

3月 給食だより

毎月19日は食育の日
19日は子ども達と
食卓を囲んで、家庭で
食事を楽しみましょう!

天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります。

3月の給食目標 『1年の反省をしよう』

給食は単なる「昼ご飯」ではなく『教育的配慮がなされた食事をみんなで食べる』ということを通して、食事の豊かさ大切さ、食への知識や理解、感謝の気持ち、食事マナー、協力すること、などを学び、身につける時間でもありました。1年間の給食を通して学んだこと、成長したことを考えてみましょう。



6年生が小学校で食べる給食もあと12回です。残り少ない日々が、美味しく、楽しく、よこに残るものとなってほしい…

3月も『6年生リクエストメニュー』出ます!
(★がリクエストメニュー)



| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| <p>2(月) こんだて</p> <p>スライスパン 牛乳</p> <p>ポテトとほうれん草のツナチーズ炒め</p> <p>★きな粉 あげパン ABCトマト スープ</p> | <p>3(火) 欠食: 安和小1, 2年</p> <p>白身魚の青のりパン粉焼き 牛乳</p> <p>ひな あられ</p> <p>スパゲッティ 白菜サラダ</p> <p>ミルメーク (キャラメル)</p> <p>菜の花のトマト チーズリゾット</p> <p>「ひな祭り」献立</p> | <p>4(水)</p> <p>★チョコチップ いちご味大福 牛乳</p> <p>大根とコーンの和え物</p> <p>もずく豆腐丼 (麦ごはん)</p> | <p>5(木)</p> <p>チョコレギ サラダ 牛乳</p> <p>くだもの</p> <p>★ヤンニョム チキン</p> <p>麦ごはん 春雨と肉団子のスープ</p> | <p>6(金)</p> <p>車麩の ナゲット 牛乳</p> <p>★シークワサーゼリー</p> <p>ベーコンポテト サラダ</p> <p>県産まぐろミートソース スパゲッティ (麺・ソース別配)</p> |
|---|---|---|--|---|

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| <p>9(月) こんだて</p> <p>さくさく ヌガー 牛乳</p> <p>バンサンスー</p> <p>麦ごはん マーボー白菜</p> | <p>10(火)</p> <p>大根と豆腐のゴマ和え 牛乳</p> <p>★アイス クリーム</p> <p>めん</p> <p>★五目ラーメン(汁・具)</p> | <p>11(水) 欠食: 安和小3, 4, 6年</p> <p>スイート紅芋 牛乳</p> <p>人参シリシリー</p> <p>★わかめごはん シカムドゥチ</p> | <p>12(木)</p> <p>☆幼稚園は お祝いケーキ 牛乳</p> <p>★ミルクもち</p> <p>ブロッコリー マカロニサラダ</p> <p>★ナン ★バターチキン カレー</p> <p>「幼稚園生卒園お祝い」献立</p> | <p>13(金) 欠食: 屋部幼・大宮幼</p> <p>キャベツの ツナおかか和え 牛乳</p> <p>米粉の ももタルト</p> <p>きびなごの ごま磯辺揚げ</p> <p>鶏五目おこわ</p> |
|---|--|--|---|---|

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| <p>16(月) 欠食: 屋部幼・大宮幼</p> <p>フルーツ ゆで玉子 ナタデココ 牛乳</p> <p>キャベツコーン サラダ</p> <p>★ミルメーク (ココア)</p> <p>サイコロステーキ丼 (麦ごはん)</p> <p>こんだて</p> | <p>17(火) 欠食: 屋部幼・大宮幼</p> <p>春雨とほうれん草のゴマ和え ジョア</p> <p>黒糖蒸し ケーキ</p> <p>☆6年生は お祝い ケーキ</p> <p>めん</p> <p>★肉野菜そば(汁・具)</p> <p>「6年生卒業お祝い」献立</p> | <p>18(水) 欠食: 全6年生・屋部幼・大宮幼</p> <p>雪塩クッキー 牛乳</p> <p>クープ イリチー</p> <p>ゆかりごはん イナムドゥチ</p> <p>「お疲れ様&おめでとう」献立</p> | <p>※なご産(県産)食材※ 3月の食材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉・鶏肉・鶏卵 ・もずく・キャベツ ・しめじ・きゅうり ・人参・じゃが芋・大根 ・もやし・にら・葉ねぎ ・葉ねぎ・紅芋 <p>給食では、名護市内や県産、地元食材を中心に活用し、給食提供に努めています。</p> | <p>20(金)「春分の日」</p> <p>「自然をたたえ、生物をいつくしむ」ということを趣旨とする日です。</p> <p>「昼を夜の長さと同じ長さにして、夜を短くする」といって、春分の日です。</p> <p>「春分の日」</p> |
|--|---|---|--|---|

