

学校給食予定こんだて表・もりつけ表



| | | |
|--------|---------------|-------------|
| 栄養量平均 | エネルギー 604kcal | たんぱく質 24.6g |
| 栄養摂取基準 | エネルギー 650kcal | たんぱく質 26.8g |

| 月 | | | 火 | | | 水 | | | 木 | | | 金 | | |
|---|---------------------|------------------------|--|---------------------|------------------------|--|---------------------|------------------------|--|---------------------|------------------------|--|---------------------|------------------------|
| かいそうサラダ ごはん じゃがママーボー | | | ソコダラたつたあげ ひなずし すましじる | | | ごまずあえ ごはん なまあげの カレーしょうゆに | | | わかさぎフリッター ごはん わかめゆかりごはん とんじる | | | アーモンドサラダ ジョア ツイストパン トマトチキンにこみ | | |
| 2日 | エネルギー 589kcal | たんぱく質 23.5g | 3日 | エネルギー 581kcal | たんぱく質 26.3g | 4日 | エネルギー 600kcal | たんぱく質 24.0g | 5日 | エネルギー 643kcal | たんぱく質 21.4g | 6日 | エネルギー 606kcal | たんぱく質 24.0g |
| 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる |
| しおこんぶあえ いちご ごはん おかかふりかけ かしのひきずり | | | あげきょうざ ごはん おかにくチャーハン わかめと豆腐のスーフ | | | わふうサラダ うどん いかのかりんあげ ごもくうどんのしる | | | さきたまロール ごはん しばわなボリタン じゃがいもと あさりのスーフ | | | うましおキャベツ ごはん たまごどん | | |
| 9日 | エネルギー 581kcal | たんぱく質 26.7g | 10日 | エネルギー 619kcal | たんぱく質 24.3g | 11日 | エネルギー 644kcal | たんぱく質 28.4g | 12日 | エネルギー 578kcal | たんぱく質 26.4g | 13日 | エネルギー 565kcal | たんぱく質 23.0g |
| 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる |
| ピーンスサラダ ごはん ココアあげパン ワンタンスーフ | | | はるさめサラダ ごはん しせんママーボー豆腐 | | | チキンハムとごまつなのサラダ ごはん しばわなカレー | | | のしおささみあげ こうほくだいふく たいめし けんちんじる | | | 春分の日 (学校お休み) | | |
| 16日 | エネルギー 608kcal | たんぱく質 21.4g | 17日 | エネルギー 595kcal | たんぱく質 26.5g | 18日 | エネルギー 608kcal | たんぱく質 22.8g | 19日 | エネルギー 639kcal | たんぱく質 23.7g | 20日 | エネルギー -kcal | たんぱく質 -g |
| 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる | 【赤】の食品 体をつくるものになる | 【黄】の食品 ねつやちからになる | 【緑】の食品 体のちょうしをととのえる |

※予定献立につき、変更になる場合もあります。栄養価・栄養摂取基準は中学年の値です。

- ～ 3月 こんだて 紹介 ～
- ★ 3日 行事食 桃の節句の献立
 - ★ 6日 世界🌍味めぐり給食
 - ★ 9日 日本🇯🇵味めぐり給食
 - ★ 19日 卒業&修了 お祝い献立

桃の節句(ひなまつり)の行事食で、ひな寿司を給食室で炊きます。
毎月1回の世界の料理 こんだてです。3月はモロッコの料理です。特別な香辛料が入った洋風の煮込みです。
毎月1回の日本の郷土料理 こんだてです。3月は愛知県産の「かしのひきずり」が登場します。
6年生の卒業と1年生～5年生の修了を給食でお祝いします。



※6日の給食は、牛乳の代わりに「ジョア」を提供します。
牛乳停止している児童は牛乳と同等の対応をさせていただきますので、提供できません。御承知おきください。