令和7年度

3月学校給食予定献立表

秦野市立広畑小学校　　給食回数　12回

☆今月の給食目標☆　1年間の給食をふりかえろう

給食目標は毎月教室に掲示し、その月の目標を意識しながら食事をします。３月の目標は４月～２月までの目標の総まとめです。この１年間でできるようになったかな？ご家庭でもぜひ取り組んでください。

2日（月）　ひなまつり献立	3日（火）	4日（水）	5日（木）	6日（金）
ひなあられ　ぎゅうにゅう あじのころもあげ ちらしずし　しらたまじる	ぎゅうにゅう しらたきソテー ミルクパン　マカロニグラタン	ぎゅうにゅう あおのりポテトビーンズ ごはん　はっぽうさい	ぎゅうにゅう しろごまつくね やきそばサンド（ソフトフランスパン）（ソースやきそば）	ぎゅうにゅう ももゼリー やきフランクフルト えびピラフ　やさいのスープに
せいはくまい　こむぎこ さとう　しらたまこ　でんぷん こめあぶら　ひなあられ	ミルクパン　マカロニ こめあぶら　こむぎこ　パンこ	せいはくまい　こめあぶら ごまあぶら　さとう　でんぷん じゃがいも　こむぎこ	ソフトフランスパン ちゅうかめん　こめあぶら	せいはくまい　きょうかまい バター　じゃがいも　さとう こめあぶら
ぎゅうにゅう　あぶらあげ とうふ　とりにく　なると あじ　おから	ぎゅうにゅう　とりにく おから　チーズ　ぶたにく	ぎゅうにゅう　ぶたにく えび　いか　あおのり　だいず	ぎゅうにゅう　ぶたにく あおのり　しろごまつくね	ぎゅうにゅう　えび　とりにく フランクフルト
にんじん　れんこん　だいこん ほししいたけ　しめじ こまつな　しょうが　たまねぎ	たまねぎ　にんじん　パセリ マッシュルーム　しらたき コーン　こまつな	しょうが　にんじん　たまねぎ キャベツ　たけのこ　こまつな ほししいたけ	にんじん　たまねぎ　キャベツ もやし　こまつな	たまねぎ　にんじん　パセリ マッシュルーム　きパプリカ キャベツ　セロリ　こまつな ももゼリー
659kcal　27.2ｇ　18.5g　2.4ｇ	685kcal　26.2ｇ　23.0g　2.6g	628kcal　23.4ｇ　19.2g　1.5g	616kcal　25.0ｇ　27.2g　2.2g	638kcal　21.7ｇ　18.4g　2.3g

9日（月）	10日(火)	11日（水）	12日（木）新メニュー	13日（金）おいわい献立
いちごヨーグルト　ぎゅうにゅう やさいソテー カレーライス（もちむぎいりごはん）（カレー）	ぎゅうにゅう コテージパイ チョコパテ コッペパン　はるさめスープ	ぎゅうにゅう とうふドーナッツ しおラーメン（ラーメン）（スープ）	ぎゅうにゅう いわしのうめにゆでやさい ごはん　ポトフみたいなおみそしる	はっこうにゅう とりにくのゆかりあげ ごましおミックスソテー おせきはん　さわにわん
せいはくまい もちむぎ じゃがいも こめあぶら カレールウ ごまあぶら	コッペパン チョコパテ はるさめ こめあぶら じゃがいも	ラーメン こめあぶら でんぷん ホットケーキのもと ごま さとう	せいはくまい じゃがいも	せいはくまい もちごめ でんぷん こむぎこ こめあぶら ごま
ぎゅうにゅう ぶたにく いちごヨーグルト	ぎゅうにゅう とうふ とりにく ぶたにく とうにゅう チーズ	ぎゅうにゅう ぶたにく なると おから とうふ	ぎゅうにゅう ウインナー みそ いわしのうめに	はっこうにゅう あずき ぶたにく とりにく おから
にんじん たまねぎ こまつな キャベツ コーン	にんじん たまねぎ ほししいたけ こまつな グリンピース コーン	にんじん にら ながねぎ キャベツ きくらげ もやし にんにく しょうが こまつな	にんじん たまねぎ キャベツ こまつな もやし	にんじん ごぼう えのき ながねぎ しょうが ゆかり キャベツ こまつな コーン
673kcal 23.0g 19.1g 2.0g	693kcal 30.9g 24.6g 2.5g	665kcal 23.0g 19.8g 2.3g	608kcal 24.0g 16.7g 2.0g	624kcal 23.4g 15.8g 1.4g

16日（月）	17日（火）
バニラアイス　ぎゅうにゅう たまごあえ ごはん　にくじゃが	ぎゅうにゅう チキンカツ やみつきキャベツ くろパン　カレーふうみスパゲッティ
せいはくまい じゃがいも こめあぶら さとう	くろパン こむぎこ パンこ こめあぶら ごまあぶら ごま スパゲッティ
ぎゅうにゅう ぶたにく けいらん バニラアイスクリーム	ぎゅうにゅう とりにく おから ぶたにく
にんじん たまねぎ しらたき グリンピース キャベツ こまつな	にんにく パセリ キャベツ たまねぎ にんじん あかパプリカ ピーマン マッシュルーム
663kcal 21.1g 18.6g 1.9g	669kcal 26.9g 27.3g 2.1g

6年生のみなさん　ご卒業おめでとうございます！

10・11月に家庭科で１食分の食事を計画し、調理しましたね。「主食：主菜：副菜をそろえる」、「おいしそうに彩りをよくする」、「同じ調理法・味付けにならないようにする」、「旬の食材を使う」などを意識して、栄養バランスを考えた食事作りができました♪

卒業後は食べるものを自分で選ぶ機会が増えていくと思います。給食や授業で学んだことを生かし、これからも健康的な食生活を送ってください☺

各地のひな菓子

ひなあられ以外にも、
いろいろな雛菓子があるのですね

ひづけ　ぎゅうにゅう
こんだて

１年間、ありがとうございました！

日頃より給食へのご理解・ご協力をいただき誠にありがとうございました。次年度も栄養教諭・調理員力を合わせて安全でおいしい給食を心をこめて作って参ります。どうぞよろしくお願い致します。

給食終了後、給食当番の人は白衣を持ち帰ります。新年度、子どもたちが気持ちよく着衣できるよう、洗濯・アイロン・ほころびの等の点検をして、期日までにご返却をお願い致します。

きいろ	炭水化物・脂質 おもにエネルギーのもとになる食品
あか	たんぱく質・無機質 おもにからだを作るもとになる食品
みどり	ビタミン おもに体のちょうしをととのえるもとになる食品

1食平均エネルギー　たんぱく質　脂質　塩分