# 3月分給食献立(1/3)

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・フォーク・スプーンをご持参ください。

#### ◎・・・卵抜きで提供します。

	献立				アし	ノルギ	一源				글== 마수 사식		
日		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殼類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	調味料
	ちらし寿司			0	0		0				ちらし寿司 三色ゼリー	にんじん はくさい	だし しょうゆ
	▲ 「錦糸卵	0	0	Ō	Ō					錦糸卵 味付けのり	さつまいも		みりん みそ
	★ [ 錦糸卵 味付けのり				Ŏ		0			ぶた肉			塩
 (金)	ミルク		0										
(亚)	さわらの塩焼き						0						
	さつ豚みそ汁 (* R18考案 *)			0	0		0						
	三色ゼリー		0										
	麻婆豆腐丼		0		0	0				ミルク ぶた肉 厚あげ	米飯 春雨 ごま油 かたくり粉 サラダ油	にんじん たまねぎ 白ねぎ	中華だし 塩
4	ミルク		0							わかめ カニかま		こまつな エリンギ だいこん にんにく	しょうゆ みりん
(月)	春雨サラダ			0	0		0		0				酒 みそ 砂糖
	中華スープ		0	0	0	0							酢
	ミルクパン		0	0						ミルク とり肉 チーズ ベーコン	ごまドレッシング いちごジャム サラダ油	にんじん たまねぎ きゃべつ ピーマン ほうれん草	コンソメ しょうゆ
	いちごジャム												塩 こしょう 酒
	ミルク		0										ケチャップ 砂糖
	ピザ風チキン		0										マヨネーズ
	ポパイサラダ			0	0	0							
	コンソメスープ	0	0	0	0		0						
	米飯									ミルク さば ひじき 水煮大豆 焼ちくわ 油あげ 角切りこんぶ	米飯 こんにゃく サラダ油	にんじん 青ねぎ いちご	こんぶだし だし みりん みそ
	ミルク		0										
	さばの塩焼き						0						砂糖 酒
	ひじきの五目煮			0	0		0						しょうゆ
	からだ改善汁 (* R17考案 *)			0	0		0						
	いちご												
	米飯									ミルク たら ツナ ベーコン	米飯 小麦粉 パン粉 マカロニ コーン サラダ油	にんじん たまねぎ きゅうり グリルトマト	コンソメ しょうゆ
7	ミルク		0										塩 酒 カレ一粉
, (木)	白身魚のカレーフライ			0			0						マヨネーズ
(*1*)	マカロニサラダ			0	0		0						
	コンソメスープ	0	0	0	0		0						
	米飯									ミルク 牛肉 焼き豆腐 かつおぶし 卵 かまぼこ	米飯 こんにゃく 麩 じゃがいも サラダ油	にんじん たまねぎ はくさい ごぼう ブロッコリー ほうれん草	だし しょうゆ
8	ミルク		0										みりん みそ
(金)	すき焼き			0	0								砂糖 酒
\ <u></u> /	ブロッコリーのおかかあえ			0	0		0						
	かきたまみそ汁 (* R20考案 *)	0		0	0		0		田地田				

| 卵 | 乳 | 小麦 | 大豆 | ごま | 魚介類 | 落花生 | 甲殻類 |

#### ★3月1日のちらし寿司は、錦糸卵を乗せなければ、卵を含みません。

- \*1日の『さつ豚みそ汁』は、R18が考案したメニューです。
- \*6日の『からだ改善汁』は、R17が考案したメニューです。
- \*8日の『かきたまみそ汁』は、R2Oが考案したメニューです。







