			7_	1			-	美初	市学校約	食セン	ノター
			+			主 な	材 #	34		エネルギー	- (kcal) 雪(g)
В	曜	こんだてめい 献立名		<赤>体をつくる		<緑>体の調子をととのえる		<黄>熱や力になる		たんぱく質(g)食塩相当量(g)	
		献立名	ぎゅうにゅ 牛乳	1 群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 乳製品 小魚・海 そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米 パン めん いも・砂糖	6群 油脂	小	ф
		鮮わかめごはん	0	さけ 鮭	ぎゅうにゅう 牛乳 わかめ			こめ けんさんむぎ 米・県産麦		599 24.5 1.4	732 28.9 1.9
	月	生物と春雨の オイスターソース炒め	-	あきょしだいこうげんぎゅう 秋吉台高原牛		にんじん こまつな	たけのこ・たまねぎ しいたけ・にんにく しょうが	はるさめ さとう	ごまあぶら		
3		菜の花入り豆腐汁		とうふ あぶらあげ かまぼこ	わかめ	にんじん 菜の花	だいこん えのきたけ				
		★いちご					いちご	70			
		ひなあられ						ひなあられ			
		3月3日は「ひなまつり」です。「ひなあられ」はもともと"ひしもち"を細かく砕いて作られていたため、3色の色がついていました。									
		麦ごはん ★鶏のからあげ		とりにく	ぎゅうにゅう 牛乳			こめ けんさんむぎ 米・県産 麦	あぶら	689 29.3 — 1.6	818 34.3 1.9
4	火	ポトフ	0	ぶたにく		にんじん はなっこりー	たまねぎ・キャベツ	じゃがいも			
_		アツアツもりもりサラダ				プロッコリー	カリフラワー キャベツ		あぶら		
		★チョコクレープ (分教室以外)						チョコクレープ			
		大嶺小学校6年2組が家庭科の授業で献立を考えました。から揚げと襲さを吹き飛ばすカレー味のサラダの組み合わせが選ばれた理由で									
		麦ごはん			ぎゅうにゅう 牛乳			こめ けんさんむぎ 米・県産麦		615 23.1 1.7	756 27.5 2.1
		のり佃煮	0		のり佃煮			10 44114			
5	水	肉団子のうま煮		にくだんご なまあげ		にんじん さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも しらたき・さとう でんぷん	あぶら		
		ひじきと大豆のサラダ		だいず・ハム	ひじき	にんじん	キャベツ・もやし		ドレッシング		
		★チョコクレープ (分教室のみ)	├──		4 10			チョコクレープ			
	木	ミルクパン	O	E	牛乳			ミルクパン		650 28.0 2.7	809 34.2 3.4
6		いわしのトマト煮 ★たらこスパサラダ		いわしのトマト煮 たらこ		にんじん	きゅうり・キャベツ	スパゲティ	ノンエック・マヨネース・		
Ü		==n#		とりにく		にんじん	たまねぎ・はくさい	A/1971	ごま		
		小松菜のスープ たらこスパは、麦川小学		神楽のリクエ		こまつな なオークロナ・	_{とうもろこし} サラダにしました 	たらこけつか	 大いウ <i>は</i> 言で		
		ったらと人へは、友川小子の 麦ごはん		<u>サエのワラエ.</u> 	ヘド和良い ぎゅうにゅう 牛乳	<u> </u>)	こめ けんさんむぎ 米・県産 麦	19.79.70		. 9 .
		受こはが	0	STEIC O	730		たまねぎ・しょうが	ル・宗座 タ しゅうまいのかわ でんぷん さとう		584 22.1 1.7	717 25.9 2.3
7	金	大根の中華スープ		ベーコン	P	にんじん・ねぎ	だいこん・たまねぎ きくらげ		ごまあぶら		
		アーモンド和え		w , √	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	にんじん	きゅうり・はくさい		アーモンド		
		ちゅうかっこう そうきょうしき									ます。
		麦ごはん	0		ぎゅうにゅう 牛乳			こめ けんさんむぎ 米・県産麦		590 25.2 2.0	721 29.8 2.2
10	月	高野豆腐の含め煮		こうやどうふ とりにく ひらてん		にんじん	たけのこ・しいたけ えだまめ・ごぼう	じゃがいも こんにゃく さとう	あぶら		
. •		切り干し大根の甘酢和え		たまご		にんじん	意のました根 中ャベツ	さとう	ごまあぶら ごま		
		ヨーグルト			ヨーグルト						
	火	麦ごはん	O		ぎゅうにゅう 牛乳			こめ けんさんむぎ 米・県産 麦			806 27.2 2.3
		さんまの竜田揚げ		さんまの竜田揚げ				オとい キ	あぶら	700 24.1	
11		いものこデ		なまあげ むぎみそ	/ =	にんじん・ねぎ	はくさい・えのきたけ	さといも こんにゃく		1.9	
		茎わかめあえ が2 にち ひがしにほん だいしんさい ま		t) which	くき 茎わかめ か きょうど りょ	こんじん	キャベツ・もやし	iu.	د ۱۸		
		3月11日は東日本大震災の起	記こった	と白です。岩手!	県の郷土料	理である「い	ものこ汗」と特産品	品の「さんま」を	取り入れた	献立を作り	ます。