令和7年度を振り返って… 給食センターから、みんなへのメッセージ

今年度も、無事に給食を終えることができそうで、本当にホッとしています。いろいろ大変なこともありましたが、みんなの笑顔、反応(悪くても)に、いつも元気とパワーをいただいていた。おかげで毎日、楽しく給食を作ることができました。本当に感謝しています。

卒業を迎える6年生のみなさんとは、もうお別れになりますが、いつも、どこにいても、みんなの成長と活躍を願い、応援しています。これからも食を大切に、自分を大切に、笑顔で楽しく頑張ってください。

進級を迎えるみなさん。次年度もみんなの豊かな毎日と、健やかな成長の支えとなる『魅力ある美味しい給食』の提供に励んでいきますので、よろしくお祈りします。

「感謝」
「協力」
「笑顔」
「元気」
「頑張る」
「応援」
「励む」
「支える」
「支え」
「元気」
「笑顔」
「頑張る」
「応援」
「励む」
「支える」
「支え」

「無事に終えることができそうで、本当にホッとしています。」
「毎日、美味しく、しっかり食べてね!!」
「笑顔でいる」
「元気な毎日」
「みんなの笑顔」
「反応」
「元気とパワー」
「毎日、美味しく、しっかり食べてね!!」
「笑顔でいる」
「元気な毎日」
「みんなの笑顔」
「反応」
「元気とパワー」

