



平成29年3月分 学校給食献立予定表

A: アレルギーを起こしやすい原材料

1日ごとのアレルギーが表示してありますので、各献立につきましては各学校にお問い合わせください。



1年間の反省をしましょう

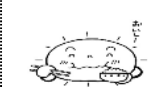
	月	火	水	木	金
赤 緑 黄 ア	<p>子どもの 基本的生活習慣の育成 「早寝・早起き・朝ごはん」</p> <p>毎月19日は 「食育の日～おうちでご飯の日～」 これを機会に給食時間や家庭での 食事時間に「食」について いろいろ話してみましょ。う。</p> <p>毎月19日</p>		<p>1日 ご飯 牛乳 牛肉と糸こんにやくのいり煮 いわしの梅煮 *洋なしのタルト</p> <p>【牛乳】牛乳 かまぼこ いわしの梅煮</p> <p>しめじたけ こんにやく たまねぎ にんじん ねぎ</p> <p>【ご飯】さとう 油 洋なしのタルト</p> <p>乳 牛肉 大豆 小麦 卵</p>	<p>2日 赤飯(ごま塩) 牛乳 桜のすまし汁 えびフライ・2個(ソース) ポイルキャベツ *お祝いデザート</p> <p>【牛乳】かまぼこ【豆腐】えびフライ</p> <p>はくさい にんじん えのきたけ【みつば】 干しいたけ キャベツ</p> <p>【赤飯】油 ごま お祝いデザート</p> <p>乳 大豆 小麦 さば えび りんご ごま 卵</p>	<p>3日 卒業式</p>
	<p>6日 ご飯 牛乳 豚汁 さばの塩焼き ◎ブロッコリーのおかか和え</p> <p>【牛乳】【豚肉】【豆腐】赤みそ さば かつお節</p> <p>こんにやく ごぼう だいこん にんじん ねぎ ブロッコリー</p> <p>【ご飯】さといも 油 ドレッシング</p> <p>乳 豚肉 大豆 さば 小麦 りんご 鶏肉</p>	<p>7日 ご飯 牛乳 かきたま汁 手巻きご飯・いかスティック・2個 ツナ和え(マヨネーズ風調味料) 手巻きのり</p> <p>【牛乳】【卵】鶏肉 かまぼこ いかスティック マグロフレーク【手巻きのり】</p> <p>にんじん えのきたけ【みつば】 干しいたけ キャベツ きゅうり</p> <p>【ご飯】でんぶん 油 マヨネーズ風調味料</p> <p>乳 卵 鶏肉 小麦 大豆 さば いか りんご</p>	<p>8日 麦ご飯 牛乳 ポークカレー フルーツクリームヨーグルト ココアパウダー</p> <p>【牛乳】【豚肉】ヨーグルト 生クリーム</p> <p>たまねぎ にんじん グリンピース みかん バイン もも ナタデココ</p> <p>【麦ご飯】じゃがいも 油 さとう ココアパウダー</p> <p>乳 豚肉 小麦 大豆 りんご パナナ もも</p>	<p>9日 ご飯 牛乳 けんちん汁 愛知のキャベツ入りつくね(お好みソース) *お祝いデザート</p> <p>【牛乳】鶏肉【豆腐】【愛知のキャベツ入りつくね】</p> <p>こんにやく ごぼう だいこん にんじん ねぎ</p> <p>【ご飯】ごま油 油</p> <p>乳 鶏肉 大豆 ごま 小麦 豚肉 もも りんご</p>	<p>10日 クロスロールパン 牛乳 春キャベツのスープ かぼちゃとお豆のコロッケ *豆乳プリン</p> <p>【牛乳】ベーコン 豆乳プリン</p> <p>キャベツ たまねぎ にんじん パセリ かぼちゃとお豆のコロッケ</p> <p>クロスロールパン じゃがいも 油</p> <p>小麦 乳 大豆 豚肉 ゼラチン</p>
