

# きゅうしょくよていこんだてひょう





三島市立南小学校

		<u> </u>		三島市立南小学校 🥌 おもなざいりょうとそのはたらき					
ひづけ	牛乳	こんだて		100					
				おもにエネルギーのも <きいろのグルー		おもに体をつくるもとになる <b>&lt;あかのグループ&gt;</b>	おもに体の調子を整えるもとになる  <みどりのグループ>	<b>る</b> (kcal) たんぱく質 (g)	
0_00400	グループ				//		れんこん・にんじん・ほししいたけ		
ひなまつり こんだて		ちらしずし	ごもくずし	こめ・むぎ・ごま・さとう		さけ・あぶらあげ・こんぶ	えだまめ	- - 585	
			いりたまご	さとう・あぶら		たまご			
3 (月)		🚀 チーズいりフレンチサラダ		あぶら・さとう		チーズ・ハム	キャベツ・きゅうり・とうもろこし	22.6	
d to		すましじる				とうふ・わかめ・かまぼこ	にんじん・えのきたけ		
		ひなあられ		こめ・さとう・でんぷん		あおのり・こんぶ	トマトパウダー・パプリカパウダー ほうれんそうパウダー		
	0	<b>ぐ</b> むぎいりごはん		こめ・むぎ				638 23.5	
4		<b>₹</b> チンジャオロース		じゃがいも・でんぷん・さ ごまあぶら	とう	ぶたにく	ピーマン・たけのこ・にんじん にんにく・しょうが		
(火)		ちゅうかスープ		ごまあぶら		とうふ・なると・わかめ	あまとろねぎ・はくさい・たまねぎ		
		ガトーショコラ		こめこ・さとう・でんぷん ココアパウダー・カカオマ		とうにゅう			
	0		ちゅうかめん	こむぎこ				586 22.5	
5 (水)		<b>√</b> みそラーメン		ごまあぶら・あぶら		ぶたにく・やきぶた・みそ	キャベツ・たまねぎ・にんじん あまとろねぎ・もやし・たけのこ とうもろこし・にんにく・しょうが		
		むしぎょうざ		ぎょうざのかわ(こむぎこ)	・さとう	ぶたにく	キャベツ・たまねぎ・にら・しょうが		
				ごまあぶら・さとう			きゅうり・にんじん	]	
	0		むぎいりごはん	こめ・むぎ					
		<b>☆</b> カレーライス ルウ		じゃがいも・あぶら・カレ	ールウ	ぶたにく・とうにゅう	たまねぎ・にんじん・グリンピース にんにく・しょうが		
(木)		ふくじんづけ		さとう			だいこん・きゅうり・なす・れんこん しょうが・しそのは	639 22.1	
		<b>▽</b> マカロニサラダ		ブキ・あごと・さとう マ	不使用の ヨネーズを 用します	<i>N</i> 4	キャベツ・きゅうり・とうもろこし		
		<b>ぐ</b> くだもの					いちご		
				☆4-8組は、	おわかれ	1遠足のため給食はありません。			
	0	<b>√</b> わかめごはん		こめ・むぎ		わかめ			
7		さかなのさいきょうやき		さとう		あかうお・みそ			
(金)				あぶら		ぶたにく・こんぶ・あおのり	きりぼしだいこん・にんじん・キャベツ さやいんげん	27.1	
		かきたまみそしる				たまご・とうふ・あぶらあげ・みそ	だいこん・にんじん・えのきたけ こまつな		
		アーモンドフィッシュ		アーモンド・ごま・さとう		かたくちいわし			
	0	ぶりカツどん	むぎいりごはん	こめ・むぎ					
10			ぶりカツの ごまソースがけ	こむぎこ・パンこ・あぶら・ごま さとう		3.1		631 21.7	
(月)			やさいソテー	あぶら			キャベツ・ほうれんそう・にんじん		
		<b>グ</b> とんじる		じゃがいも・こんにゃく		ぶたにく・とうふ・あぶらあげ みそ	だいこん・たまねぎ・にんじん はくさい・あまとろねぎ		
II (火)	0	<b>₹</b> キムたくチャーハン		こめ・むぎ・ごまあぶら・さとう		ぶたにく	キムチ(はくさい)・たくあん(だいこん) たまねぎ・にんじん・にんにく	_	
		<b>デ</b> ポテトサラダ		なごと・セレう	卵不使用の マヨネーズを 使用します	ハム	きゅうり・とうもろこし	600	
		わかめスープ		ごまあぶら		わかめ・とうふ・かまぼこ	あまとろねぎ・はくさい・だいこん にんじん	19.7	
		🚀 とうにゅうアイス		みずあめ・さとう・あぶら		とうにゅう			

SRSER

3月3日は「上巳の節句」「桃の節句」とも呼ばれ、女の子の幸せと健やか な成長を願う日です。

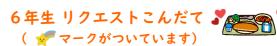
紙で雛人形を作って、病気やけがなどのよくないものを持っていってもらう ように川に流す「流し雛」を行ったことが起源となっているそうです。

ひな人形を飾る風習は室町時代頃に始まり、一般的に広まったのは明治時代 以降といわれ、ひなまつりには、ちらしずしやはまぐりのお吸い物、菱餅、 ひなあられ、甘酒などをいただきます。

(3日の給食では、桃の節句にあわせ『ちらしずし』と『ひなあられ』を用意 しました。)

菱餅は赤・白・緑の三色が使われていますが、赤は魔除け、白は清浄、緑は 健康を意味します。さらには赤は桃の花、白は残雪、緑は若葉と言うように、 春を表しているとも言われています。





6年生に卒業前に「もう一度食べたい給食メニュー」の アンケートをとり、リクエストのあったメニューを3月の こんだてにたくさんとりいれました!