2026年3月 詳細献立表

★お知らせ★ 台風等の天候や材料の都合により、献立を変更することがあります。その時は、学校からの献立変更のお知らせを確認ください。

| 日 / 曜 日 | 献立名 | 3つのグループの働きと使用食材名 | | | 調味料・だしなど |
|------------------|-------------------|--------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------|
| | | おもに血・肉・骨となる 1・2群(たんぱく質・無機質) | おもに体の筋力を整える 3・4群(ビタミン・無機質) | おもに力や熱となる 5・6群(炭水化物・脂質) | |
| 2 / 月 | ★きな粉揚げハン | きな粉 脱脂粉乳(乳) | | コッパパン(小麦 大豆 乳) グラニュー糖 黒糖 揚げ油(大豆) ※揚げ1回目 | |
| | ABCトマスープ | 鶏肉 | にんにく キャベツ 玉ねぎ 人参 トマト パセリ | マカロニ(小麦) | デミグラスソース 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ポテトとほうれん草のツナチーズ炒め | チーズ(乳) ツナ(大豆) | ほうれん草 玉ねぎ | 大豆油 じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ | 醤油 シママース こしょう |
| | スライスパン | | パン缶 | | |
| 3 / 火 | ミルク(キャラメル) | | ミルク | | |
| | 葉の花のトマトソースリゾット | 鶏肉 チーズ(乳) | にんにく 葉の花 玉ねぎ 人参 トマト コーン | 米 麦 | ケチャップ ウスターソース シママース こしょう 豚だし骨 |
| | 白身魚の青のりパン粉焼き | パンガシウ 青のり | | パン粉(小麦) 大豆油 | シママース こしょう |
| | スパゲッティ白菜サラダ | ツナ(大豆) | 白菜 人参 | スパゲッティ(小麦) ノンエッグマヨ 三温糖 | 醤油 |
| 4 / 水 | ひなあられ | | ひなあられ | | |
| | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | もずく豆腐丼 | もずく 豚肉 豆腐 大豆 赤みそ | にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 いら | 大豆油 三温糖 でん粉 ごま油 | 甜麺醤(小麦 ごま) 醤油 オイスターソース |
| | 大根とコーンの和え物 | 竹輪 | 大根 きゅうり 人参 コーン | ノンエッグマヨ 三温糖 | 酢 醤油 |
| 5 / 木 | ★チョコチップいちご味大福 | 豆腐 インゲン豆 | | もち粉 チョコチップ(乳 大豆) 大豆油 | ミルク(いちご) 食紅 |
| | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | 肉団子と春雨のスープ | 肉団子(鶏 豚) | 白菜 人参 椎茸 | 春雨 | 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ★ヤンニョムチキン | 鶏肉 | | 片栗粉 三温糖 はちみつ ごま 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目 | コチジャン(大豆) 醤油 ケチャップ |
| 6 / 金 | ★チョコチップいちご味大福 | 豆腐 インゲン豆 | | もち粉 チョコチップ(乳 大豆) 大豆油 | ミルク(いちご) 食紅 |
| | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | 肉団子と春雨のスープ | 肉団子(鶏 豚) | 白菜 人参 椎茸 | 春雨 | 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ★ヤンニョムチキン | 鶏肉 | | 片栗粉 三温糖 はちみつ ごま 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目 | コチジャン(大豆) 醤油 ケチャップ |
| 9 / 月 | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | 肉団子と春雨のスープ | 肉団子(鶏 豚) | 白菜 人参 椎茸 | 春雨 | 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ★ヤンニョムチキン | 鶏肉 | | 片栗粉 三温糖 はちみつ ごま 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目 | コチジャン(大豆) 醤油 ケチャップ |
| | ★チョコチップいちご味大福 | 豆腐 インゲン豆 | | もち粉 チョコチップ(乳 大豆) 大豆油 | ミルク(いちご) 食紅 |
| 10 / 火 | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | 肉団子と春雨のスープ | 肉団子(鶏 豚) | 白菜 人参 椎茸 | 春雨 | 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ★ヤンニョムチキン | 鶏肉 | | 片栗粉 三温糖 はちみつ ごま 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目 | コチジャン(大豆) 醤油 ケチャップ |
| | ★チョコチップいちご味大福 | 豆腐 インゲン豆 | | もち粉 チョコチップ(乳 大豆) 大豆油 | ミルク(いちご) 食紅 |
| 11 / 水 | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | 肉団子と春雨のスープ | 肉団子(鶏 豚) | 白菜 人参 椎茸 | 春雨 | 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ★ヤンニョムチキン | 鶏肉 | | 片栗粉 三温糖 はちみつ ごま 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目 | コチジャン(大豆) 醤油 ケチャップ |
| | ★チョコチップいちご味大福 | 豆腐 インゲン豆 | | もち粉 チョコチップ(乳 大豆) 大豆油 | ミルク(いちご) 食紅 |
| 12 / 木 | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | 肉団子と春雨のスープ | 肉団子(鶏 豚) | 白菜 人参 椎茸 | 春雨 | 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ★ヤンニョムチキン | 鶏肉 | | 片栗粉 三温糖 はちみつ ごま 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目 | コチジャン(大豆) 醤油 ケチャップ |
| | ★チョコチップいちご味大福 | 豆腐 インゲン豆 | | もち粉 チョコチップ(乳 大豆) 大豆油 | ミルク(いちご) 食紅 |
| 13 / 金 | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | 肉団子と春雨のスープ | 肉団子(鶏 豚) | 白菜 人参 椎茸 | 春雨 | 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ★ヤンニョムチキン | 鶏肉 | | 片栗粉 三温糖 はちみつ ごま 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目 | コチジャン(大豆) 醤油 ケチャップ |
| | ★チョコチップいちご味大福 | 豆腐 インゲン豆 | | もち粉 チョコチップ(乳 大豆) 大豆油 | ミルク(いちご) 食紅 |
| 16 / 月 | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | 肉団子と春雨のスープ | 肉団子(鶏 豚) | 白菜 人参 椎茸 | 春雨 | 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ★ヤンニョムチキン | 鶏肉 | | 片栗粉 三温糖 はちみつ ごま 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目 | コチジャン(大豆) 醤油 ケチャップ |
| | ★チョコチップいちご味大福 | 豆腐 インゲン豆 | | もち粉 チョコチップ(乳 大豆) 大豆油 | ミルク(いちご) 食紅 |
| 17 / 火 | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | 肉団子と春雨のスープ | 肉団子(鶏 豚) | 白菜 人参 椎茸 | 春雨 | 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ★ヤンニョムチキン | 鶏肉 | | 片栗粉 三温糖 はちみつ ごま 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目 | コチジャン(大豆) 醤油 ケチャップ |
| | ★チョコチップいちご味大福 | 豆腐 インゲン豆 | | もち粉 チョコチップ(乳 大豆) 大豆油 | ミルク(いちご) 食紅 |
| 18 / 水 | ★麦ごはん | | | 米 麦 | |
| | 肉団子と春雨のスープ | 肉団子(鶏 豚) | 白菜 人参 椎茸 | 春雨 | 醤油 シママース こしょう 豚だし骨 |
| | ★ヤンニョムチキン | 鶏肉 | | 片栗粉 三温糖 はちみつ ごま 揚げ油(大豆) ※揚げ2回目 | コチジャン(大豆) 醤油 ケチャップ |
| | ★チョコチップいちご味大福 | 豆腐 インゲン豆 | | もち粉 チョコチップ(乳 大豆) 大豆油 | ミルク(いちご) 食紅 |

※予定詳細献立表は、食品表示法に定められている28品目のみとなっています。

乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンドの表示をしています。

※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回の調理に使用しています。 ※もちや、枝豆・あお豆の原料は、大豆です。 ※もずく・あおさ・のり等の海藻類や、アサリ等の二枚貝、しらす等の小魚類には、いかにえびかにの稚魚が混入していることがあります。

《よく使用する調味料のアレルギーの一览》

- ①醤油、薄口醤油(小麦・大豆) ②酢・特濃酢・ワインビネガー(小麦) ③ウスターソース(大豆・りんご) ④カレー粉(小麦・大豆・牛肉・鶏肉) ⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(大豆)
- ⑥デミグラスソース(小麦・鶏肉) ⑦マカロン(卵・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩ノンエッグマヨネーズ(大豆) ⑪鶏だし骨(鶏肉・卵) ⑫豚だし骨(豚肉)