2025 3月給食カレンダー

★牛乳は毎日つきます(・∀・) ☆太字は邑南町産です(都合により変更する場合があります)

～1年間ありがとうございました～

今年度も残すところ1か月となりました。中学3年生のみなさんは、9年間食べつづけた給食ともお別れですね。1年間さまざまな行事や活動、新しい環境や人との出会いを通して心身ともに成長したこどもたち。去年の4月に比べて、食べられる量が増えたり、苦手なものが食べられるようになったり、「美味しかった!」と笑顔で言ってくれるそんな成長した子どもたちをたくさん見ることができました。来年度も、安心・安全を第一に、美味しい給食の提供を心がけ、給食を通して子どもたちの成長のお手伝いができればと思います。

3月3日はひな祭りです

毎年3月3日はひなまつりです。桃の節句という呼び方もしますね。ひな人形を飾って女の子の健康と幸せを願う日です。3月3日のメニューにちらしずしがあります。ちらしずしに入っている具材にはそれぞれ意味があり、れんこん(将来の見通しがきくように) 錦糸卵(財宝がたまるように) えび(腰が曲がるまで長生きするように) 豆(まめに働き、健康で暮らせるように) などがあります。色とりどりの具材で作られるので、縁起の良い料理としてぴったりですね。

3日(月)ひなまつり献立		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)おなかスッキリ献立	
ひなまつり ちらしずし	ほうれんそうのおひたし	ソースやきそば	はくさいのレモンあえ	ごはん	ゆかりあえ	♡いわみポークカレー	♡フルーツポンチ	♡いわみわぎゅうごはん	♡りつちやんのげんきサラダ
こめ 60 黄	ほうれんそう 15 緑	やきそばめん 140 黄	ささみ 8 赤	こめ 80 黄	ツナ 5 赤	こめ 77 黄	しらたま 20 黄	こめ 63 黄	きゅうり 5 緑
さとう 黄	はくさい 40 緑	はくさい 25 緑	はくさい 25 緑	ツナ 5 赤	キャベツ 30 緑	むぎ 8 黄	みかん 15 緑	キャベツ 30 緑	キャベツ 30 緑
すしお	もやし 15 緑	ぶたにく 20 赤	ほうれんそう 20 緑	あかうおのいそべあげ	ほうれんそう 15 緑	ぶたにく 40 赤	おうとう 15 緑	ぎゅうにく 20 赤	ハム 10 赤
れんこん 10 緑	かつおぶし 1 赤	たまねぎ 20 緑	にんじん 5 緑	あかうお 1尾 赤	にんじん 5 緑	ふたにく 40 赤	パイン 20 緑	ごぼう 15 緑	コーン 5 緑
しいたけ 1 緑	さとう 黄	しいたけ 5 緑	さとう 黄	あおのり 0.2 赤	コーン 5 緑	たまねぎ 30 緑	なしゼリー 10 黄	こんにゃく 15 緑	にんじん 8 緑
ごぼう 10 緑	しょうゆ 5 緑	にんじん 8 緑	しょうゆ レモンかじゅう	かたくりこ 黄	ゆかり 1 緑	にんじん 10 緑	りんご 10 緑	にんじん 5 緑	こんにぶ 0.2 赤
かまぼこ 5 赤	こま 1 黄	キャベツ 30 緑	♡ミルメーク	こむぎこ 黄	さわにわん	じゃがいも 30 黄	れんこん 15 緑	えだまめ 5 緑	かつおぶし 0.2 赤
あぶらあげ 5 赤	たまご 10 赤	もやし 20 緑	♡ミルメーク	あぶら 黄	ぶたにく 25 赤	れんこん 15 緑	しめじ 5 緑	さとう 黄	あぶら さとう 黄
たまご 5 赤	しらたまもち 26 黄	ねぎ 5 緑	ヨービー	さけ しお こしょう	もやし 15 緑	にんにく 0.5 緑	にんにく 0.5 緑	さけ しょうゆ みりん しお こしょう す	わふうだし
こま 1 黄	だいこん 25 緑	にんにく 0.3 緑	ミルメーク 1こ 黄	えのきたけ 8 緑	にんじん 5 緑	ウスターソース しょうゆ	トマトケチャップ	みぞれる	だいこん 30 緑
さとう 黄	しいたけ 5 緑	しょうが 0.3 緑	しょうが 黄	ごぼう 15 緑	えのきたけ 8 緑	トマトケチャップ	ペーストチャツネ	ささみフライ	ささみフライ 1こ 赤
しょうゆ みりん	わかめ 0.3 赤	しお こしょう さけ	しお こしょう さけ	ねぎ 3 緑	ねぎ 3 緑	ペーストチャツネ	パモントフレーク	とりにく だいず こむぎこ かたくりこ	こんにゃく 10 緑
わふうだし	ねぎ 5 緑	やきそばのもと	ハムステーキ	しお しょうゆ さけ	しお しょうゆ さけ	パモントフレーク		おいしいクレープ(中)	こんにゃく 30 黄
えだまめフリッター	しお しょうゆ みりん		ポロニアソーセージ	みりん にぼし	みりん にぼし			おいしいクレープ(中)	さいも 3 黄
えだまめフリッター	さけ にぼし		1まい					いちごクレープ(中)	しいたけ 5 緑
(小2, 中3コ)									ねぎ 3 緑
えだまめ だいず こむぎこ									かたくりこ
									さけ しょうゆ しお みりん にぼし
									みぞれる
									こんにゃく 10 緑
									ささみフライ 1こ 赤
									こんにゃく 30 黄
									しいたけ 5 緑
									ねぎ 3 緑
									かたくりこ
									さけ しょうゆ しお
									みりん にぼし
									みぞれる
									あぶらあげ 5 赤
									だいこん 25 緑
									はくさい 25 緑
									しいたけ 5 緑
									ねぎ 5 緑
									みぞ 8 赤
									にぼし
									あぶらあげ 5 赤
									だいこん 25 緑
									はくさい 25 緑
									しいたけ 5 緑
									ねぎ 5 緑
									みぞ 8 赤
									にぼし

