

行利	Н	/	年 3 月分。⑤。				***************************************	食会
はしの日	<i>t</i> ,	ルギー	こん、 だて めい		食品 とは	ちょう み りょう 調 味 料 など	ちゅうがく。 のえいよう エネルギー(たんぱくしつ	
		ミン ミン	\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	エネルギーのもとになる 黄(き)のなかま	からだをつくるもとになる 赤(あか)のなかま		()は、下処理で使用します。	えんぶ
		_	ごはん ひなまつり	ごはん				58
			ぎゅうにゅう	15 1 5 1 5 10 5	ぎゅうにゅう	No. (a) the state of the state of		-
			すましじる こうしゃ こうしゃ	おつゆふ、かたくりこ	とうふ	だいこん、 にんじん、あおわぎ	けずりぶし、しょうゆ、しお、みりん	23
			たらフライ(1こ) しんメニュー	なたねあぶら、かたくりこ	たらフライS		のうこうソース、ウスターソース	18
			こうやどうふのにもの	さとう	こうやどうふ、とりひきにく	にんじん	しょうゆ、かつおだし	1
			こくとうパン	こくとうパン				5
			コアコアのむヨーグルト (***)		コアコアのむヨーグルト			Ţ
			ニラガふうやさいスープ	なたねあぶら	ベーコン	たまねぎ、にんじん、チンゲンさい、	しお、こしょう、ローリエ、とりだし、	1
			せかいのあじめぐり			つちしょうが、キャベツ	レモンかじゅう、しょうゆ	
			アドボ 「フィルピン」	なたねあぶら、じゃがいも	とりにく	たまねぎ、にんにく	しょうゆ、す、みりん、さけ	1
			\\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\	ナタデココ		ミックスフルーツかん	パイナップル、わなし、みかんがはいっています 	2
			ごはん	ごはん				6
		-	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			
			きょうふうおでん	こんにゃく、さとう	ちくわ、あつあげ	だいこん、 にんじん	みりん、しょうゆ、だしこんぶ、けずりぶし	2
				さといも				
			チキンウインナー(2ほん)	なたねあぶら	チキンウインナー			1
			ぶたにくとキャベツのみそいため	さとう、なたねあぶら	ぶたにく、みそ	キャベツ、 にんじん 、にんにく、 つちしょうが	しょうゆ、しお、こしょう、ちゅうかだし	2
			あげパン(1こ)	コッペパン、なたねあぶら、 グラニューとう				5
		•	ぎゅうにゅう	77-1-27	ぎゅうにゅう			- 3
		_		ラーメン、なたねあぶら	ぶたにく	にんじん、たまねぎ、あおねぎ	アレルゲンフリーカレーフレーク、	-
			カレーラーメン) / (a/24/30)	3 7212 (とりガラスープ、ガラスープ、とりだし、	2
							しょうゆ	2
			やさいゼリー(1こ)	ゼリー(やさい)				2
			ごはん	ごはん				
		•	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			6
			とりすき	おつゆふ、いとこんにゃく、 なたねあぶら、さとう	とりにく、とうふ	にんじん、はくさい、たまねぎ	しょうゆ、さけ、みりん	2
			にんじんシリシリ	なたねあぶら	ツナ	にんじん 、とうもろこし	しょうゆ、みりん、かつおだし、しお	1
			ぶどうまめ	さとう	だいず	(2) (3) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	しょうゆ	┤ .
			ごはん	ごはん				
		_	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			- 5
0			だいこんのみそしる		とうふ、みそ	だいこん、 にんじん、あおわぎ、 たまわぎ	けずりぶし	2
		-	 さばのしょうがに(1きれ)	さとう	さば	つちしょうが	しょうゆ、さけ	2
	\vdash	-	ゆずあえ	さとう	- 15	はくさい、こまつな	しお、しょうゆ、みりん、ゆずかじゅう	
	++		コッペパン	コッペパン				
		-	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			6
		_	かぼちゃのシチュー	じゃがいも、なたねあぶら	ベーコン	かぼちゃ、たまねぎ、にんじん	アレルゲンフリーシチューフレーク、コンソメ、	1
			オムレツ(1こ)	なたねあぶら	オムレツ		しお	2
	-			エッグケアマヨネーズ、さとう		ごぼう、にんじん	しお、しょうゆ	3
	*		. オカサラタ	ューラス テナココニー へいさとり		こは人にんしん	しれて、しょノツ	-
	*		_10.7777					
			ごはん	ごはん	ジョア(いちご)			- 5
		•	ごはん ジョア(いちご)	ごはん	ジョア(いちご) とうふ	だいこん にんにん コキつな	だしこん だ けぜり だし しょういれ しセ	
		•	ごはん		ジョア(いちご) とうふ ぶたにく、みそ	だいこん、 にんじん、こまつな	だしこんぶ、けずりぶし、しょうゆ、しお しお、のうこうソース、トマトケチャップ	1:

