



平成29年3月分 学校給食献立予定表

ア：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>大豆 小麦 乳 卵 牛肉</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 お祝いデザート ごま</p> <p>大豆 小麦 乳 卵 えび さば りんご ごま</p>	<p>3日 卒業式</p>
	<p>6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>7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>8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)</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>大豆 小麦 乳 鶏肉 豚肉 りんご もも ごま</p>	<p>9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>大豆 小麦 乳 鶏肉 豚肉 りんご さば ごま</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>大豆 小麦 乳 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>14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>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</p> <p>大豆 小麦 乳 鶏肉 豚肉</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 グリーンピース にんにく しょうが りんご</p> <p>ソフトめん 油 でんぶ さとう</p> <p>大豆 小麦 乳 鶏肉 豚肉 りんご</p>	<p>17日 ご飯 牛乳 すいとん汁 シーちゃんタケちゃん 野菜ふりかけ</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 さやいんげん</p> <p>【ご飯】 すいとん さとう 油</p> <p>大豆 小麦 乳</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</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</p> <p>【ご飯】 さとう 油</p> <p>大豆 小麦 乳</p>	<p>22日 ご飯 牛乳 ちゃんこ汁 さわらの照り焼き *清見オレンジ</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 清見オレンジ</p> <p>【ご飯】 油 さとう</p> <p>大豆 小麦 乳 豚肉 いか オレンジ</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>大豆 小麦 乳 鶏肉 豚肉 ゼラチン ごま</p>	

1年間を振り返ってみましょう!

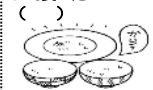


・・・1年間を振り返って、「○(できた)」「△(ときどきできた)」「×(できなかった)」の印を()につけてみましょう!

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苦手なものがん
ばって食べた()



⑩みんなで仲良く食
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、すべてゆでで使用します。

* 産地地消・・・【 】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。

* 9日、14日、21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。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。

好評献立のレシピを公開しています

