

## こんだてのおしらせ



五所川原市立学校給食センター

曜				<b>ポリりょう</b>			学 善 価
曜			ざいりょう			栄 養 価	
떝		こんだて	体をつくるもとになる食品 エネルギーのもとになる食品 体の調子を整えるもとになる食品		おしらせ	エネルギー	
	1-111-111		主にたん白質・カルシウム	主に炭水化物・脂肪	主にビタミン類(A・C)		kcal
1		わかめごはん さけのチーズやき	のむヨーグルト(プレーン)	ごはん でんぷん	なす パプリカ にんじん	ひなまつりは毎年3月3日に、女の子の成長をお	小 74
•	Vogurt	なすとひきにくのみそいため	わかめ さけのチーズやき かまぼこ	ひなあられ	えだまめ にんにく しょうが	わいナスロナルに体に表示す カカエルナダート	中 88
金		こまつなとあさりのすましじる ひなあられ	ぶたにく だいず とうふ あさり	Y	こまつな しめじ		
4 -	j	ごはん とんかつ パックソース	ぎゅうにゅう とんかつ	ごはん サラダあぶら	メンマ こんにゃく しいたけ		小 70
4 月	MILLARIA	メンマのいためもの	さつまあげ とりにく	さとう ごまあぶら	ごぼう だいこん ながねぎ	今日は、中学3年生が受験に勝って自分が選んだ道へ進めるようにと願って、とんかつを提供します。いつも通りの力が発揮できると良いですね。	Ф 86
		せんべいじる		せんべい	にんじん		Ψ 00.
, ,		-	ぎゅうにゅう ハンバーグ	ごはん サラダあぶら	ほうれんそう たまねぎ はくさい		
5						スタミナ炒めには、スタミナ源にれ(源たれ)が 使用されています。今日は、2種類の源たれを ミックスして提供します。	小 62
(	MLK MIK	ぶたにくとはくさいのスタミナいため	ぶたにく こうやどうふ	さつまいも	にんじん しめじ こまつな		中 74
火		さつまいものみそしる	とうふ みそ		だいこん ながねぎ		
6		ごはん ポークカレー	ぎゅうにゅう ぶたにく	ごはん じゃがいも	たまねぎ にんじん トマト	まもなく卒業を迎える中学3年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。ささやかですが、今日のケーキでお祝いします。	小 71.
6 水	MILK MILK	ふくじんづけ	チーズ	バター さとう ケーキ	にんにく しょうが りんご しそのは		中 85
		おいわいケーキ(チョコレート)		カレールウ だいこん うり	」 ) きゅうり なす れんこん なたまめ		
		しょくパン ハムステーキ	ぎゅうにゅう ハムステーキ	しょくパン バター	ブロッコリー たまねぎ にんじん		ub Za
7		トマトペンネサラダ				ビーフシチューはイギリスから始まったとされています。カレーとは違う牛肉のうま味が効いているシチューです。パンにつけてもおいしそうですね。	小 71 中 83
_   (	MILK MILK		とりにく ぎゅうにく		グリンピース トマト いちご		4 63
木		ビーフシチュー いちごジャム		ジャム シチュールウ	マッシュルーム		
8 ,		ごはん さばのみそに	ぎゅうにゅう さばのみそに	ごはん さとう	にんじん しょうが えだまめ	さばはEPA・DHAと呼ばれる不飽和脂肪酸が多く含まれており、記憶力の向上を促す効果があるといわれています。	小 689
	MILK MILK	にんじんのそぼろいため	とりにく こうやどうふ	サラダあぶら	こんにゃく はくさい たまねぎ		中 83
金		にくだんごのみそしる	にくだんご みそ	じゃがいも			'
		ごはん ぶたにくのしょうがみそやき	ぎゅうにゅう ぶたにく	ごはん でんぷん	にんじん もやし にら しょうが	ナかしけ共一会田としてづけなく。英として土田	u) GE
11			ぶたにくのしょうがみそやき		ほうれんそう たまねぎ ながねぎ	もやしは昔、食用としてではなく、薬として大切にされていました。日本へは、江戸時代、長崎に 漂着した異人が栽培方法を伝え、食用として変化したそうです。	, ,
l (	MILK MILK			9 29 80 519			中 79
月		ほうれんそうのみそしる	あつあげ あぶらあげ みそ	<b>V</b>	しいたけ	Ole E J Cg.	
12		みそラーメン にくしゅうまい(小1こ:中2こ)	ぎゅうにゅう にくしゅうまい	ゆでちゅうかめん	キャベツ もやし にんじん きゅうり	のでは人立と光辞させて下る詞味科(り。味刊)	小 66
'-	MILK MILK	ひじきとれんこんのサラダ	ぶたにく みそ ひじき	サラダあぶら	メンマ たけのこ ながねぎ れんこん		中 85
火		カットりんご	だいず	ごま とうもろこし	・ にんにく しょうが りんご たまねぎ		
