

令和5年 3月 学校給食献立表 (小学生)

* 献立は、やむを得ない事情により変更することがあります

月	火	水	木	金		
<p>使用している材料等詳細は「週間献立表」をご確認ください。 画面をスクロールするか、「学校給食献立表」の日々の献立名をクリックすると「週間献立表」に移動します。</p> 	1	米飯 さわらの照り焼き みそ汁 とりそぼろ 牛乳	2	米飯 洋風筑前煮 コンソメスープ さかなつくだ煮 (袋) 牛乳	3	〈ひなまつり献立〉 ちらしずし あなごのかば焼き 菜花のすまし汁 ひなあられ 牛乳
	6	7	8	9	10	
米飯 セルフキンパ 肉団子のスープ 手巻きのり 牛乳	米飯 サーモンナゲット 春キャベツのみそ汁 昆布つくだ煮 (袋) 牛乳	米飯 焼きそば風切り干し大根 うま煮 さかなふりかけ (袋) ピーチゼリー 牛乳	米飯 れんこんサラダ チキンカレー ヨーグルトドリンク	混ぜ込みチャーハン 鶏肉のバジルいため わかめととうふのスープ 牛乳		
13	14	15	16	17		
ガーリックライス 揚げパン ポトフ 角チーズ 牛乳	米飯 じゃがいものそぼろ煮 チャンポン麺 牛乳	わかめごはん ほっけのピリ辛煮 白玉八宝菜 牛乳	米飯 豆乳スイートポテト きのこたっぷりハヤシライス ヨーグルトドリンク			
20	21	22	23	24		
米飯 マーボ春雨 五目スープ 味付けいりこ 牛乳		米飯 かきあげ 豚汁 つぼ漬 牛乳	キャロットライス シェパーズパイ コーンスープ スライスチーズ 牛乳			

	一ヶ月 平均								
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン			
						A (μgRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)
低学年	557	22.4	17.7	369	1.7	226	0.34	0.47	23
中学年	655	24.8	19.1	376	2.0	243	0.38	0.49	25
高学年	712	26.5	20.2	382	2.2	260	0.41	0.51	27

毎日の学校給食を学校栄養士が
ブログで紹介しています！

〈URL〉 <https://blog.goo.ne.jp/minohpakupaku>

みのお はたけ 箕面の畑だより

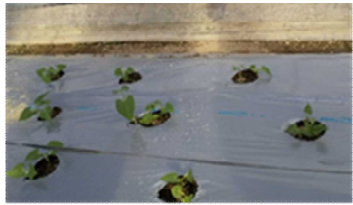
1月中旬、稲（いな）地区にある小林さんの畑を訪ねました。畑では、いんげんまめや葉ねぎなど、色々な種類の野菜が育てられています。

〈いんげんまめ〉



（つるあり）

夏がしゅんのいんげんまめは、ビニールハウスの中ですくすくと育っていました。いんげんまめには、つるのある「つるあり」と、つるのない「つるなし」があります。つるありが一般的なですが、つるなしはつるを支えるためのネットや支柱を立てなくてもよいという利点があるそうです。



（つるなし）



いんげんまめは大きくなると成長が早く、年3回とれることから「三度豆」とも呼ばれます。寒さに弱いいんげんまめですが、ビニールハウスの中では冬の方が虫が少なく育てやすいそうです。いんげんまめは、給食に納品して頂ける予定です。楽しみです。

〈しゅんぎく〉



みずなやしゅんぎくは、外の畑で育てられました。みずなは、なえを10cm間かくでひとつずつ手で植えたので、1本のうねに植えるのに1日かかったそうです。手間ひまをかけて育てられた野菜をしっかりと食べたいですね。

〈みずな〉



箕面市内の中学生がかいた

「イラスト付き手巻きのり」が登場します！



箕面市内の中学生が、手巻きのりのパッケージデザインにチャレンジしました。

3月6日(月)の手巻きのりの包装に、8枚の素敵なイラストが採用されています。(教室には全8種類のイラストが届くように配ります。)

箕面市内の6年生が考えた給食メニュー

3月の採用こん立をお知らせします！

6年生が給食のこん立づくりにチャレンジ！

今月は3つのこん立が登場します。楽しみにしててくださいね。(給食に合うように、内容を一部変更している場合があります。)

日	給食のこん立名	考えた人の学校名
7日(火)	サーモンナゲット・春キャベツのみそ汁	西小学校
10日(金)	混ぜ込みチャーハン・鶏肉のバジルいためわかめととうふのスープ	南小学校
15日(水)	わかめごはん・ほっけのピリ辛煮 白玉八宝菜	箕面小学校

