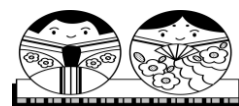


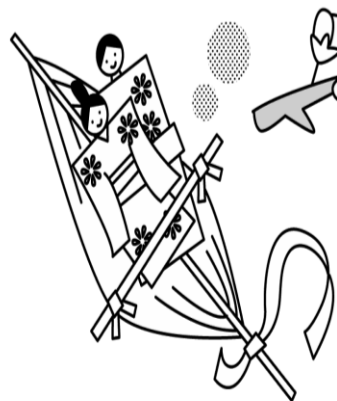


平成31年 3月学校給食献立表

信楽学校給食センター TEL82-0503 FAX82-0784



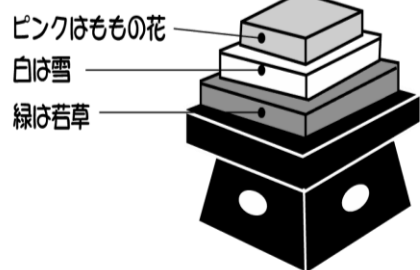
日	曜	主食	牛乳	献立名	主 な 使 用 材 料		
					血や肉になるもの(赤)	力や熱となるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)
1	金	ひなまつり献立 お茶パン ホイップクリーム	飲む ヨーグル ルト	とりのから揚げ 春のスープ 菜の花のサラダ	飲むヨーグルト とり肉 かまぼこ(桃の花型)	小むぎ粉 でんぷん 油	土山茶 しょうが とうもろこし にんじん グリンピース たまねぎ 菜の花 キャベツ
4	月	鉄ちゃんの日 わかめごはん 鉄をとろう!		さわらの塩焼き 肉じゃが ツナとひじきの和え物 干し柿	牛にゅう わかめ さわら 牛肉 まぐろ ひじき	米 さとう じゃがいも 油 ノンエッグマヨネーズ	にんじん たまねぎ しらたき いんげんまめ かき
5	火	全国味めぐり ごはん ~大阪府~		どてやき 船場汁 たこ焼き	牛にゅう 牛肉 みそ さば こんぶ たこ かつおぶし	米 さとう でんぷん 小むぎ粉 油	ごぼう にんじん ねぎ こんにゃく だいこん みずな しょうが えのきたけ キャベツ
6	水	アップルパン		ハンバーグ コンソメスープ ジャーマンポテト	牛にゅう 牛肉 とり肉 ぶた肉 だいた ベーコン	小むぎ粉 さとう パン粉 じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	りんご たまねぎ しめじ にんじん キャベツ グリンピース
7	木	かるちゃんの日 五目ごはん カルシウムたっぷり		びわますの塩焼き わかめのすまし汁 こまつなの甘酢あえ みかんタルト	牛にゅう とり肉 油あげ びわます とうふ わかめ	米 油 ラード さとう	にんじん こんにゃく ごぼう たまねぎ こまつな 干しいたけ はくさい
8	金	黒糖パン(他) メロンパン(中3)		近江牛コロッケ 豆乳シチュー キャベツとコーンのソテー	牛にゅう 牛肉 ぶた肉 豆乳	小むぎ粉 じゃがいも パン粉 油 米粉	たまねぎ だいこん にんじん たまねぎ キャベツ とうもろこし
11	月	ごはん		グラタン カレー ケーキ(中学3年) 海藻サラダ 和風ドレッシング	牛にゅう 豆にゅう 海そうミックス 牛肉	米 油 さとう でんぷん じゃがいも	とうもろこし にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ
12	火	かみかみ献立 発芽玄米ごはん 味もよくわかる!		揚げさんまのたれがけ れんこんのみそ汁 切り干しだいこんのハリハリ	牛にゅう さんま みそ こんぶ	米 発芽玄米 でんぷん 油 さとう	れんこん キャベツ たまねぎ にんじん ねぎ 切り干しだいこん
13	水	うすまきパン(他) メロンパン(小6)		まぐろナゲット キャロットスープ アスパラとベーコンの炒め物	牛にゅう まぐろ イトヨリ だいた 豆にゅう ベーコン	小むぎ粉 油 さとう でんぷん	にんじん たまねぎ アスパラガス しめじ とうもろこし
14	木	ごはん		ショーロンポー マーボーどうふ キャベツの中華あえ あんにんどうふ風プリン	牛にゅう とり肉 みそ ぶた肉 とうふ 赤みそ	米 はるさめ さとう でんぷん 小むぎこ ごま油	たまねぎ キャベツ にんじん たけのこ しいたけ ねぎ にんにく しょうが
15	金	近江うどん		野菜のかき揚げ カレー汁 ほうれん草のおひたし	牛にゅう だいた とり肉 油あげ かつおぶし	近江うどん 小むぎ粉 油 米粉	たまねぎ にんじん ねぎ ごぼう しゅんぎく はくさい しょうが ほうれん草
18	月	ごはん		とんかつ ハヤシライス コーンサラダ ケーキ(小学6年)	牛にゅう ぶた肉 牛肉	米 パン粉 小むぎ粉 油 さとう オリーブ油	たまねぎ にんじん にんにく トマト とうもろこし キャベツ こまつな
19	火	ふるさと献立 ごはん 食育の日		ほんもろこのから揚げ 甲賀ふるさと汁 滋賀県産大豆とこんにゃくの煮付け	牛にゅう ほんもろこ ぶた肉 みそ だいた とり肉	米 でんぷん 油 さとう さつまいも	キャベツ たまねぎ にんじん ねぎ こんにゃく
20	水	ファイバー君の日 ごはん おなかすっきり		おからハンバーグのあんかけ えのきたけのすまし汁 野菜炒め いちご	牛にゅう とり肉 おから かまぼこ ぶた肉	米 パン粉 小むぎ粉 さとう でんぷん 油	たまねぎ にんじん えのきたけ みつば キャベツ もやし 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：82-0503 (FAX 82-0784)

★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・近江うどん等)の工場ではそばの製造も行っていきます。