	曜	こんだてめい 献立名 牛乳		主な材料						エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
B				<赤>体をつくる		<緑>体の調子をととのえる		<黄>熱や力になる		- たんぱく質 (g) 食塩相当量 (g)	
				1 群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 乳製品 小魚・海そ う	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米 パン めん いも・砂糖	6群 油脂	小	ф
		麦ごはん	0		ぎゅうにゅう 牛乳			こめ けんさんむぎ 米・県産麦		616 26.9 1.7	756 32.4 2.1
12	水	ふわふわどんぶり		とりにく・たまご とうふ・かまぼこ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・しいたけ	ふ・さとう でんぷん	あぶら		
	<i>**</i>	野菜とちくわのごま炒め		ちくわ		にんじん はなっこりー	キャベツ・もやし		ごまあぶら ごま		
		ミルメーク(コーヒー)						ミルメーク			
		パン			ぎゅうにゅう 牛乳			パン		622 27.2 2.6	762 33.2 3.5
		いちごジャム		d	2			いちごジャム			
12	木	。 焼きクリスピーチキン	0	とりに< ぴ			しょうが・にんにく	げんまいフレーク	ノンエック・マヨネース・		
13	不	みそミネストローネ		ベーコン しろみそ	p q	にんじん トマト・パセリ	たまねぎ・キャベツ しめじ	じゃがいも	オリーブあぶら		
		かいそう 海藻サラダ		ツナ	かいそう	にんじん	キャベツ・きゅうり とうもろこし		あぶら		
		大嶺小学校6年1組が家庭科の授業で献立を考えました。ミネストローネの味付けに「みそ」を使っているのが特徴で									す 。
		麦ごはん			ぎゅうにゅう 牛乳			こめ けんさんむぎ 米・県産麦		602 23.7 1.4	730 28.1 1.7
	_	豚キムチ		ぶたにく		にんじん・にら	はくさいキムチ もやし		あぶら・ごま ごまあぶら		
14	金	ビーフンスープ	O	とりにく		にんじん チンゲンサイ	キャベツ・たまねぎ	ピーフン			
		バナナ	1				パナナ				
		麦ごはん			ぎゅうにゅう 牛乳			こめ けんさんむぎ 米・県産 麦		588 - 24.2 1.7	725 28.9 2.1
4-		さばのみそ煮		さばのみそ煮							
17	月	けんちん汁	0	とうふ あぶらあげ	わかめ	にんじん	だいこん・しめじ	さといも	あぶら		
		いそか 磯香あえ		5.0.55.7	თり	ほうれんそう にんじん	キャベツ	さとう			
		麦ごはん	0		ぎゅうにゅう 牛乳	10,00,0		こめ けんさんむぎ 米・県産 麦		604 21.7 2.3	739 25.7 3.1
		ハヤシライス		ぎゅうにく		にんじん トマト・パセリ	たまねぎ マッシュルーム		ハヤシルウ オリーブあぶら デ ミグ ラスソース		
18	火	コロコロソテー		ぎょにく 魚肉ソーセージ			とうもろこし えだまめ・キャベツ		あぶら		
		general Process は Proces						_{けんさん} 県産りんごゼリー			
		しょうがっこう ねんぜい しょうがっこう 小学校6年生は小学校で	ためべる	まいご きゅうしょく る最後の給食に	なります	。米や麦、牛	・ 乳やりんごなどし	はくちけん 山口県でとれた	食材を味わり	ましょ	 う。
		ゆかりごはん	0		ぎゅうにゅう 牛乳		ゆかり	こめ けんさんむぎ 米・県産麦		610 24.9 2.8	744 29.4 3.1
		************************************		とりにく たまご		にんじん こまつな	たまねぎ・しいたけ	さとう	あぶら		
19	水	机人 汁		ぶたにく むぎみそ あぶらあげ		にんじん・ねぎ	ごぼう・だいこん なめこ	しらたま さつまいも (
		かんきつ					かんきつ		السند السند		
		小学校の卒業式です。6	年生の	Dみなさんご ^を		とうございま	す。杣人 汁はき	<u>こりの</u> Čが聞て	で食べたお外の	のことで	す。
		麦ごはん	0		ぎゅうにゅう 牛乳			こめ けんさんむぎ 米・県産 麦			705 25.9 2.0
21	金	^{えび} 海老カツ		^{えび} 海老カツ					あぶら	588 22.7 1.7	
	**	クリームスープ		とりにく	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん ほうれんそう	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも	シチュールウ		
		しそドレッシングサラダ		いと 糸かまぼこ		にんじん	だいこん・きゅうり		しそげしゅうソグ		
		麦ごはん	0		ぎゅうにゅう 牛乳	X		こめ けんさんむぎ 米・県産麦		575 23.8 1.8	704 27.6 2.1
		たくだんご 肉団子		にくだんご 肉団子		_					
24	月	マーボー豆腐		ぶたにく・とうふ あかみそ		にんじん・ねぎ	たまねぎ・たけのこ しいたけ・にんにく しょうが	でんぷん さとう	ごまあぶら		
		ゆでもやし					もやし		ごま		
			^{和物} 令和6	ねんど きゅうしょく 年度の給食	anupat 最終日で	す。春休みも	まるく ただ 規則正しい生活を	送りましょう。			

^{・・*}材料の都合により、献立は一部変更になることがあります。 ┃*学校給食に使用している県産食材は「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JA山口県、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。

^{*}この献立表は、配送校「伊佐小・厚保小・大嶺小・麦川小・於福小・豊田前小・秋芳桂花小・伊佐中・厚保中・大嶺中・美袮分教室」 の統一献立表です。給食の実施については、各校で異なりますのでご注意ください。