調理方法

3月のこん立より

サーモンナゲット（7日のこん立）

- ①とうふは水を切っておく。たまねぎ、にんにく、しょうがはみじん切りにしておく。
- ②とうふ、さけフレーク、たまねぎ、にんにく、しょうが、大豆入りマヨ風ドレッシング、塩をよくまぜ、上新粉を少しずつ加え、まとまるようにかたさを調整する。
- ③ひと口大にまとめ、180℃の油で揚げる。
- ④トマトケチャップ、ウスターソースをまぜ合わせ、カクテルソースを作り、お好みでナゲットにつけて食べる。

週間献立表

「学校給食献立表」に戻る場合はここをクリックしてください

令和5年

				3月1日(水)		3月2日(木)		3月3日(金)	
				米飯 さわらの照り焼き みそ汁 とりそぼろ 牛乳		米飯 洋風筑前煮 コンソメスープ さかなつくだ煮(袋) 牛乳		ちらしずし あなごのかば焼き 菜花のすまし汁 ひなあられ 牛乳	
食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年
				米	80 g	米	80 g	米	80 g
				水	112 g	水	112 g	水	93.6 g
				さわら	1 切	鶏肉	30 g	酢	3.84 g
				しょうゆ	3 g	こんにゃく	8 g	砂糖	0.8 g
				砂糖	2 g	乱切りごぼう	8 g	塩	0.4 g
				酒	1 g	れんこん	8 g	油	0.8 g
				みりん	1 g	にんじん	5 g	れんこん	8 g
				油	1 g	ピーマン(青)	5 g	たけのこ(水煮)	6.4 g
				油揚げ	5 g	ガラスープ	2 g	にんじん	4 g
				キャベツ	25 g	水	20 g	むきえんどう	2.4 g
				じゃがいも	20 g	オリーブ油	2 g	砂糖	2.4 g
				たまねぎ	15 g	トマトケチャップ	8 g	酢	0.8 g
				にんじん	10 g	しょうゆ	1 g	しょうゆ	1.6 g
				葉ねぎ	5 g	酒	1 g	あなご蒲焼	45 g
				信州みそ	4 g	砂糖	0.2 g	たまねぎ	10 g
				赤みそ	5 g	ベーコン	10 g	ささがきごぼう	3 g
				煮干し	3 g	じゃがいも	30 g	油	1 g
				水	100 g	キャベツ	20 g	砂糖	1 g
				鶏肉	20 g	にんじん	10 g	しょうゆ	2 g
				にんじん	5 g	チンゲンサイ	10 g	みりん	1 g
				白ごま	1 g	油	1 g	水	10 g
				砂糖	0.5 g	ブイヨン(缶)	8 g	鶏肉	15 g
				しょうゆ	1 g	水	100 g	だいこん	20 g
				みりん	0.5 g	塩	0.6 g	はくさい	20 g
				油	1 g	こしょう	0.02 g	たまねぎ	10 g
				牛乳	1 本	おさかなそぼろつくだ煮	1 袋	にんじん	10 g
						牛乳	1 本	こまつな	5 g
								なばな	5 g
								だし昆布	1 g
								けずり節	1.5 g
								水	100 g
								塩	0.6 g
								しょうゆ	1 g
								ひなあられ	1 袋
								牛乳	1 本

