



3月 学校給食こんだて表

～1年間の食生活をふりかえろう～

少しずつ暖かい日差しも届き春の訪れを感じるようになり、いよいよ今年度最後の締めくくりの月となりました。この一年間、毎日の食事をおいしく味わい、楽しく食べることができましたか？
あてはまるものに☑して、自分の食生活をふりかえってみましょう。



☐ 朝ごはんは、毎日食べることができた。



☐ 朝昼夕、一日三食規則正しく食べることができた。



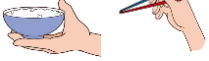
☐ すききらいしないで、バランスよく食べることができた。



☐ いただきます。ごちそうさま。のあいさつを心をこめてした。



☐ はしのもち方や食事のマナーに気を付けることができた。



☐ よくかんで、味わって食べることができた。



☐ 食事のじゅんびや後片づけに協力することができた。



☐ みんなと楽しく食べることができた。



卒業おめでとう



6年生のみなさん、小学校の6年間で、心も体も大きく成長しましたね。次は中学生です。中学生は成長ラストスパートの時期です。これからもバランスのよい食事・運動・休養、睡眠を心がけ、健康な体をつくります。



“赤飯”

古くから日本では、赤い食べ物には魔除けの力があり、災いを避ける力があるとされ、お祝いの席に欠かせない料理です。



3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)
ひなあれ ほうれん草の菜の花あえ ゆかりふりかけ トンカツ 春のかすみ汁 麦ごはん	キャベツのソテー シナモンパン クラムチャウダー ミルクロールパン	さわらの若草焼き 切り干しだいこん大根の煮付け じゃがいもわかめのみそ汁 白ごはん	ごぼうサラダ(ド) フランクフルト イタリアンスパゲティ 小型パン	手巻きのり 手巻き用卵焼き 沢煮うどん 五目ちらしごはん
10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
白菜と水菜の塩昆布あえ 天丼の具(ちくわ・かぼちゃ) (天つゆ) さつま汁 麦ごはん	ミルメーク(コーヒー) ねぎみそチーズトースト 小松菜と油揚げの煮びたし 親子うどん	バンサンスー 焼き餃子 八宝菜 白ごはん	フルーツポンチ ブロッコリーとポテトのサラダ(ド) キーマカレー ナン	カリカリチキンのねぎソース けんちん汁 五目ツナごぼうごはん
17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)
キャベツのゆかりあえ きなこだんご 親子丼の具 麦ごはん	アリエルの海藻サラダ(ド) さつまいもチップス わんわん物語のミートソース ソフト麺	さばのみそ煮 ほうれん草ともやしのおひたし 五目かき玉汁 白ごはん	春分の日	しんちゃんプリン 肉まん 白菜とわかめのスープ 五目チャーハン
24日(月)	25日(火)	26日(水)	ねぎっちょのおすすめ“ぎふ野さい” 【今月の“ぎふ野さい”】(予定) * ほうれん草(岐阜市) * 小松菜(西濃地域) * だいこん(岐阜市) * にんじん(各務原市) * 徳田ねぎ(岐南町)	
卒業祝いクレープ 鶏肉の唐揚げ ほうれん草ともやしのごまあえ 手まり麩のすまし汁 赤飯	卒業式	修了式		

岐南中 1年2組「岐南町給食魅力発信隊」考案給食

岐南町の自慢の徳田ねぎを「おいしく食べて応援!」するために考えた「ねぎみそチーズトースト」が11日(火)に登場します!



