



3月 給食指導表(小学校)



2024.3 本渡学校給食センター



まいつき19にちは
しょくいくのひ

3月19日(火)
ふるさとくまさんデー
「菊池・山鹿地域の味」



「あたりまえ」にあらためて「ありがとう」



1日(金)
花型ハンバーグ
ひなまつりゼリー
ちらし寿司 なめこの味噌汁

ひな祭りメニュー

周りを海に囲まれた日本では昔から海そうをよく食べています。海そうの中でもひじきにはカルシウム、鉄分、食物せんい(食物繊維)が特に多く含まれています。成長期である皆さんにはしっかり食べてほしい食品です。

4日(月)
こんにゃくかんたんサラダ
野菜のたまご焼き
ごはん すき焼き風煮

すき焼きのしょうゆ味は、ごはんには合う味ですよ。すき焼きという名前のもととの由来は「すき」という畑を耕す道具の上で、けもの肉を焼いていたというものです。

5日(火)
中華和え
焼きぎょうざ②
ごはん マーポー豆腐

マーポー豆腐は、中華料理の一つです。ひき肉を炒め、豆腐やトウバンジャン、みそを入れ、煮ています。他にもマーポーなすなどもあり、給食の人気メニューの一つです。

6日(水)
チーズサラダ
鯛フライ
お祝いケーキ
かぼちゃパン キャベツのスープ

天草宝島デー:たい

養殖の鯛は卵から2年ほどかけて大切に育てられた貴重な鯛です。天草で育った真鯛は年間を通じてあぶらのり具合が一定で、安定したおいしさが楽しめます。

7日(木)
ほうれん草のひじき和え
いわし梅煮
ごはん 五目汁

五目汁には鶏肉や豆腐、こんにゃく、じゃがいもなどたくさんの具材が入ります。「五目」とはいろいろな材料を、味やいろどり、栄養のバランスを考えて取り合わせたものです。ぜひ食材に注目して食べてみてください。

8日(金)
まめまめサラダ
ささみスティック
チキンライス ヨツメスープ

まめまめサラダには、大豆、大福豆(おおふくめ)、金時豆、ひよこ豆、レッドキドニー、青えんどう豆が入っています。豆類は炭水化物、たんぱく質、ビタミンなどの栄養素がバランスよく含まれています。

11日(月)
ささみの和えもの
黒糖ビーンズ
ココアパン(うどん麺)

献立表に書かれている給食の食材は、赤・黄・緑の3つのグループに分けられることを知っていますか?3つの色がそろったバランスのいい食事をとることで毎日元気に過ごすことができます。

12日(火)
小松菜の和えもの
ぶりのフライ
ごはん もずくスープ

もずくは海藻の仲間です。もずくには骨を強くするカルシウムや、肌をきれいにするビタミン、鉄分、食物繊維が含まれています。もずくのつるっとした食感や歯ごたえを味わって食べましょう。

13日(水)
ハンバーグきのこソース汁
でこぼん
パンパン 豆のクリームシチュー

天草宝島デー:でこぼん

今日のデコポンは天草で収穫されたものです。デコポンの味はオレンジやみかんに似ています。甘みが強く柑橘類の中でも酸味はひかえめで、おいしく食べられます。

14日(木)
れんこんとひじきのサラダ
大豆と豆腐のフライ
ごはん 白菜のスープ

「霜がおりるとあまくなる」といわれている白菜は、冬野菜の代表です。なべ料理に入れたり、煮物や汁物に入れたりして食べると、汁の中にとけこんだ栄養もとることができます。

15日(金)
大根の酢の物
若鶏のピカタ
わかめごはん つみれ汁

「ピカタ」とは、イタリア料理のひとつです。肉や魚の薄切りに小麦粉と溶き卵をつけて焼いた物、という意味です。給食では鶏肉で作られていますが、豚肉や白身魚のピカタも有名です。

18日(月)
しそきくらげ和え
人参シューマイ②
ごはん タイピーン

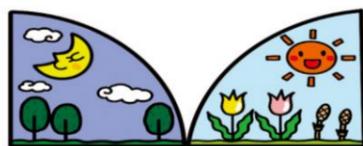
「空腹は最高の調味料」という言葉を聞いたことがありますか?「おなかがすいている時は、料理をよりおいしく感じられる」という意味です。冬休みはおやつを量をひかえて、食事をよりおいしく食べられるよう工夫しましょう。

19日(火)
杏仁豆腐
豚の生姜焼き
おちまるごはん みそ団子汁

ふるさとくまさんデー
阿蘇の味

みそ団子汁は阿蘇で昔から食べられている郷土料理です。天草では、だご汁は醤油で味付けをすることが多いですが、みそもとてもおいしいですよ。

20日(水)
春分の日



21日(木)
コールスローサラダ
チキンナゲット②
ごはん ピーフレー

今日は今年度最後の給食です。1年間の給食時間はどうでしたか?食事のマナーや好き嫌い、給食準備や片付けなど、給食を食べながら振り返ってみましょう。最後の給食もしっかり味わって食べてください。