きょうだいこんだて

小学校と神学校で簡じメニューがある首に、右記のマークをつけています。 (食材等は変わる場合があります。)

といるか ce がっこうきゅうしょく (問合せ先) **学校給食センター** ② : 072-484-1389

@00@00@00@00@00@00@00

3月 学校 給食 栄養 摂取量

	エネルギー	たんぱく質	脂質	造分	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	(レチノール当量)g	mg	mg	mg	g
まんなんしせっしゃりょう ちゅうがくねん へいきん 泉南市摂取 量 (中学年 平均)	600	22.0	19.5	2.2	379	2.9	194	0.48	0.44	30	3.4
がっこう きゅうしょく せっしゅ きじゅん 学校 給食 摂取基準 (※)	650	(エネルギーの13~20%) 21~32.5	(エネルギーの20~30%) 14.5 ~ 21.5	2 紫蓋	350	3.0	200	0.40	0.40	20	4.5 以上

程 a 育念。 しょうがっこうきゅうしょくこんだてひょう ②。

令	<u> ተ</u>	<u> </u>	年_3_月分 ^{。ど)。}				泉南市学校給	食会
•	はし	アレルギ など	- 献 立 名		ばる 食品 とは	_{ちょう み りょう} 調 味 料 など	ちゅうがくねんのえいようか	
	の		さかなは ほねに きをつけて たべましょう					たんぱくしつ(
-E	日	たまご にゅう ヒ.	スタ パンは ちぎって たべましょう よくかんで たべましょう	エネルギーのもとになる 黄(き)のなかま	からだをつくるもとになる 赤(あか)のなかま		・ ()は、下処理で使用します。	ししつ(g) えんぶん(g
			オリーブパン	オリーブパン				583
13			ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			363
			ほしのマカロニス一プ	こめこマカロニ、じゃがいも		たまねぎ、にんじん、キャベツ	しょうゆ、コンソメ、しお	22.7
			えだまめとコーンのスープに	さとう		とうもろこし、えだまめ	とりガラスープ、とりだし、こしょう、しお	20.8
(木)			ドライカレー パンといっしょに たべましょう	さとう、なたねあぶら	とりひきにく	たまわぎ、にんじん、ピーマン、にんにく、 つちしょうが	ウスターソース、コンソメ、あかワイン、 アレルゲンフリーカレーフレーク、 トマトピューレ、のうこうソース、しょうゆ	2.7
			ごはん	ごはん				
14			ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			586
	0		キムチチゲ	なたねあぶら、ごまあぶら、 さとう	みそ、とうふ、 ぶたにく	たまわぎ、にんじん 、しろねぎ、 キムチ	さけ、しょうゆ、ガラスープ、とりだし、コチジャン	21.4
金			きりぼしだいこんとツナのソテー	さとう、なたねあぶら	ツナ	にんじん 、チンゲンさい、 きりぼしだいこん	しょうゆ	20.6
\smile			やさいふりかけ(1ふくろ)			ふりかけ(いろいろやさい)		2.3
	_		ごはん	ごはん		(V '5) (O '6) (O '		2.0
17	-		ぎゅうにゅう	C1070	ぎゅうにゅう			635
'	-		キャベツのみそしる そつぎょうおいわい こんだて	1	みそ、あぶらあげ、とうふ	キャベツ、たまねぎ、にんじん	けずりぶし	23.3
(月	_		スパイシーチキン	かたくりこ、なたねあぶら	とりにく		しお、こしょう、カレーこ	21.8
<u> </u>			だいこんとベーコンのにもの	なたねあぶら、さとう	ベーコン	だいこん、にんじん	しょうゆ、みりん	
			さくらゼリー(1こ)	ゼリー(さくら)				2.2
			ごはん	ごはん				010
19			ぎゅうにゅう ごはんにかけてたべ		ぎゅうにゅう			610
	ļ		あんかけうどん ^{ましょう}	うどん、かたくりこ	あぶらあげ	はくさい、 たまねぎ、にんじん 、しめじ	けずりぶし、だしこんぶ、みりん、しょうゆ	23.9
$\overline{}$			とりそぼろ	さとう	とりひきにく	つちしょうが	しょうゆ、みりん、さけ	10.0
水			にんじんのきんぴら	いとこんにゃく、ごま、 なたねあぶら、さとう	ちくわ	にんじん、れんこん	しょうゆ	16.8 1.8
			ごはん	ごはん				1.0
21			ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			638
- '			マーボーどうふ えほんとコラボメニュ ー	かたくりこ、ごまあぶら、 なたねあぶら、さとう	とりひきにく、とうふ、みそ	たまわぎ、にんじん、あおわぎ、 にんにく つちしょうが	トウバンジャン、とり・とんこつスープ ガラスープ、しょうゆ	20.7
金			「 おばけのてんぷら 」 かぼちゃのてんぷら(1こ)	こむぎこ、かたくりこ、		かぼちゃ	カラスーノ、しょうゆ	19.4
○	•		みかんのかんづめ	なたねあぶら		みかんのかんづめ		2.0