6年生 家庭科で考えた給食

13日(木)「みんなが喜ぶ人気メニュー」
18日(火)「おはなし給食～ディズニー～」
21日(金)「おはなし給食～くれよんしんちゃん～」



令和6年度 3月給食材料明細表

【小学校用】 岐南町総合調理センター

日(曜)	3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)	
献立	牛乳 麦ごはん トンカツ ほうれん草の菜の花あえ 春のかすみ汁 ひなあられ ゆかりふりかけ	牛乳 ミルキーロール シナモンパン クラムチャウダー キャバツのソテー	牛乳 白ごはん さわらの若草焼き 切干大根の煮付け じゃがいもとわかめのみそ汁	牛乳 小型パン イタリアンスパゲティ フランクフルト ごぼうサラダ	牛乳 五目ちらしごはん 手巻き用卵焼き 沢煮焼 手巻きのり	牛乳 麦ごはん 天丼の具(ちくわ&かぼちゃ) 白菜と水菜の塩昆布あえ さつま汁	牛乳 親子うどん(煮込み) ねぎみそチーズトースト 小松菜と油揚げの煮びたし ミルメーク(コーヒー)	牛乳 白ごはん 八宝菜 焼きぎょうざ パンサンサー	牛乳 ナン キーマカレー ブロッコリーとポテトのサラダ フルーツボンチ	牛乳 五目ツナごぼうごはん カリカリチキンのねぎソース けんちん汁	
	牛乳 206.00 精白米 70.00 精麦 7.00 トンカツ 40.00 大豆白絞油 5.00 とんかつソース 5.00 ほうれんそう 15.00 もやし 25.00 ホールコーン 10.00 白すりごま 2.00 こいくちしょうゆ 2.00 糸かまぼこ 10.00 ちらしかまぼこ 5.00 にんじん 10.00 みつば 3.00 干し椎茸 0.50 しろしょうゆ 4.00 食塩 0.25 かつおだし 2.00 ひなあられ 10.00 ゆかりふりかけ 1.00	牛乳 206.00 ミルキーロール 34.00 小型パン 30.00 大豆白絞油 5.00 シナモン 0.30 三温糖 6.50 ベーコン 10.00 あさり 20.00 白ワイン 2.00 じゃがいも 40.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 15.00 スープストック 1.00 食塩 0.50 白こしょう 0.02 牛乳 20.00 薄力粉 4.00 マーガリン 4.00 サラダ油 0.50 ハム 5.00 ホールコーン 10.00 キャバツ 30.00 ピーマン 5.00 食塩 0.10 白こしょう 0.01 スープストック 0.20 サラダ油 0.20	牛乳 206.00 精白米 80.00 さわら 40.00 食塩 0.20 酒 1.00 玉ねぎ 5.00 水耕ねぎ 2.00 抹茶 0.02 牛乳 3.00 調理用マヨネーズ 10.00 パン粉 0.60 切干しだいこん 7.00 にんじん 5.00 油揚げ 5.00 干し椎茸 0.20 こいくちしょうゆ 2.78 中ざら糖 1.30 みりん 1.04 和風だし 0.70 サラダ油 0.50	牛乳 206.00 小型パン 30.00 ゆでスパゲッティ 75.00 ベーコン 15.00 玉ねぎ 30.00 にんじん 20.00 ピーマン 5.00 マッシュルーム 6.00 ケチャップ 17.20 ウスターソース 2.30 スープストック 0.60 食塩 0.35 白こしょう 0.02 三温糖 0.12 サラダ油 0.50 フランクフルト 30.00 ケチャップ 5.00 ウスターソース 2.50 三温糖 1.50 キャバツ 15.00 ごぼう 20.00 きゅうり 10.00 ホールコーン 5.00 煮干し 5.00	牛乳 206.00 アルファ化米 55.00 精麦 5.00 鶏肉 10.00 かんぴょう 2.00 にんじん 15.00 味噌付けしらす干し 1.00 干し椎茸 0.50 油揚げ 3.00 米酢 4.00 しろしょうゆ 3.56 三温糖 5.00 酒 1.00 みりん 1.04 食塩 0.27 