

3月分学校給食予定献立表（小学校・Aコース）  
令和3年度 多摩市立学校給食センター南野調理所

日曜	献立名			主な食品名			エネルギー kcal	たん白質 g	
	主食	牛乳	おかず	黄	赤	緑			
				ちやたいおんとなる	ちやにくをつくる	からだのちょうしをよくする			
1 火	おやこどん (ごはん)	○ キャベツのみそしる テコポン		ごめ、あぶら、 しらたき、さとう	ぎゅうにゅう、なまあげ、 みそ、とりにく、たまご	キャベツ、にんじん、 ほうれんそう、たまねぎ、 しいたけ、グリンピース、 テコポン	651	30.7	
2 水	ミックスピラフ	○ やさいスープ とりにくのカレーふうみやき ジャー・マンボテト		ごめ、あぶら、 じゃがいも、バター	ぎゅうにゅう、 とりにく、ベーコン	にんじん、グリンピース、 たまねぎ、マッシュルーム、 キャベツ、コーン、 にんにく、パセリ	660	24.2	
3 木	ちらしずし	○ えびしんじょのすいもの メバルのレモンふうみあげ こんにゃくのいたために		ごめ、でんぶん、あぶら、 こんにゃく、さとう	あぶらあげ、ぎゅうにゅう、 えびしんじょ、かまぼこ、 メバル、ぶたにく	にんじん、れんこん、 かんぴょう、だいこん、 ながねぎ、みつば、レモン、 しょうが、たけのこ、 こぼう、しいたけ、いんげん	655	28.7	
4 金	ごはん	○ ちゅうかスープ やきぎょうざ (1~4年・2c、5~6年・3c) ぶたにくとだいこんのちゅうかに		ごめ、ごまあぶら、 ぎょうざのかわ、さとう、 でんぶん	ぎゅうにゅう、 うずらまご、 ぶたにく、あおだいす	しょうが、きくらげ、 たまねぎ、にんじん、 チングンサイ、キャベツ、 にんにく、だいこん、ながねぎ	605	21.4	
7 月	ぞつきょうあいわれいきゅうしょく			ごめ、でんぶん、 あぶら、こんにゃく、 さとう、ごま、 こむぎこ	あすき、ぎゅうにゅう、 とりにく、はんべん、 にゅうせいひん、たまご	だけのこ、だいこん、 しめじ、ながねぎ、 にんにく、しょうが、 にんじん、キャベツ、 いんげん、ブルーベリー	723	26.1	
8 火	ごはん	○ こんさいのごまじる やきシシャモ（ひとり2ほん） きりほししたいこんのビリからに		ごめ、ごま、 ごまあぶら、こんにゃく、 さとう	ぎゅうにゅう、あぶらあげ、 みそ、シシャモ、とりにく	ごぼう、にんじん、れんこん、 ながねぎ、しょうが、 にんにく、きりほししたいこん、 キムチ、いんげん	614	27.5	
9 水	ポークカレーライス (ごはん)	○ くきわかめサラダ きよみオレンジ あおじそドレッシング		ごめ、あぶら、 じゃがいも	ぎゅうにゅう、ぶたにく、 くきわかめ	にんにく、しょうが、 たまねぎ、にんじん、 りんご、コーン、だいこん、 きゅうり、きよみオレンジ	707	21.9	
10 木	ごはん	○ ゆばのすいもの サケのさいやきやき ごぼうのバターしょうゆきんぴら		ごめ、ごまあぶら、 さとう、バター	ぎゅうにゅう、かまぼこ、 ゆば、サケ、みそ	たまねぎ、しめじ、ごまつな、 ながねぎ、ごぼう、れんこん、 にんじん、えだまめ	596	28.1	
11 金	ジャージャーめん (ちゅうかめん※)	○ ちゅうかいため フルーツあんにん		ちゅうかめん、あぶら、 さとう、でんぶん、 ごまあぶら	ぎゅうにゅう、ぶたにく、 みそ、あんにんかんでん	にんにく、しょうが、 たまねぎ、にんじん、 だけのこ、エリンギ、もやし、 チングンサイ、もも、 みかん、りんご、パイン	718	28.3	
14 月	ごはん	○ とんじる イワシのかんろに はくさいのゆずふうみ		ごめ、あぶら、 こんにゃく、さといも、 さとう	ぎゅうにゅう、ぶたにく、 みそ、イワシ、あぶらあげ	にんじん、ごぼう、 だいこん、ながねぎ、 はくさい、もやし、ゆず	598	26.1	
15 火	ごはん	○ はるさめスープ ユーリンチー なまあげのオイスターいため		ごめ、ごまあぶら、 はるさめ、でんぶん、 あぶら、さとう	ぎゅうにゅう、ぶたにく、 とりにく、なまあげ	たまねぎ、にんじん、 はくさい、しいたけ、 にんにく、 しょうが、ながねぎ、 だけのこ、チングンサイ	739	27.2	
16 水	ごはん	○ とうふのすいもの サバのしおやき みそいため		ごめ、ごまあぶら、 さとう、でんぶん	ぎゅうにゅう、とりにく、 とうふ、サバ、ぶたにく、 みそ	たまねぎ、ながねぎ、 にんじん、キャベツ、ピーマン	663	33.9	
17 木	ピピンパン (ごはん)	○ わかめスープ はるか		ごめ、ごまあぶら、さとう	ぎゅうにゅう、とりにく、 とうふ、わかめ、ぶたにく	しょうが、たまねぎ、しめじ、 ながねぎ、にんにく、 にんじん、だけのこ、ぜんまい、 だいすもやし、キムチ、 ほうれんそう、はるか	658	30.8	
18 金	まるパン	○ ピーンチャウダー しろみさかなフライ キャベツソテー たくじょうソース		パン、あぶら、 バター、こむぎこ、 パンこ	とりにく、 じろいんげんまめ、 ぎゅうにゅう、 なまクリーム、 チーズ、ホキ、ベーコン	たまねぎ、にんじん、 コーン、キャベツ、 ほうれんそう、ぶどう	678	24.2	
22 火	ごはん	○ ごじる マダイのやさいあんかけ おひたし たくじょうしょうゆ		ごめ、こんにゃく、 さといも、でんぶん、 あぶら、さとう	ぎゅうにゅう、あぶらあげ、 みそ、だいす、マダイ	だいこん、にんじん、 ながねぎ、しょうが、 たまねぎ、ピーマン、 キャベツ、ほうれんそう、 えのき	703	32.2	
23 水	ダイスチーズパン	○ ポテトスープ ムロアジのメンチカツ コーンとほうれんそうのソテー たくじょうソース		パン、チーズ、 じゃがいも、パンこ、 こむぎこ、あぶら	ぎゅうにゅう、ベーコン、 ムロアジ	たまねぎ、にんじん、 グリンピース、キャベツ、 コーン、ほうれんそう	666	25.9	
16回	☆栄養価の数値は、中学生（3・4年）を基準にしています。おおむね低学年（1・2年）は0.9、高学年（5・6年）は1.1の比率となっています。 ☆食材料の割合により、献立内容を変更する場合がありますので、ご了承ください。 ☆太字は市内産の食材を使う予定です。太字の料理に使われます。 ☆そばは、ピーナッツ、キウイ、ひわは給食には使用しません。 ※11日に使用する袋麺（中華麺）は、そば粉を使用した製品を同じ工場内で製造しています。						平均栄養量	665	27.3
							基準栄養量	650	21.1 ～ 32.5

