







足立区立加平小学校

	_								- /
実旅	世日	主食	牛乳	お か ず	<ul><li>赤</li><li>血や肉になる</li></ul>	黄 熱や力になる	緑 体の調子をととのえる	エネルギー	を価 たんぱく質
				ひなまつり こんだて	牛乳 わかさぎ				
1	金	ごもく ちらしずし		わかさぎのいそべあげ すましじる ひなだんゼリー	たまご 油揚げ とうふ 粉寒天 豆乳 青のり	米 油 さとう たまふ 米粉 ごま	にんじん かんぴょう 長ねぎ だいこん 干し椎茸 こまつな さやいんげん まっ茶 いちご	597 kcal	22.8 g
4	月	キムチ チャーハン	4-31	にくだんごスープ パリパリわかめサラダ	牛乳 ぶた肉 たまご 大豆 わかめ	米 麦油 ワンタン皮 ごま マロニー	はくさい ピーマン たまねぎ だいこん にんじん しょうが きゃべつ きゅうり もやし 長ねぎ とうもろこし	607 kcal	24.4 g
<b>₹</b> 5	火	ピザトースト	事	ポトフ レモンふうみサラダ ぶどうゼリー	牛乳 ぶた肉 ベーコン チーズ ウインナー 粉寒天	パン 油 さとう じゃがいも さとう	たまねぎ ピーマン にんにく にんじん きゃべつ エリンギ きゅうり セロリ とうもろこし レモン りんご ぶどうジュース	581 kcal	23.1 g
<b>∤</b> %6	水	こまツナの まぜごはん	乳		牛乳 とり肉 とうふ ツナ たまご ぶた肉 大豆 ヨーグルト	米 油 さとう じゃがいも パン粉 でん粉	こまつな だいこん にんじん たまねぎ えのきたけ 長ねぎ はくさい こんにゃく しょうが パイン もも みかん アロエ	665 kcal	28.5 g
7	木	パエリア	4	やさいとたまごのスープ さつまいもいりサラダ きよみオレンジ	牛乳 とり肉 えび いか たまご	米 バター さとう さつまいも 油 じゃがいも 米粉マカロニ	たまねぎ にんじん エリンギ 赤ピーマン にんにく きゃべつ こまつな きゅうり だいこん とうもろこし 清見オレンジ	596 kcal	22.5 g
8	金	きつね うどん	371		牛乳 とり肉 油揚げ 高野豆腐 大豆 わかめ	うどん 油 さとう さつまいも ごま でん粉 水あめ	にんじん 長ねぎ こまつな だいこん きゃべつ もやし しょうが	633 kcal	27.3 g
		日本(		)きょうどりょうり ~ふくしまけん~	牛乳 さけ			7	
11	月	ごはん		さけのしおこうじやき ひきないり こづゆ しらすふりかけ	油揚げ 高野豆腐 しらす干し ちくわ	米 油 ごま 豆ふ さとう でん粉	だいこん にんじん ごぼう 干し椎茸 しらたき こまつな 長ねぎ しょうが	578 kcal	30.3 g
12	火	てりやきチキン バーガー		ミネストローネスープ コールスローサラダ きよみオレンジ	牛乳 とり肉 ぶた肉	パン 油 さとう じゃがいも マカロニ でん粉	にんじん きゃべつ きゅうり しょうが ごぼう とうもろこし かぶ もやし セロリ たまねぎ トマト にんにく 清見オレンジ	593 kcal	28.1 g
13	水	ごはん		さかなのごまだれやき とうふだんごじる きりぼしだいこんとこんぶのおかかあえ	牛乳 さば 昆布 わかめ とうふ かつお節	米 油 さとう ごま 白玉粉	切り干しだいこん きゃべつ にんじん しょうが だいこん えのきたけ もやし 長ねぎ	634 kcal	27.2 g
14	木	ごもくあんかけ やきそば		フライビーンズ サラダ ちゅうかコーンスープ	牛乳 ぶた肉 えび いか 大豆 たまご	中華めん 油 でん粉 さとう	たまねぎ にんじん たけのこ 干し椎茸 きゃべつ きゅうり チンゲンサイ とうもろこし えのきたけ にんにく しょうが	585 kcal	27.7 g
☆ 15	金	ごはん	华票	にくいりコロッケ ひじきふりかけ もやしとこまつなのだしじょうゆ ぐだくさんみそしる	牛乳 ぶた肉 たまご ひじき 油揚げ とうふ	米 油 ごま じゃがいも 小麦粉 パン粉 さとう	たまねぎ こまつな もやし にんじん だいこん 長ねぎ こんにゃく	651 kcal	21.3 g
$\stackrel{\wedge}{\sim}$				セレクト きゅうしょく	牛乳 ぶた肉		ごぼう しめじ 長ねぎ もやし		
18	月	たきこみ ごはん		ぶたにくのしょうがやき(とりにくのガーリックソテー) こまつなとツナのあえもの かきたまじる	(とり肉) 油揚げ ツナ たまご とうふ	米 油 ごま 米粉 でん粉 さとう	きゃべつ にんじん こまつな たまねぎ えのきたけ しょうが (にんにく)	696 kcal	31.3 g
19	火	きなこ あげパン		ホワイトシチュー アーモンドサラダ りんご	牛乳 とり肉 いんげん豆 きなこ	パン 油 さとう じゃがいも アーモンド 米粉 バター	たまねぎ にんじん きゃべつ たもぎたけ きゅうり パセリ もやし セロリ にんにく	623 kcal	23.2 g
		そつぎょうおいわい こんだて			牛乳 もうかざめ	米 もち米 油	だいこん きゃべつ にんじん		
21	木	せきはん	7	さかなのフライ おろしぽんずがけ カリカリあぶらあげのサラダ さつまじる いちご	小豆 油揚げ とり肉 とうふ たまご	さつまいも 小麦粉 パン粉 ごま さとう	こまつな ごぼう こんにゃく もやし しょうが 長ねぎ レモン いちご	665 kcal	29.2 g

### セレクト給食(3月18日(月))

- ・ぶたにくのしょうがやき または
- とりにくのガーリックソテー

# 【6年生考案メニュー

☆3月 5日(火)・ 6日(水) 15日(金)· 18日(月)

※食材や栄養バランス、調理作業上の点を 考慮し、給食室でも工夫を加えました。

\* 都合により変更になる場合があります。

6年生のみなさんへ 6年生は卒業の時がやってきました。 6年生には、**卒業をお祝い**して、

12日(火)、13日(水)、15日(金)の <u>ランチルーム給食の時</u>に、ささやかな **お祝いメニュー**を用意しています。

お楽しみにしていてください。 楽しく食べて、加平小の思い出

## 【リクエスト給食 】

3月 4日(月) キムチチャーハン

7日(木) パエリア

8日(金) きつねうどん

12日(月) ていやきチキンバーガー

19日(火) きなこあげパン





ちいき が み みどり LS もも 地域によって違いが見られますが、「緑・白・桃」

の3色のもちを重ねたものが定番です。これは雪の下から新芽が芽吹き、桃の花が咲くとはる ようす ひょうけん みとりいる けんこう しるいる せいしょう ももいる まょいう、春の様子を表現しています。また、緑色には健康、白色には清浄、桃色には魔除けるが

が で の願いが込められています。ひなあられは、もとはひしもちを砕いて作られていました。



給食では、 3色のゼリー にしました。