和風だし 1.00 サラダ油 1.00 手巻き用卵焼き 40.00 豚肉 5.00 こんにゃく 5.00 だいこん 15.00 にんじん 10.00 ごぼう 15.00 みつば 2.00 干し椎茸 0.50 うすくちしょうゆ 4.00 食塩 0.20 白こしょう 0.02 かつおだし 2.00 手巻きのり 5.00	牛乳 206.00 精白米 70.00 精麦 7.00 うどん 70.00 鶏肉 10.00 液卵 20.00 にんじん 10.00 かまぼこ 10.00 干し椎茸 0.50 ねぎ 5.00 水 10.00 大豆白絞油 5.00 こいくちしょうゆ 5.00 みりん 2.60 三温糖 2.30 かつおだし 0.40 水 17.30 はくさい 40.00 みずな 10.00 食塩 0.07 塩昆布 1.00 鶏肉 5.00 だいこん 20.00 にんじん 10.00 さといも 15.00 こんにゃく 5.00 ねぎ 5.00 みりん 10.00 いりこだし 2.00	牛乳 206.00 精白米 80.00 うどん 70.00 鶏肉 10.00 いか 10.00 むきえび 10.00 うずら卵 15.00 玉ねぎ 35.00 にんじん 10.00 おろしにんにく 0.50 干し椎茸 0.50 みりん 1.00 ピーマン 5.00 はくさい 50.00 水 8.00 鶏ガラスープ 1.00 食塩 0.18 白こしょう 0.02 おろしにんにく 0.50 おろし生姜 0.50 薄力粉 3.00 こいくちしょうゆ 1.60 三温糖 0.30 酒 2.00 ごま油 0.30 かたくり粉 1.50 水 5.00 サラダ油 0.50 ぎょうざ 40.00 サラダ油 1.00 マロニー 5.00 きゅうり 15.00 にんじん 10.00 ごま油 0.40 三温糖 2.40 うすくちしょうゆ 3.00 米酢 1.50 食塩 0.10	牛乳 206.00 ナン 70.00 豚ひき肉 40.00 玉ねぎ 50.00 にんじん 20.00 ピーマン 5.00 ホールコーン 10.00 おろしにんにく 0.50 おろし生姜 0.50 ケチャップ 11.25 こいくちしょうゆ 2.25 ウスターソース 0.40 カレー粉 0.60 食塩 0.23 三温糖 1.30 スープストック 1.50 ケチャップ 3.00 薄力粉 0.05 ナツメグ 0.05 サラダ油 1.50 じゃがいも 25.00 ブロッコリー 15.00 ホールコーン 10.00 マヨネーズ 5.00 みかんチャンク 20.00 パイナップル 20.00 黄桃チャンク 20.00 りんごチャンク 20.00	牛乳 206.00 アルファ化米 55.00 精麦 5.00 まぐろオイル漬 10.00 にんじん 20.00 ごぼう 10.00 えだまめ 5.00 干し椎茸 0.40 酒 1.00 中ざら糖 0.80 こいくちしょうゆ 4.50 みりん 0.80 和風だし 1.00 サラダ油 1.00 鶏肉 40.00 酒 0.50 こいくちしょうゆ 0.50 かたくり粉 5.00 大豆白絞油 4.00 ねぎ 3.00 こいくちしょうゆ 2.50 三温糖 1.87 米酢 1.25 おろし生姜 0.25 ごま油 0.18 水 2.00 木綿豆腐 20.00 油揚げ 5.00 だいこん 20.00 にんじん 10.00 こんにゃく 10.00 ねぎ 5.00 角切昆布 0.20 うすくちしょうゆ 4.00 食塩 0.25 かつおだし 2.00		
献立の材料											
	架	629・759	644・846	672・810	614・780	551・748	600・721	635・791	644・742	598・767	614・778
日(曜)	17(月)	18(火)	19(水)	21(金)	24(月)	25(火)					