# 3月分給食献立(2/3)

ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・フォーク・スプーンをご持参ください。

#### ◎・・・卵抜きで提供します。

	献立				ア	レルギ	一源				그때 하는 기사		
日		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殼類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	調味料
	《 1 ~ 5年生 》									ミルク とり肉	たっぷりミルクパン	にんじん たまねぎ ブロッコリー	コンソメ しょうゆ
	たっぷりミルクパン	0	0	0	0						じゃがいも サラダ油 お祝いまんじゅう	きゃべつ きゅうり アスパラ	ホワイトルゥ
	ミルク		0										酢 砂糖 塩
	クリームシチュー		0	0	0		0						酒 みりん
	グリーンサラダ			0	0								
	☆ 卒業お祝いまんじゅう	0											
11	" ( 卵アレルギー用 )			0	0								
(月)	※ 6年生卒業お祝い献立 ※									ミルク とり肉 チーズ 米飯 ナ	米飯 サラダ油 パン粉	にんじん たまねぎ ブロッコリー	コンソメ しょうゆ
	ドリア		0	0	0		0			牛肉 生クリーム	お祝いまんじゅう	きゃべつ きゅうり アスパラ	ホワイトルゥ
	ミルク		0							バター		にんにく	酢 砂糖 塩
	ヒレステーキ和風ソース			0	0								酒 みりん
	グリーンサラダ			0	0								
	☆ 卒業お祝いまんじゅう	0											
	" (卵アレルギー用)			0	0								
	黒糖パン		0	0						ミルク 合びきミンチ	黒糖パン コーン	にんじん たまねぎ えのき	コンソメ しょうゆ
	ミルク		0							ツナ 生クリーム	クリームコーン パン粉 かたくり粉 サラダ油	マッシュルーム しめじ こまつな 乾燥パセリ	酢 砂糖 みりん
12 (火)	ハンバーグ トマトソース			0	0								中華だし こしょう
	こまつなのサラダ			0	0		0						ケチャップ 塩
	コーンスープ		0	0	0		0						ホワイトルゥ 酒
	米飯									ミルク ぶた肉	米飯 コーン サラダ油	にんじん たまねぎ ごぼう	だし しょうゆ
	ミルク		0							焼ちくわ 油あげ きざみのり わかめ	甘夏フレッシュゼリー	ほうれん草 だいこん	みりん みそ 砂糖 ポン酢
13	ぶた肉のポン酢いため			0	0								
(水)	ほうれん草ののりあえ			0	0		0						
	だいこんのみそ汁			0	0		0						
	甘夏フレッシュゼリー												
	米飯									ミルク とり肉	米飯 ごま油 かたくり粉	にんじん れんこん ごぼう	中華だし 塩
	ミルク		0									たまねぎ むきえだ豆 もやし にんにく 土しょうが	しょうゆ みりん
14	とりの中華風からあげ			0	0	0							酒 マヨネーズ
(木)	ごぼうサラダ			0	0	0			_		チョコレートケーキ		
	中華ス一プ		0	0	0	0							
	チョコレートケーキ				0								
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殼類				

☆ 11日(月)に卒業お祝いまんじゅうが出ますので、各自懐紙をご用意ください。

その際、卵アレルギー用のおまんじゅうは、卵抜き給食を希望している児童のみ、提供となります。ご注意ください。

# 3月分給食献立(3/3)

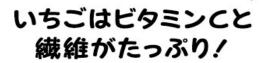
ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・フォーク・スプーンをご持参ください。

#### ◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立				アロ	ノルギ	一源				調味料		
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殼類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	一 洞怀科
	米飯									ミルク ぶた肉	米飯 ごま ごま油	にんじん はくさい 九条ねぎ	中華だし みそ
1,	ミルク		0							厚あげ カニかま	春雨 杏仁豆腐	えのき 切干だいこん もやし	しょうゆ みりん
18 (月)	ぶたキムチ鍋 (* R19考案 *)		0	0	0							こまつな にんにく	キムチの素 酒
(73)	こまつなのナムル			0	0	0	0		0				コチュジャン
	杏仁豆腐		0		0								
	ハヤシライス			0	0		0			ミルク 牛肉 ツナ	米飯 じゃがいも コーン	にんじん たまねぎ きゃべつ	酢 みりん 酒 塩
19	ミルク		0									グリンピース オレンジ	ケチャップ しょうゆ
	コールスローサラダ				0		0						マヨネーズ 砂糖
	オレンジ												ハヤシルゥコンソメ
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殼類				

エネルギー 691 Kcal 栄養平均量 タンパク質 28.8 g 鉄 2.5 mg



■ いちごは、なんといってもビタミンCが多い果物。

甘くて手軽につまめるので、子どもたちにも大人気ですね。

いちごは主に生食で利用されるので、ビタミンCの損失が少ないことも魅力です。

\_ いことも魅力です。

また、血管、皮膚、粘膜を丈夫にして、免疫力を高めるのにも 役立ちます。さらに、食物繊維が豊富なので便秘がちなときにも 大いに食べたいですね。