週間献立表

「学校給食献立表」に戻る場合はここをクリックしてください

令和5年

3月6日(月)		3月7日(火)		3月8日(水)		3月9日(木)		3月10日(金)	
米飯 セルフキンパ 肉団子のスープ 手巻きのり 牛乳		米飯 サーモンナゲット 春キャベツのみそ汁 昆布つくだ煮(袋) 牛乳		米飯 焼きそば風切り干し大根 うま煮 さかなふりかけ(袋) ピーチゼリー 牛乳		米飯 れんこんサラダ チキンカレー ヨーグルトドリンク		混ぜ込みチャーハン 鶏肉のバジルいため わかめととうふのスープ 牛乳	
食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年
米	80 g	米	80 g	米	80 g	米	88 g	米	80 g
水	112 g	水	112 g	水	112 g	水	123.2 g	水	140 g
豚肉	40 g	豆腐(冷)	25 g	豚肉	20 g	ベーコン	10 g	油	0.8 g
切り干し大根	2 g	さけ(フレーク)	20 g	切り干し大根	3.5 g	れんこん	15 g	焼き豚	9.6 g
たまねぎ	15 g	たまねぎ	10 g	たまねぎ	15 g	にんじん	10 g	たまねぎ	8 g
にんじん	5 g	にんにく	0.1 g	キャベツ	10 g	砂糖	0.5 g	にんじん	3.2 g
ほうれんそう	10 g	しょうが	0.1 g	油	1 g	しょうゆ	1 g	葉ねぎ	2.4 g
にんにく	0.3 g	大豆入りマヨ風ドレッシング	3 g	ウスターソース	5 g	キャベツ	15 g	油	0.8 g
白ごま	1.5 g	上新粉	8 g	塩	0.1 g	酢	1 g	塩	0.16 g
油	1 g	塩	0.2 g	こしょう	0.01 g	砂糖	0.3 g	こしょう	0.01 g
砂糖	2 g	油	6 g	鶏肉	30 g	鶏肉	0.2 g	しょうゆ	0.4 g
しょうゆ	3.5 g	トマトケチャップ	5 g	はくさい	30 g	塩	1.5 g	鶏肉	40 g
コチュジャン	1 g	ウスターソース	3 g	たまねぎ	20 g	こしょう	0.01 g	たまねぎ	20 g
ごま油	1 g	鶏肉	15 g	にんじん	10 g	鶏肉	40 g	にんにく	0.2 g
肉だんご(チキン)	25 g	新キャベツ	30 g	えのきたけ	10 g	しょうが	0.3 g	バジルペースト	2 g
はくさい	25 g	たまねぎ	20 g	チンゲンサイ	10 g	しょうゆ	1 g	塩	0.2 g
たまねぎ	20 g	にんじん	10 g	油	1 g	じゃがいも	40 g	こしょう	0.01 g
にんじん	10 g	ほうれんそう	8 g	だし昆布	0.5 g	たまねぎ	45 g	オリーブ油	1 g
葉ねぎ	5 g	煮干し	4 g	ガラスープ	4 g	にんじん	10 g	牛肉	10 g
油	1 g	水	100 g	水	40 g	さやいんげん	5 g	豆腐(冷)	25 g
ガラスープ	4 g	信州みそ	4 g	しょうゆ	1 g	にんにく	0.3 g	生わかめ	2 g
だし昆布	0.5 g	赤みそ	5 g	みりん	1 g	塩	0.6 g	たまねぎ	25 g
水	100 g	こんぶつくだ煮	1 袋	塩	0.6 g	油	1 g	にんじん	10 g
塩	0.6 g	牛乳	1 本	でんぶん	2 g	ブイヨン(缶)	5 g	チンゲンサイ	10 g
こしょう	0.02 g			さかなふりかけ	1 袋	トマトケチャップ	7 g	白ごま	1 g
しょうゆ	1 g			ピーチゼリー	1 個	ウスターソース	3 g	だし昆布	0.5 g
手巻きのり	1 袋			牛乳	1 本	しょうゆ	2 g	ガラスープ	4 g
牛乳	1 本					りんごピューレ(缶)	6 g	水	100 g
						上新粉	4 g	塩	0.6 g
						油	3 g	こしょう	0.02 g
						カレー粉	0.7 g	しょうゆ	1 g
						水	60 g	油	1 g
						ヨーグルトドリンク	1 本	牛乳	1 本