3月3日は『ひなまつり』



ひなまつりに桃の花をかざるのはなぜ?

『首番3月3白は、現在でいうと3月で首から4月にあたります。ちょうど桃の花が咲く季節というこ とから、ひなまつりは「桃の節句」とも呼ばれています。桃は、竹道では縁起のよい木と され、3月3日の上台の節句には、だ払いや魔除けのために桃の花びらをタかべたお讃 を飲んだり、桃の葉を入れた嵐宮に入ったりする嵐習がありました。この嵐習が由来と

なり、ひなまつりには桃を飾って築しむようになったそうです。



3月17日 ~卒業お祝い献立~



を実践のしんまます。 でいました。 今のクラスで食べる給食も 後りわずかです。17년には、お祝い献立として、ごはん・キキウルョウ・キャベツの���サト・スパイシーチキン・ 大説なとベーコンの煮物・さくらゼリーが出ます。みんなで楽しく食べてくださいね。





が産が消とは、地売でとれたものを、その土地で食べることを言います。地売でとれたものは 新鮮で、冷に良いと言われ ています。大阪府堺市以南のものを地場産として取り扱い、使用予定の場合、献立表に太字で記載しています。 こんげつ せんなん しょくざい 今月の泉南市の食材:あおねぎ、こまつな、たまねぎ、にんじん





「ニラガ風野菜スープ」

「ニラガ」は「煮込み」という意味で、肉や野菜などをスープで煮 込んだフィリピンの家庭料理です。豁後ではベーコンとチンゲン菜 など、野菜の入ったニラガ風の野菜スープを提供します。



「アドボ」

「アドボ」は「漬け込む」という意味でとり肉や豚肉を酢を使った \$キ。ラタネ。タ 調味液に漬け込み、たまねぎなどの野菜と一緒に煮込んだ、フィリ ピンの代表的な家庭料理です。給食では、とり肉・じゃがいも等を 使ってさっぱりした煮物にします。



「ハロハロ」

「ハロハロ」は「まぜこぜ」という意味で、フィリピンの代表的なデ ザートです。豁後ではナタデココと、ミックスフルーツの結論を混ぜて マニ。タック 提供します。ナタデココはココナッツの果汁をナタ菌で発酵させた、 フィリピン発祥の食品です。コリコリした食感が特徴なので、よく噛ん で食べてください。