南小学校で食べる給食が、みなさんの思い出に残って くれたらとてもうれしいです♪





ひづけ	ぎゅうにゅう	in the control of the		おもなざいりょうとそのはたらき			
	牛乳			おもにエネルギーのもとになる	おもに体をつくるもとになる	おもに体の調子を整えるもとになる	(kcal) たんぱく質 (g)
	あかの グループ			<きいろのグループ>	<あかのグループ>	<みどりのグループ>	
l 2 (水)		<b>▽</b> あげパン(ココア)		こむぎこ・げんまい・さとう   あぶら・ショートニング   ココアパウダー	スキムミルク		603 19.9
	0	<b>☆</b> ポトフ		じゃがいも	ぶたにく・ウインナー	キャベツ・にんじん・たまねぎ・パセリ	
		<b>ぐ</b> フルーツカクテル		さとう		みかん(かんづめ)・もも(かんづめ) パイン(かんづめ)・ぶどうかじゅう	
I 3 (木)	0	<b>☆</b> すきやきごはん		こめ・むぎ・さとう	ぎゅうにく・ぶたにく	あまとろねぎ・たまねぎ	. 596 29.2
		さかなのしおこうじやき			めばる		
		<b>ぐ</b> おひたし			かつおぶし	こまつな・キャベツ・にんじん とうもろこし	
		みそしる		さつまいも・ごま	とうふ・あぶらあげ・だいず・みそ	だいこん・にんじん・あまとろねぎ	
I 4	0	<b>√</b> むぎいりごはん		こめ・むぎ			639 31.2
				さとう	ぶたヒレにく	たまねぎ	
(金)		<b>₹</b> フレンチフライ		じゃがいも・あぶら			
		<b>⋘</b> A B C スープ		マカロニ	ベーコン	キャベツ・たまねぎ・にんじん・パセリ	
そつぎょう しゅうりょう おいわい こんだて	0	せきはん (ごましお)		こめ・もちごめ・ごま			
		ミックスフライ		でんぷん・あぶら	とりにく	にんにく・しょうが	663
			えびフライ	こむぎこ・パンこ・でんぷん さとう・あぶら	えび・だいずこ		
(月)		むしキャベツ (ごまソース)		ごま・さとう		キャベツ・トマトピューレ	25.2
		すましじる			とうふ・わかめ・かまぼこ	にんじん・えのきたけ・ねぶかねぎ	
		** しずおかけんさんまっちゃいり げんまいまんじゅう		げんまい・さとう・みずあめ	あずき・かんてん	まっちゃ	



## 給食デザート選挙



6年生が1月に社会科の授業の一環で行った「給食デザート選挙」で 見事当選したデザートが給食最終日の17日に登場します!



給食初登場★ 玄米まんじゅう』°○○ ~ お楽しみに♪









### 好きな給食アンケート

給食委員会の企画で、全校のみなさんに好きな給食 アンケートをとりました。結果をお知らせします♪

★主食 <白米>

★パン・めん <揚げパン> ★どんぶり <カレーライス>

★主 菜 <からあげ>

★副 菜 〈ポテトサラダ〉

★しるもの <ABCスープ>

**★デザート** <フルーツカクテル>





| 年間の食生活を ふり返ってみよう!







「いいえ」だった ことは、できるように がんばりましょう◎



食事の前には、石けんで 手洗いをしましたか?



給食当番の時、きちんと 配ぜんができましたか?

3月の給食に

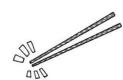
とりいれました

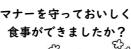
Zame







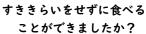






#### よくかんで食べましたか?







#### 南小学校のみなさんへ

3月 | 7日(月)で、今年度の給食が終了します。

みなさんたくさん給食を食べてくれて、とてもうれしかったです♪

最近では空っぽの食缶が多く、とてもきれいに返ってくるようになりました!

南小学校の給食の特長は「立体炊飯器を使って学校で炊くごはん」「和食」「旬産旬消」で、 みなさんが健康な生活が送れるようにと願って毎日給食が作られています。

そして、三島産の野菜もたくさん登場しましたね!地元の野菜を積極的に使っている理由は、 「身土不士(しんどふじ)」にあります。四里四方(約 I 6 km四方)のものを食べるとよいと いう「身土不士」の考え方が地産地消の原点とも言われています。

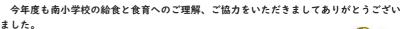
今のクラスで食べる給食も残りわずかです。先生や友達、クラスのみんなで 🧇 🏠

一緒に食べる時間を大切に過ごしてください。





## 保護者の皆様へ 🚅



来年度も職員一同、安心安全でおいしい給食づくりと、子どもたちの心と からだを育む食育に力を注いでいきたいと思います。





★給食の写真や給食を作っている様子を学校ホームページにのせて ありますので、ご覧ください。







三島市立南小学校 → 給食 → メニュー ホームページ