	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	mg	mg	mg	$\mu$ g RAE	mg	mg	mg	g	g
学校給食 摂取基準 (8~9才)	650	エネルギー の13~ 20%	エネルギー の20~ 30%	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5 以上	2.0 未満
3月分 平均栄養量	604	24.9 (16.5%)	19.4 (28.9%)	286	81	3	182	0.48	0.53	24	5.3	2.2

- ◆おはしは、家から持ってきてください。
- ◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
- ◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
- ◆8日(金)のお祝いケーキは、業者が直接学校へ配送します。
- ◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
- ◆お米につきましては、現在、交野産・大阪府産・京都府産のヒノヒカリを使用しています。
- ◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し 安全な食材の提供につとめています。
- ◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
- ◆4日(月)の春野菜カレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。

# 今月の地場産物 じゃがいも かたのルビー (レッドムーン)



ほししいたけ にんじん

### 献立表のアレルギー表示について

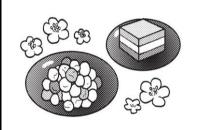
- ・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが 使用されている場合には、その旨を表記しています。
- ・米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。
- ・海産物、海産加工品は、えび・かにが生息する域で採取している場合が あります。また、えび・かにを捕食している場合があります。
- ・6日(水)の は、アレルギー対応食を表しています。
- ・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工品の詳しい内容をお知りに なりたい方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表等配布申請書」を 給食センターへ提出してください。



## 給食費口薬振替の 长知ら社

40/11/0 で					
	振替日				
9期	3月27日 (水)				

前日までに、口座の残高 確認をお願いいたします。



## 3月の行事や食べ物について知ろう

### ひなまつり(上亡の節句)

3月3日はひなまつりです。旧暦(昔のカレンダーのこと)では、この時期に桃の花が咲くため、「桃の節句」とも誉います。

うともたちの健やかな成長を願う行事です。昔は、身についた災難を人形に移して海や川に流しておはらいをする。

<sup>ふうしゅう</sup> 風習がありました。

ちらしずし

ちらしずしは、お祝いごとがある



ひしもちは、色がついたおもちを重ねた ときに食べられる料理です。例えば、 食べ物です。菱の実と形が似ている ことから、その名前がついたと言われて 腰が曲がるまで長生きできるように います。黒いとげがある菱の美は、 えびを使うなど、ちらしずしにのせる ま 魔よけの力がある縁起の良い食べ物と くざい 具材には思いが込められています。

されていました。

ひしもち



むかし 昔は、ひな人形に外の景色をみせて あげようと人形と一緒に出かける 習慣がありました。ひなあられは、 その時に外でもひしもちを養べられる ようにと小さくくだいて作られました。

ひなあられ

●緑色・・・・
雪の下に葬
吹く新緑

1日

とうふ

たまねぎ

にんじん

エリンギ こまつな

けずりぶし

ごはんと混ぜて

食べてね

みそ

みず

ご飯 さわらの西京焼き

宝ねぎのみそ汁 20 小麦 さわらのさいきょうやき (40g)

> 100 まぜるとちらしずし

> > にんじん れんこん かんぴょう ほししいたけ おさけ 小麦 うすくちしょうゆ さとう 3.8

ひなまつりこんだて

ぎゅうにゅう (乳) 牛乳

<u>ひなあられ(5g)</u>

0.1

しお

減量赤飯 88

### 4日 ご飯 (小麦・乳)コッペパン 5日 6日 (小麦) ひじきご飯 7日 (小麦・乳)ブランパン たら唐揚げの たけのこの ひじきとウインナ じゃがいもの かたのルビー 春野菜カレー☆ お祝いすまし汁 鶏肉の唐揚げ ビーフシチュー <u>わかめサラダ</u> <u>中華スープ</u> かきたま光 のソテー <u>あんかけ</u> コロッケ 15 小麦 かたのルビーコロック とりほぐしみ 30 小麦 とりにくのからあげ ぶたにく スライスウインナー 小麦 やきぶた 15 小麦 たらのからあげ とりにく ぎゅうにく とうふ かんそうわかめ かたかまぼこ(さくら) 小学生(25g×) 1コ レンズまめ めひじき りょくとうはるさめ (40g)たまご (50g)きんときまめ じゃがいも ホールコーン じゃがいも なたねあぶら たけのこ なたねあぶら じゃがいも にんじん 中学生(25g×) 2コ アスパラガス チンゲンサイ つちしょうが たまねぎ たまねぎ キャベツ かんそうわかめ なたねあぶら にんじん 10 小麦 こいくちしょうゆ たまねぎ みりん たまねぎ えのきたけ にんじん たまねぎ 10 小麦 こいくちしょうゆ おさけ みりん にんじん さとう にんじん マッシュルーム にんじん あかワイン セロリ なたねあぶら さとう なのはな ほうれんそう 0.5チキンスープ 5.5 0.03 小麦 うすくちしょうゆ ローリエ 0.02 こしょう しお 0.1 ローリエ 0.02 なたねあぶら 0.5 小麦 うすくちしょうゆ <u>彩りサラダ</u> 小麦 うすくちしょうゆ 3.3 でんぷん 小麦 うすくちしょうゆ 小麦 デミグラスソース しお プルーンピューレ 0.2 30 0.1けずりぶし 小麦 カレールウ しお 0.1 みず けずりぶし 0.03 ロースハム 1.7 こしょう 1.7 みず みず キャベツ 100 0.3でんぷん しお 0.2 100 こしょう 0.03 みず ウスターソース 100 トマトピューレ きゅうり <u> ⊕ミルメーク(12.5g)</u> トマトケチャップ なたねあぶら にんじん 0.2 みず とんかつソース 85 1= ホールコーン なたねあぶら 小麦 こいくちしょうゆ 0.2 小麦 こむぎこ さとう 0.1 ごま塩(0.5g) (L) チョコクリーム(15g) みず す 40 1.4 なたねあぶら 0.5 1= お祝いケーキ(30g) ぎゅうにゅう (乳)牛乳 <u>(乳) 牛乳</u> (乳) 牛乳 (乳)牛乳 <u>みかんジュース</u> 1本