



	月	火	水	木	金	
盛り付け図	<p><b>今月の学校給食目標</b></p> <p><b>1年間の食生活を振り返ろう</b></p>				<p>1 日 ◆桃の節句献立◆</p> <p>なばなとキャベツのうめふうみごまあえ</p> <p>ひなあられ</p> <p>セルフそぼろちらしずしのぐ</p> <p>ごはん すましじる</p>	
	<p>給食の前に手をきれいに洗えた</p>	<p>給食当番の身支度をきちんとしてきた</p>	<p>食事のあいさつを心を込めて言えた</p>	<p>食器を正しく並べることができた</p>	<p>お箸を正しく持ち、上手に使うことができた</p>	<p>よくかんで味わって食べることができた</p>
	<p>地域の産物や食文化を知ることができた</p>	<p>日本の伝統行事と行事食について知ることができた</p>	<p>バランスのよい食事の組み合わせがわかった</p>	<p>今年度も残りわずかになりました。この1年間の給食時間を振り返り、できたことに○をつけましょう。何個○がついたかな？</p>		
	<p>牛乳 豚肉 青のり さめのカレーフライ</p>	<p>牛乳 わかめ あずき とり肉 豆腐</p>	<p>牛乳 豚肉 いわし 厚あげ</p>	<p>牛乳 とり肉 高野豆腐 豆腐 かまぼこ 油あげ</p>		

盛り付け図	4 日 ◆中学校セレクト給食◆	5 日 ◆中学校卒業おめでとう献立◆	6 日	7 日	8 日
	<p>★小:がまごおり みかんゼリー</p> <p>★中:セレクトデザート</p> <p>小:さめのカレーフライ 中:セレクトフライ</p> <p>こがたロールパン やきそば</p>	<p>ほうれんそうともやしのあえもの</p> <p>とりにくのあげてり(小2こ 中2こ)</p> <p>小:わかめごはん 中:せきはん</p> <p>中:ごましお</p>	<p>なます</p> <p>いわしのかんろに</p> <p>(ごはん) ふたどん</p>	<p>なめたけあえ</p> <p>★りんごゼリー</p> <p>たまねぎとさつまいものかきあげ</p> <p>(しらたまうどん) いわくらじまんのさくらうどん</p>	<p>かおりあえ</p> <p>ぶりのてりやき</p> <p>ごはん みそおでん</p>
	<p>牛乳 豚肉 青のり さめのカレーフライ</p> <p>セレクトフライ</p>	<p>牛乳 わかめ あずき とり肉 豆腐</p> <p>豆乳 みそ</p>	<p>牛乳 豚肉 いわし 厚あげ</p>	<p>牛乳 かまぼこ 油あげ 大豆</p>	<p>牛乳 ぶり 厚あげ うずら卵 がんもどき</p> <p>みそ</p>
	<p>キャベツ にんじん 玉ねぎ</p>	<p>ほうれん草 もやし にんじん 大根</p> <p>ねぎ</p>	<p>たまねぎ にんじん こんにやく 枝豆</p> <p>しょうが 大根 れんこん きゅうり</p>	<p>にんじん 大根 ごぼう 干しいたけ</p> <p>みつば 玉ねぎ 白菜 小松菜 コーン</p> <p>なめたけ</p>	<p>キャベツ もやし しそ 大根 にんじん</p> <p>こんにやく</p>

盛り付け図	11 日	12 日	13 日	14 日	15 日 ◆めざせ!おはし名人「くるむ」◆
	<p>じゃがいもとこまつなのおかかあえ</p> <p>たららのさらさあげ</p> <p>ごはん とりけんちんじる</p> <p>しそふりかけ</p>	<p>キャベツとこんにやくのサラダ</p> <p>いかのハーブやき</p> <p>くろロールパン コーンポタージュ</p>	<p>だいずもやしのナムル</p> <p>あいちのやさしいりはるまき</p> <p>ごはん マーボーどうふ</p>	<p>ひじきのいために</p> <p>めばるのあまずあんかけ</p> <p>ごはん ひきずり</p>	<p>ツチいりじゃこキャベツ</p> <p>とりにくのしょうがだれかけ</p> <p>ごはん ぐだくさんみそしる</p> <p>あじつけのり</p>
	<p>牛乳 たら かつお節 とり肉 厚あげ</p>	<p>牛乳 いか わかめ 生クリーム</p>	<p>牛乳 豆腐 豚肉 みそ</p> <p>愛知の野菜入り春巻き</p>	<p>牛乳 めばる ひじき 大豆 とり肉 豆腐</p>	<p>牛乳 とり肉 ツナ しらす干し 豆腐</p> <p>油あげ みそ 味付けのり</p>
	<p>しょうが 小松菜 コーン こんにやく</p> <p>ごぼう にんじん 大根 ねぎ しそ</p>	<p>にんにく レモン バジル キャベツ</p> <p>こんにやく にんじん 大根 コーン 玉ねぎ</p>	<p>ねぎ 玉ねぎ にんじん にんにく</p> <p>しょうが チンゲン菜 大豆もやし キャベツ</p>	<p>たけのこ コーン こんにやく にんじん</p> <p>ねぎ えのきたけ 白菜</p>	<p>にんにく しょうが キャベツ たくあん</p> <p>にんじん 大根 玉ねぎ ごぼう 小松菜</p>

盛り付け図	18 日 ◆小学校卒業おめでとう献立◆	19 日	20 日	21 日	卒業おめでとう!
	<p>こまつなのねりごまあえ</p> <p>★小:セレクトデザート</p> <p>★中:がまごおり みかんゼリー</p> <p>小:セレクトフライ 中:さめのカレーフライ</p> <p>あいちのだいこんごはん とんじる</p>	<p>グリーンサラダ</p> <p>しいらのバジルフライ</p> <p>(ごはん) ハヤシライス</p>	<p>春分の日</p>	<p>チャプチェ</p> <p>★ヨーグルト</p> <p>あつあげのヤンニョム</p> <p>ごはん わかめスープ</p>	
	<p>牛乳 セレクトフライ さめのカレーフライ</p> <p>豚肉 豆腐 みそ</p>	<p>牛乳 豚肉 しいらのバジルフライ</p>	<p>牛乳 豆腐 豚肉 みそ</p>	<p>牛乳 厚あげ 豚肉 わかめ かまぼこ</p> <p>ヨーグルト</p>	
	<p>大根菜 小松菜 もやし コーン</p> <p>ごぼう にんじん 大根 ねぎ</p>	<p>にんじん 玉ねぎ トマト キャベツ</p> <p>きゅうり ブロッコリー</p>	<p>にんじん 玉ねぎ にんじん</p> <p>しょうが たけのこ</p>	<p>にんにく しょうが にんじん ピーマン</p> <p>たまねぎ コーン たけのこ</p>	

## セレクト給食

何を選んだかな?

<セレクトフライ>



A トンカツ B ねびカツ 1 ごしあんクリーム大根 2 いちごクレープ 3 豆乳フリントルト

<セレクトデザート>



お楽しみに!

### めざせ!おはし名人

今月は「くるむ」

ごはんののりをのせ、箸をひらいて両端にのせます。そのまま下に押さえるようにして、ごはんをくるみましょう。

15日は、今年度3回目の味付けのりです。前よりも、上手にできるようになっているかな?



\*赤...血・肉・骨になる食品      緑...体の調子を整える食品      黄...熱や力になる食品

◆太字は岩倉産の野菜です。      ★業者直送で、容器は回収します。      みんなのアイデアメニュー

魚には骨があります。よく噛んで注意して食べましょう。