南野調理所  
TEL371-2417



## 3月 給食たより

### 職員紹介

Aコース：多摩第二小・西落合小・大松台小・愛和小

Bコース：多摩第三小・南鶴牧小・東落合小・豊ヶ丘小



はじめまして、2月から永山調理所で栄養士として働いている小沢です。いつもは調理所で、給食の献立を考え食材を注文するなどの仕事をしているため、小学生のみなさんと直接会うことはありませんが、みなさんが笑顔で給食を食べている様子を思い浮かべながら、心を込めた給食を届けられるようにしたいと思います。

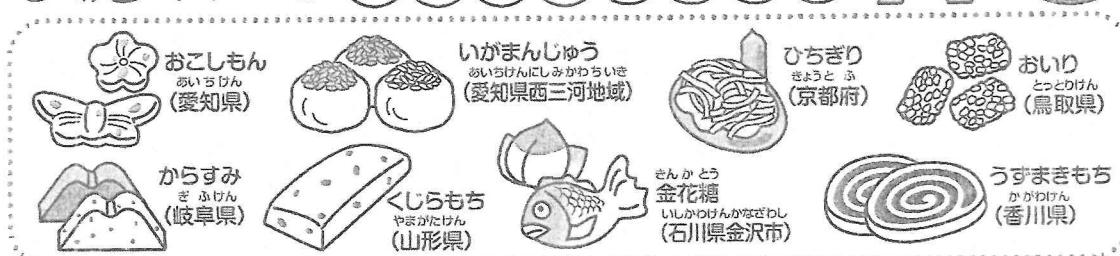
### 献立紹介

ひなまつり献立 (Aコース3日、Bコース2日)

女の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いする「ひな祭り」。ひな人形や桃の花を飾り、ちらしづしやハマグリの潮汁などをいただきます。そして、ひな祭りのお菓子といえば、ひしもちとひなあられが代表的です。ひしもちは、ひし形をした「桃・白・緑」の3色のもちを重ねたものが定番で、ひなあらは、関東地方では米粒形の甘いポン菓子、関西地方では直径1cmくらいの丸形のあらが親しまれています。ほかにも、全国各地にさまざまなお菓子がありますので、一部をご紹介します。

3月3日 ひな祭り

### 地域色あふれるひな祭りのお菓子

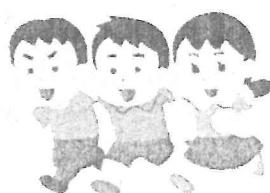


生産者応援献立 (Aコース22日、Bコース14日)

新型コロナウイルスの感染拡大に伴う外出自粛や輸出の減少などの影響で、国産の農林水産物の在庫が増加し、価格の低下が問題となっています。そこで、将来の需要に対応できる生産・供給体制を維持することを目的に、国の緊急補助支援事業が行われています。その事業を活用して、宮崎県と愛媛県の真鯛が学校給食へ無償提供されることになりました。多摩市では、「真鯛の野菜あんかけ」として給食を提供します。生産者が心を込め、手間暇かけて育てた真鯛を食べて、生産者を応援しましょう！

### 1日3食時間を決めて食べましょう

食事は、1日のエネルギーのもとなので、食事の回数が減ってしまうと、栄養不足になってしまします。朝・昼・夕の食事時間を決めて、毎日しっかりと食べましょう！文部科学省の「全国学力・学習状況調査」では、朝食をきちんと食べる児童生徒ほど、学力調査での結果が高い傾向もみられたそうです。春休み中もできるだけ同じ時間に起きて、朝食をとる習慣を身につけて進級や進学に備えましょう。



#### 給食費の納入について

給食の材料は、みなさまの給食費で購入しています。期日までにお納めください。

今月は3月29日(火)に引き落としいたします。【問い合わせ先】学校支援課 保健・給食係 Tel338-6879