赤 緑 黄 ア	<p>13日 ご飯 牛乳 呉汁 れんこんサンドフライ・2個(ソース) ポイルキャベツ</p> <p>【牛乳】【豚肉】大豆【豆腐】ミックスみそ</p> <p>にんじん だいこん ねぎ しょうが 【れんこんサンドフライ】キャベツ</p> <p>【ご飯】さといも 油</p> <p>乳 豚肉 大豆 鶏肉 小麦 りんご</p>	<p>14日 ご飯 牛乳 ちゃんこ汁 さわらの照り焼き 野菜ふりかけ</p> <p>【牛乳】【豚肉】いか団子 さわら</p> <p>はくさい えのきたけ にんじん しらたき ねぎ 干しいたけ</p> <p>【ご飯】油 さとう</p> <p>乳 豚肉 いか 大豆 小麦</p>	<p>15日 サンドイッチパンズパン 牛乳 コーンクリームスープ 照り焼きバーガー(スライスチーズ)</p> <p>【牛乳】ベーコン ハンバーグ スライスチーズ</p> <p>たまねぎ にんじん パセリ ホールコーン クリームコーン</p> <p>サンドイッチパンズパン 油 さとう でんぶん</p> <p>小麦 乳 大豆 豚肉 鶏肉</p>	<p>16日 ソフトめん 牛乳 カレーソフトめん 鶏肉のりんごソース</p> <p>【牛乳】【豚肉】鶏肉</p> <p>たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース にんにく しょうが りんご</p> <p>ソフトめん 油 でんぶん さとう</p> <p>小麦 乳 豚肉 大豆 りんご 鶏肉</p>	<p>17日 ご飯 牛乳 すいとん汁 シーちゃんタケちゃん</p> <p>【牛乳】油揚げ マグロフレーク</p> <p>はくさい だいこん にんじん ねぎ たけのこ さいやいんげん</p> <p>【ご飯】すいとん さとう 油</p> <p>乳 小麦 大豆</p>
赤 緑 黄 ア	<p>20日 春分の日</p>	<p>21日 ご飯 牛乳 豆乳入りみそ汁 ひじきのいため煮 *清見オレンジ</p> <p>【牛乳】豆乳【豆腐】油揚げ ミックスみそ ひじき マグロフレーク</p> <p>だいこん にんじん えのきたけ ねぎ ホールコーン 清見オレンジ</p> <p>【ご飯】さとう 油</p> <p>乳 大豆 オレンジ 小麦</p>	<p>22日 わかめご飯 牛乳 肉じゃが てりどり</p> <p>【牛乳】牛肉 鶏肉</p> <p>こんにやく たまねぎ にんじん さいやいんげん しょうが</p> <p>【わかめご飯】じゃがいも さとう 油</p> <p>乳 牛肉 大豆 小麦 鶏肉</p>	<p>23日 中華めん 牛乳 豚骨ラーメン 春巻 ◎もやしのナムル 型抜きレアチーズ</p> <p>【牛乳】【豚肉】焼き豚 かまぼこ 春巻 型抜きレアチーズ</p> <p>キャベツ にんじん ホールコーン ねぎ もやし きゅうり</p> <p>【中華めん】油</p> <p>小麦 乳 豚肉 大豆 鶏肉 ごま ゼラチン</p>	

1年間を振り返ってみましょう!



・・・1年間を振り返って、「○(できた)」「△(とときできた)」「×(できなかった)」の印を()につけてみましょう!

①毎日、朝ごはんを食べた()



②1日3食、残さな
いで食べた()



③間食は、時間を決
めて食べた()



④バランスよく食べ
た()



⑤感謝の気持ちを忘
れずに食べた()



できていないところは、
来年度にチャレンジし
ましょう。

⑥よくかんで食べた
()



⑦ながら食べをしな
かった()



⑧間食は、量を決め
て食べた()



⑨苦手なものもが
んばって食べた()



⑩みんなできよく食
べた()



* 赤 : おもに体をつくるものになる

* 緑 : おもに体の調子をととのえる

* 黄 : おもにエネルギーのものになる

* * 洋なしのタルト、清見オレンジの包装紙、お祝いデザート、豆乳プリンの空容器・スプーンは業者が回収します。

* サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

* 産地消・・・【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。

* 天候により、産地を変更することがあります。

* 献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

◎印は、センターでドレッシング等であえてあります。

* 6日、14日、22日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

中学校家庭配布表(一宮市教育委員会学校給食課 北部)

