

3月 給食だより

早いもので、今年の学年で過ごす時間もあと少しとなりました。この1年間の給食時間を振り返ってみると、準備や後片付けがスムーズにできるようになり、苦手だったものが食べられるようになります。いろいろ成長したのではないか。白ごろの食生活についても、各自で振り返ってみましょう。

白ごろの食生活を振り返ろう！



給食レシピ紹介

【材料】4人分

- ・いか 250g
- ・おろし生姜 小さじ1
- ・酒 小さじ1
- ・淡口しょうゆ 小さじ2
- ・でんぶん 適量
- ・揚げ油 適量

地場産物

★阿南市の「学校給食における地産地消推進事業」により、市内産の食材を使用しています。

1日(水)～10日(金) キャベツ・チングンサイ・きゅうり

8日(水) かますのフライ 9日(木) 阿南市産お米のタルト(那賀川の中のみ6日)

14日(火), 16日(木) にんじん

いかのかりんあげ (3/6の給食より)

【作り方】

- いかに格子状の切れ目を入れる。1cm×4cmくらいの短冊に切る。
- おろししょうが、酒、しょうゆを合わせ、いかを漬けこむ。
- 汁を切って片栗粉をまぶし、油で揚げる。

学校給食予定献立表

令和5年 3月分

阿南市教育委員会

日	曜	献立名	食品名			熱量 (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)
			力や熱になる	血・骨・肉をつくる	体の調子を整える			
1	水	ごはん 牛乳 カレーシチュー コロコロサラダ	☆清見オレンジ	ごめ・あぶら・パ ター・ドレッシン グ・じゃがいも・ さとう・こむぎこ	きゅうにゅう・ぎゅ うにく・ハム	オレンジ・たまねぎ・に んじん・りんご・しょ が・コーン・グリンビ ス・きゅうり・にんにく	863	28.7 30.7
2	木	☆食パン 牛乳 ちゃんぽん きょうざの甘酢あん	イチゴ ジャム	パン・でんぶん・ あぶら・ちゅうか めん・ジャム・さ とう・ごま	きゅうにゅう・ぎよ う・なると・ぶた にく・みそ・いか	しょが・チングンサ イ・もやし・きくらげ・ にんじん	805	32.8 29.4
3	金	てまきすし 牛乳 豆腐のすまし汁 卵焼き ワインナー ツナサラダ	チーズ(中 のみ) てまきのり マヨネーズ ひしもちは	ごめ・マヨネー ズ・ひしもちは	きゅうにゅう・の り・とうふ・ツナ・ チーズ・たまご・ウ インナー・わかめ	にんじん・えのきだけ・ きゅうり・こまつな・た まねぎ	851	30.9 27.6
6	月	ごはん 牛乳 ワンタンスープ いかのかりんあげ	☆ヨーグル ト	ごめ・でんぶん・ あぶら・はるさめ	きゅうにゅう・わ かめ・ワンタン・ヨー グルト・いか	しょが・チングンサ イ・にんじん・きくら げ・たまねぎ	828	33.2 23.1
7	火	ごはん 牛乳 焼肉 もちいなり	しそ昆布 佃煮	ごめ・あぶら・さ とう	きゅうにゅう・み そ・こんぶつくだ に・もちいなり・ きゅうにく	にんにく・ピーマン・た まねぎ・キャベツ・し ょうが・ヤングコーン・に んじん	819	28.9 29.6
8	水	ごはん 牛乳 じゃがいものうま煮 かますのフライ ポイルキャベツ	ウスター ソース	ごめ・さとう・あ ぶら・じゃがいも	きゅうにゅう・どり にく・かますのぶら い・がんもどき	グリンピース・こんにゃ く・たまねぎ・にんじ ん・キャベツ	791	32.1 21.5
9	木	小型パン 牛乳 和風スパゲッティ ひじきサラダ	☆阿南市 産お米の タルト	パン・ドレッシン グ・タルト・スペ グッティ・オリ ーブオイル	きゅうにゅう・ツ ナ・どりにく・ひじ き・ベーコン	にんじん・コーン・キャ ベツ・たまねぎ・しめ じ・こまつな	858	34.9 28.0
13	月	ごはん 牛乳 切干大根の煮物 さばのみそかけ	☆すだち ゼリー	ごめ・さとう・あ ぶら・じゃがいも・ゼ リー	きゅうにゅう・あ ぶらあげ・みそ・どり にく・さば・さつま あげ	にんじん・だいこん・ しょが・さやいんげん	866	39.2 24.8
14	火	ごはん 牛乳 五目汁 豆腐ハンバーグ にんじんしりしり		ごめ・あぶら・さ といも・さとう・ でんぶん	きゅうにゅう・ハン バーグ・ツナ・かつ おぶし・ぶたにく	しめじ・ごぼう・たまね ぎ・にんじん・こまつな	756	31.8 20.6
15	水	ごはん 牛乳 鶏肉の甘酢いため フルーツ杏仁	小魚佃煮	ごめ・あんにんと うふ・さとう・あ ぶら・でんぶん	きゅうにゅう・こざ かなつくだに・うず らたまご・どりにく	もも・きくらげ・みかん・ ピーマン・パインアップ ル・にんじん・たまねぎ・ だけのこ・しょが	841	30.3 24.7
16	木	パン 牛乳 キャロットシチュー 春キャベツとコーンのサラダ		パン・ドレッシン グ・じゃがいも・こ むぎこ・バター・な まクリーム・あぶら	きゅうにゅう・ペ ークン・どりにく	コーン・たまねぎ・きゅ うり・キャベツ・えだま め・にんじん	754	29.2 28.2
17	金	ごはん 牛乳 筑前煮 はんぺんのカレー揚げ	ぶりかけ	ごめ・てんぶら こ・さとう・あぶ ら・こむぎこ	きゅうにゅう・はん ぺん・どりにく	ごぼう・にんじん・たけ のこ・こんにゃく・れん こん・しいだけ・えだま め	752	33.7 17.4
20	月	ごはん 牛乳 中華コーンスープ 豚肉のにらソース		ごめ・さとう・あ ぶら・でんぶん	きゅうにゅう・とう ふ・ぶたにく・ペー コン	にんじん・きくらげ・ コーン・たけのこ・に ら・たまねぎ・チング ンサイ	809	35.0 26.3
22	水	ごはん 牛乳 厚揚げと野菜の煮物 わかめとしらすの酢の物	☆さくら もち	ごめ・さとう・さ くらもち・ごま	きゅうにゅう・しら すぼし・なまあげ・ ぶたにく・わかめ・ さつまあげ	にんじん・えたまめ・ きゅうり・こんにゃく・ たまねぎ	831	35.0 24.5
23	木	ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 手作りサケフライ ポイルキャベツ	タルタル ソース	ごめ・パンこ・こ むぎこ・タルタル ソース・あぶら・ じゃがいも	きゅうにゅう・あ ぶらあげ・みそ・さ け・たまご	チングンサイ・にんじ ん・たまねぎ・キャベ ツ・しいだけ	825	32.0 29.1

『学校給食の摂取基準』 中学校…熱量830kcal たんぱく質27.0～41.5g 脂質18.4～27.7g ☆印…学校配達です。
※予定献立表にしたがって実施していきますが、都合によりやむを得ず変更をしなければいけないことがありますので、その点ご了承ください。