17日(月)		18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)	
ごはん	ちくぜんに	さらうどん	マンナンサラダ	ぶたキムチ どんぶり	しおナムル	しゅんぶん 春分の日		ごはん	おかかあえ
こめ 80 黄	とりにく 25 赤	さらうどんめん 10 黄	キャベツ 20 緑	こめ 72 黄	こまつな 10 緑			こめ 80 黄	はくさい 40 緑
きびなごの からあげ	れんこん 20 緑	ぶたにく 20 赤	だいこん 15 緑	むぎ 8	だいこん 25 緑			ほうれんそう 20 緑	にんじん 5 緑
きびなご 35 赤	だいこん 20 緑	いか 10 赤	こんにやく 10 緑	ぶたにく 50 赤	もやし 10 緑			かつおぶし 1 赤	かつおぶし 1 赤
あぶら 黄	ごぼう 20 緑	あさり 10 赤	さとう 黄	たまねぎ 15 緑	コーン 5 緑			ささみ 8 赤	さとう 黄
かつのりあえ	にんじん 20 緑	かまぼこ 8 赤	ごまあぶら 黄	にら 5 緑	かつおぶし 0.8 赤			さとう 黄	しょうゆ
キャベツ 30 緑	いんげん 10 緑	キャベツ 40 緑	すしお 10 黄	キムチ 10 緑	ごまあぶら 黄			さけ チーズ だいず こむぎ	のっぺいじる
にんじん 5 緑	さとう 黄	たまねぎ 20 緑	はくさい 25 緑	ごまあぶら 黄	あつあげの ちゅうかスープ			とりにく 20 赤	とりにく 20 赤
きりぼだいこん 3 緑	しょうゆ さけ みりん	にんじん 10 緑	はくさい 25 赤	しょうゆ	あつあげ 20 赤			だいこん 20 緑	だいこん 20 緑
かまぼこ 10 赤	わふうだし	ごまあぶら 黄	はくさい 25 赤	あつあげ 20 赤	はくさい 25 赤			さといも 25 黄	さといも 25 黄
かつおぶし 0.5 赤	おいわい クレープ(小学校)	かたくりこ 黄	ぎゅうにゅう 20 緑	チンゲンサイ 10 緑	チンゲンサイ 10 緑	しいたけ 5 緑	しいたけ 5 緑		
きざみのり 0.5 赤	いちごクレープ 1こ 黄	しお 1 黄	バター 1 黄	にんじん 5 緑	にんじん 5 緑	ねぎ 3 緑	ねぎ 3 緑		
さとう 黄	だいず いちご	しょうゆ とりガラ	こむぎ にゅう だいず	しいたけ 5 緑	しいたけ 5 緑	かたくりこ 黄	かたくりこ 黄		
あぶら 黄	こむぎ にゅう だいず	だいずとごぼう のミンチカツ	ミンチカツ 1こ 赤	わかめ 0.3 赤	わかめ 0.3 赤	さけ しょうゆ しお	さけ しょうゆ しお		
すしお 1こ しょうゆ	とりにく ぶたにく たまねぎ ごぼう だいず こむぎこ	とりにく ぶたにく たまねぎ ごぼう だいず こむぎこ		しお 1こ しょうゆ とりガラ	しお 1こ しょうゆ とりガラ	みりん にぼし	みりん にぼし		