献立	牛乳 麦ごはん 親子丼の具 きなこだんご キャバツのゆかりあえ	牛乳 ソフト麺 ワンワン物語のミートソース さつま芋のチップス アリエルの海藻サラダ	牛乳 白ごはん さばのみそ煮 ほうれん草ともやしのおひたし 五目かき玉汁	牛乳 五目チャーハン 肉まん 白菜とわかめのスープ しんちゃんのプリン	牛乳 赤飯 鶏肉のから揚げ ほうれん草ともやしのごまあえ 豆腐と手まり麩のすまし汁 卒業お祝いクレープ						
	牛乳 206.00 精白米 70.00 精麦 7.00 鶏肉 15.00 高野豆腐 3.00 玉ねぎ 53.00 にんじん 15.00 みつば 2.00 干し椎茸 0.50 かまぼこ 7.00 液卵 45.00 うすくちしょうゆ 4.50 しろしょうゆ 4.50 三温糖 3.00 みりん 0.75 和風だし 0.75 サラダ油 0.50 水 45.00 白玉もち 20.00 きな粉 2.00 三温糖 2.00 食塩 0.02 キャバツ 30.00 きゅうり 20.00 ゆかり粉 0.50 食塩 0.06	牛乳 206.00 ソフト麺 80.00 豚ひき肉 15.00 カットウィンナー 15.00 赤ワイン 1.00 玉ねぎ 50.00 にんじん 15.00 マッシュルーム 5.00 ケチャップ 10.00 トマトピューレ 20.00 ダイストマト 10.00 食塩 0.48 白こしょう 0.02 ウスターソース 4.00 中ざら糖 1.50 デミグラスソース 3.00 薄力粉 4.00 マーガリン 4.00 サラダ油 0.50 さつま芋 30.00 大豆白絞油 4.00 キャバツ 30.00 海藻ミックス 0.25 きゅうり 15.00 ホールコーン 10.00 野菜和風ドレッシング 5.00	牛乳 206.00 精白米 80.00 さば 40.00 おろし生姜 1.50 酒 2.50 三温糖 2.00 みりん 4.00 赤みそ 6.00 水 4.00 ほうれんそう 15.00 もやし 35.00 花かつお 1.00 こいくちしょうゆ 2.00 液卵 15.00 にんじん 10.00 玉ねぎ 15.00 えのきたけ 5.00 みつば 2.00 干し椎茸 0.20 しろしょうゆ 4.00 食塩 0.25 かつおだし 2.00 かたくり粉 0.50	牛乳 206.00 アルファ化米 60.00 精麦 5.00 焼き豚 10.00 にんじん 15.00 玉ねぎ 15.00 ねぎ 7.00 鶏ガラスープ 1.00 食塩 0.40 オイスターソース 1.50 酒 1.00 ごま油 1.00 肉まん 40.00 ハム 7.00 木綿豆腐 20.00 玉ねぎ 10.00 カットわかめ 0.50 はくさい 20.00 鶏ガラスープ 1.00 食塩 0.22 白こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1.00 カスタードプリン 40.00	牛乳 206.00 赤飯 80.00 鶏肉 50.00 おろし生姜 0.50 おろしにんにく 0.50 こいくちしょうゆ 2.50 酒 2.50 かたくり粉 10.00 大豆白絞油 2.00 ほうれんそう 15.00 もやし 35.00 白すりごま 2.00 こいくちしょうゆ 2.00 木綿豆腐 20.00 手まり麩 1.00 にんじん 10.00 みつば 4.00 干し椎茸 0.20 しろしょうゆ 4.00 食塩 0.25 かつおだし 2.00 お祝いクレープ 35.00						
献立の材料						卒業式					
	架	619・778	712・908	587・700	580・709		704・777				

※分量は小学校3・4年生の1人当たりの量(g)を表示しています。
※エネルギー量(kcal)は、左から小学校・中学校量を表示しています。
※学校給食で使用する県内産の食材については、学校給食地産地消推進事業により、県・市町村・JAグループから援助を受けています。
※材料の都合により、やむをえず献立及び使用材料を一部変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

卒業式