にんじん にんにく トマト キャベツ
17 金	ふるさと献立 ごはん うめぼし		わかさぎのお茶揚げ ふるさと汁 豚肉とキャベツの炒め物	牛にゅう わかさぎ みそ 油あげ ぶた肉	米 油 天ぷら粉 さとう	茶 にんじん だいこん たまねぎ ねぎ かんぴょう キャベツ うめぼし
21 火	中華めん		ショーロンポー みそラーメンのスープ ごぼうとしいたけのチャブチェ	牛にゅう ぶた肉 みそ 牛肉	中華めん はるさめ でんぷん 小むぎ粉 油 ごま さとう ごま油	キャベツ たまねぎ ねぎ ごぼう たけのこ しいたけ とうもろこし にんにく にんじん しょうが にら
22 水	ごはん		さわらの塩焼き 肉じゃが なます	牛にゅう さわら 牛肉 こんにゃく 油あげ	米 じゃがいも さとう ごま	にんじん たまねぎ しらたき いんげんまめ だいこん
23 木	コッペパン		チキン照り焼き ポトフ いちご	牛にゅう とり肉 大豆 ぶた肉	小むぎ粉 でんぷん さとう	たまねぎ にんじん だいこん ブロッコリー にんにく いちご



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。
もとは草や紙で作った人形だ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線は若草、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。
- ★ソフト麺(中華麺・うどん等)の工場ではそばの製造も行っています。



2月20日までの
放射能測定結果は
不検出でした。