24日(月)		ツナサラダ	
ごはん	ツナ	8 赤	赤
こめ 80 黄	キャベツ	15 緑	緑
チキンチキン	にんじん	5 緑	緑
ごぼう	だいこん	25 緑	緑
とりにく 50 赤	コーン	5 緑	緑
ごぼう 20 緑	ごま	1.5 黄	黄
かたくりこ 黄	マヨネーズ		
あぶら 黄	すしお 1こ しょうゆ		
さとう 黄	トッポギいり		
さけ しょうゆ みりん	ちゅうかスープ		
	ベーコン 8 赤	赤	赤
	トッポギ 20 黄	黄	黄
	チンゲンサイ 20 緑	緑	緑
	はくさい 20 緑	緑	緑
	ねぎ 3 緑	緑	緑
	しお 1こ しょうゆ とりガラ		

<栄養三色って?>

赤:主に体を作る食品
血液や筋肉・内臓・骨などからだの組織を作る。

黄:主に熱やカのもとになる食品
からだを動かしたり、脳を活動させる。体温を保つなどの基礎的な働きをする。

緑:主にからだの調子を整える食品
他の栄養の吸収を助けたり病気に対する抵抗力をつける。

3月の給食に登場する
邑南町でつくられたもの

こめ	あつあげ	みそ
ぶたにく	ほうれんそう	にんじん
ぎゅうにく	しいたけ	こまつな
とうふ	こんにやく	さといも

**1年間のきゅうしよくを
ふりかえってみよう!**

今年度も残りわずかとなりました。
この1年間の食生活はどうでしたか? 美味しい給食を食べながら、みなさんはさまざまな食に関することを学んできました。
1年間の給食時間を振り返り、よくできたことに○を、時々できたことに△を、できなかったことに×をつけましょう。できていないことがあれば、4月からがんばってみましょう。

☐ 協力して給食準備をすることができた	☐ 1人分の量をきれいに盛りつけた	☐ 楽しく食事をすることができた
☐ バランスの良い食事のとり方がわかった	☐ 地域の食材がわかった	☐ 感謝の気持ちをもって食べることができた

※物資の都合により、献立や食材等が変更になる場合があります。

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム g	鉄 mg	ビタミン			食塩相当量 g	
						A μg	B1 mg	B2 mg		
中学 3月の平均	651	16.4 ※15.5%	30.2 ※29.4%	346	2.6	196	0.5	0.5	28	2.2
学年 学校給食摂取基準	650	※13~20%	※20~30%	350	3	200	0.4	0.4	25	2

※たんぱく質は摂取エネルギーの13~20%、脂質は摂取エネルギーの20~30%