		ごはん	ぎゅうにゅう とうふ	ごはん サラダあぶら	ながねぎ にんじん にら	麻婆豆腐は、辛みを抑えるために、2種類のソースを混ぜて使用しています。麻婆豆腐をご飯の上にかけて食べましょう。	小 68
13			だいず とりにく	ごまあぶら でんぷん	にんにく しょうが きゅうり		-
水	MILK MILK		わかめ ぶたにく		きくらげ		中 86
۷,				はるさめ ごま			
14		7.11 ×	ぎゅうにゅう とりにく	ごはん じゃがいも	たまねぎ にんじん トマト いちご	まもなく卒業を迎える小学6年生のみなさん、ご 卒業おめでとうございます。ささやかですが、今 日のクレープでお祝いします。	小 73
MILK	MILK MILK	ふくじんづけ	チーズ	バター さとう クレープ	にんにく しょうが りんご しそのは		中 909
木   `		おいわいクレープ(いちご)		カレールウ だいこん うり	) きゅうり なす れんこん なたまめ		
, _	Ī	ごはん ほっけフライ パックソース	ぎゅうにゅう ほっけフライ	ごはん サラダあぶら	にんじん ごぼう こんにゃく	ごぼうには、タンニンやポリフェノールが多く含まれているため、風邪予防などに効果があるそうです。	小 67:
	MILK MILK	きんぴらごぼう	ぶたにく とうふ	ごま さとう ごまあぶら	たまねぎ しいたけ こまつな		
金			たまご みそ	でんぷん			Ψ 01.
-					たまねぎ アスパラ はくさい		
18	12112					じゃがいもは、みかんと同じくらいの量のビタミンCが含まれています。ビタミンCは、疲労回復や免疫力を高めてくれる効果があります。	小 65
月 Mix Mi	MILK MILK		ベーコン ぶたにく	サラダあぶら さとう	しめじ にんじん とうもろこし		中 80
		はくさいのとうにゅうスープ	とうにゅう	ノンエッグマヨネーズ	パセリ トマト		
10		ごはん にしんのてりに	ぎゅうにゅう にしんのてりに	ごはん さとう	れんこん こんにゃく にんじん	今日のいももち汁には、普通のいももちの他に、	小 63
19	MILK MILK	れんこんのきんぴら	ぶたにく とりにく	サラダあぶら ごまあぶら	かぼちゃ だいこん ごぼう	かぼちゃ入りのいももちも使用しています。食べ	中 75
火		いももちじる		ごま じゃがいももち	ながねぎ		7 75
			ぎゅうにゅう クリスピーチキン		たまねぎ トマト にんじん	パーカーパンにクリスピーチキンやチリコンカン	
21	THE STATE OF THE S	a 0 a				をはさみましょう。チリコンカンとは、豆とひき	小 85
		チリコンカン	ぶたにく だいず ベーコン		マッシュルーム とうもろこし		中 95
木 `		コーンクリームスープ	いんげんまめ	ホワイトルウ	パセリ にんにく	い味付けにしています。	
22	MILK MILK	ごはん いりたまご	ぎゅうにゅう たまご	ごはん サラダあぶら	しょうが にんじん ほうれんそう	たまごはたんぱく質の王様といわれるほど、たんぱく質が豊富です。また、ほぼ全ての栄養素を含んでいるため、完全栄養食ともいわれています。	小 63
22		そぼろどんのぐ	ぶたにく だいず		もやし だいこんぱ ながねぎ		中 79
金		もやしのみそしる	こうやどうふ みそ				- 19
_			ぎゅうにゅう とうふハンバーグ	ごけん さとう	れんこん たけのこ こんにゃく		
25	<b></b>					今年度最後の給食になりました。思い出に残る給食はありましたか?1年間ありがとうございました。	小 63
	MD & MILK	とりにくとこんさいのにもの	とりにく こうやどうふ	サラダあぶら	きぬさや にんじん キャベツ		中 769
月		キャベツのみそしる	あつあげ みそ		えのきたけ ながねぎ しいたけ たまねぎ		

## 1年を振り返って…





この1役の総合を振り返ってみましょう。 整合当番のお仕事を頑張った字もいれば、食べ物に 蔵味関心を持てるようになった字もいるかもしれません。 何も思い字かばないという字も、 みんなで楽しい総合時間を過ごすことができたり、総合をおいしく食べられたら、はなまるです。









## ▲ ご卒業おめでとうございます/

「養べる」というのは、動物や植物など、いろいろな生き物の冷をいただくことです。また、多くの人の支えがあって「養べる」ことができています。これからも態謝の気持ちを溢れずに、「養べる」ことを大切にしてください。



※魚や肉、ベーコンなどには、骨がついていることがあるので、 気をつけて食べてください。

※献立の変更があるかもしれません。その際は、ご了承下さい。 ※献立の材料・栄養価を知りたい方は、 **給食センター(34**-2832)まで、お問い合わせ下さい。