週間献立表

「学校給食献立表」に戻る場合はここをクリックしてください

令和5年

3月13日(月)		3月14日(火)		3月15日(水)		3月16日(木)		3月17日(金)	
ガーリックライス 揚げパン ポトフ 角チーズ 牛乳		米飯 じゃがいものそぼろ煮 チャンポン麺 牛乳		わかめごはん ほっけのピリ辛煮 白玉八宝菜 牛乳		米飯 豆乳スイートポテト きのこたっぷりハヤシライス ヨーグルトドリンク			
食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年
米	68 g	米	80 g	米	80 g	米	88 g		
水	100.8 g	水	112 g	水	100.8 g	水	123.2 g		
たまねぎ	8 g	牛肉	30 g	茎わかめ	1.6 g	さつまいも	50 g		
にんじん	4 g	じゃがいも	40 g	白ごま	0.8 g	豆乳	4 g		
にんにく	0.64 g	たまねぎ	10 g	塩	0.16 g	砂糖	5 g		
ガラスープ	2.4 g	糸こんにゃく	10 g	酒	0.8 g	油	1 g		
塩	0.8 g	さやいんげん	5 g	みりん	0.8 g	牛肉	45 g		
こしょう	0.01 g	油	1 g	しょうゆ	0.8 g	たまねぎ	45 g		
油	1.6 g	水	20 g	油	0.8 g	にんじん	15 g		
米粉パン	1 個	砂糖	1 g	ほっけ一夜干し	1 切	しめじ	10 g		
油	4 g	しょうゆ	2 g	しょうが	0.2 g	エリンギ	8 g		
きな粉	2 g	みりん	1 g	にんにく	0.2 g	こまつな	10 g		
砂糖	1.5 g	でんぶん	0.3 g	砂糖	1 g	セロリ	1 g		
塩	0.05 g	焼き豚	10 g	しょうゆ	0.5 g	油	1 g		
鶏肉	40 g	かまぼこ	8 g	みりん	1.5 g	トマトピューレ	8 g		
たまねぎ	30 g	米粉平麺(細)	8 g	酒	1.5 g	トマトケチャップ	8 g		
はくさい	30 g	キャベツ	20 g	トウバンジャン	0.05 g	ウスターソース	1 g		
じゃがいも	20 g	たまねぎ	10 g	水	5 g	米粉ハヤシルウ	3 g		
にんじん	10 g	にんじん	10 g	豚肉	20 g	上新粉	1 g		
パセリ	0.3 g	もやし	10 g	白玉団子	25 g	ブイヨン(缶)	4 g		
ブイヨン(缶)	4 g	ホールコーン	5 g	たまねぎ	25 g	水	60 g		
水	80 g	こまつな	10 g	キャベツ	30 g	塩	0.5 g		
塩	0.6 g	油	1 g	にんじん	10 g	こしょう	0.02 g		
こしょう	0.02 g	だし昆布	0.5 g	たけのこ(水煮)	5 g	ヨーグルトドリンク	1 本		
角チーズ	1 個	ガラスープ	4 g	こまつな	10 g				
牛乳	1 本	水	100 g	ガラスープ	6 g				
		しょうゆ	1 g	油	1 g				
		塩	0.6 g	こしょう	0.02 g				
		こしょう	0.02 g	塩	0.6 g				
		牛乳	1 本	しょうゆ	1 g				
				でんぶん	2 g				
				水	80 g				
				牛乳	1 本				

週間献立表

「学校給食献立表」に戻る場合はここをクリックしてください

令和5年

3月20日(月)		3月21日(火)		3月22日(水)		3月23日(木)			
米飯 マーボ春雨 五目スープ 味付けいりこ 牛乳				米飯 かきあげ 豚汁 つぼ漬 牛乳		キャロットライス シェパーズパイ コーンスープ スライスチーズ 牛乳			
食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年
米	80 g			米	80 g	米	80 g		
水	112 g			水	112 g	水	112 g		
はるさめ	5 g			焼き竹輪	8 g	にんじん	8 g		
豚肉	35 g			ちりめんじゃこ	1 g	ガラスープ	2.4 g		
しょうが	0.2 g			たまねぎ	20 g	塩	0.8 g		
にんにく	0.2 g			にんじん	8 g	こしょう	0.01 g		
はくさい	20 g			ささがきごぼう	10 g	油	1.6 g		
にんじん	10 g			上新粉	8 g	牛肉	10 g		
葉ねぎ	5 g			でんぷん	4 g	豚肉	25 g		
酒	1 g			水	5 g	たまねぎ	25 g		
油	1 g			塩	0.2 g	ピーマン(青)	5 g		
砂糖	1 g			油	5.5 g	トマトピューレ	5 g		
しょうゆ	2 g			豚肉	20 g	トマトケチャップ	5 g		
トウバンジャン	0.1 g			油揚げ	3 g	ウスターソース	3 g		
ガラスープ	2 g			はくさい	20 g	塩	0.3 g		
ごま油	1 g			たまねぎ	15 g	こしょう	0.01 g		
鶏肉	20 g			にんじん	10 g	油	1 g		
つきこんにやく	10 g			つきこんにやく	8 g	水	2.5 g		
だいこん	20 g			葉ねぎ	5 g	でんぷん	1 g		
にんじん	10 g			赤みそ	5 g	じゃがいも	30 g		
れんこん	10 g			信州みそ	4 g	ブイヨン(缶)	2 g		
チンゲンサイ	10 g			煮干し	3 g	塩	0.1 g		
油	1 g			水	100 g	水	10 g		
だし昆布	0.5 g			つぼ漬	10 g	鶏肉	10 g		
ガラスープ	4 g			牛乳	1 本	ホールコーン	10 g		
水	100 g					クリームコーン(缶)	20 g		
しょうゆ	1 g					たまねぎ	20 g		
塩	0.6 g					にんじん	15 g		
こしょう	0.01 g					こまつな	10 g		
味付けいりこ	1 袋					油	1 g		
牛乳	1 本					ガラスープ	4 g		
						だし昆布	0.5 g		
						水	100 g		
						塩	0.6 g		
						こしょう	0.02 g		
						でんぷん	1 g		
						スライスチーズ	1 枚		
						牛乳	1 本		