

日付 曜日	献立名	主な働きと材料名						だし等	栄養価		
		体をつくる基になる		体の調子を整える基になる		エネルギーの基になる			エネルギー	たんぱく質	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群				
1 (金)	牛乳 パーカーハウスパン コンソメスープ とんかつ キャベツのソテー 1食ソース	とんかつ ウイナー	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ コーン	キャベツ	パーカーハウス じゃがいも マカロニ	油	827	31.4	
4 (月)	牛乳 ちらしずし すまし汁 ブロッコリーの和え物 卵焼き	厚焼卵 豆腐 赤かまぼこ ちくわ	牛乳	ブロッコリー にんじん	たまねぎ はくさい ゆで干し大根	きゅうり ごぼう	こめ 砂糖	煮干 だし昆布	702	25.4	
5 (火)	牛乳 ごはん ビーフカレー ひじきサラダ クリームブッセ	牛肉	牛乳 ひじき	にんじん	たまねぎ コーン	きゅうり	こめ じゃがいも クリームブッセ 砂糖	ごま油	884	29.4	
6 (水)	牛乳 たまごパン じゃがいものベーコン煮 鮭のハーブ焼き りんごサラダ	鮭 ベーコン	牛乳	にんじん	たまねぎ きゅうり りんご	キャベツ しめじ グリーンピース	たまごパン じゃがいも 砂糖	油 オリーブ油	834	37.4	
7 (木)	牛乳 麦ごはん 家常豆腐 もやしの中華炒め	厚揚げ 豚肉 赤みそ	牛乳	にんじん 赤ピーマン にら ピーマン	たまねぎ エリンギ 黄ピーマン	もやし しょうが	こめ 麦 砂糖 でん粉	ごま油	750	27.3	
8 (金)	牛乳 コッペパン じゃが芋と肉団子のスープ オムレツ ハッシュドビーフ	オムレツ ミートボール 牛肉	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム	しめじ	コッペパン じゃがいも 砂糖		850	34.7	
11 (月)	牛乳 赤飯 白玉汁 チキン南蛮 ゆで野菜 タルタルソース	鶏肉 赤かまぼこ 小豆	牛乳	にんじん 葉ねぎ ブロッコリー	キャベツ ごぼう	はくさい	こめ 白玉餅 小麦粉 でん粉・砂糖	タルタルソース 揚げ油 黒ごま	煮干 だし昆布	877	31.6
12 (火)	牛乳 ごはん チンゲン菜のスープ 春雨のピリ辛炒め 豆腐シュウマイ	豆腐シュウマイ 鶏肉	牛乳	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ たけのこ	もやし きくらげ	こめ 春雨 砂糖	ごま油	748	23.1	
13 (水)	牛乳 コッペパン 大豆とウイナーのトマト煮 ごまじゃこサラダ 不知火みかん	大豆 ウイナー	牛乳 しらす干し	トマト にんじん	たまねぎ キャベツ コーン	しらぬい きゅうり	コッペパン じゃがいも 砂糖	白ごま	777	30.7	
14 (木)	中学校 卒業式 (全校給食なし)										
15 (金)	牛乳 コッペパン かき卵スープ 野菜のソテー ししゃも磯辺フライ	卵	牛乳 ししゃも磯辺フライ	ブロッコリー にんじん 赤ピーマン パセリ	キャベツ たまねぎ えのきたけ コーン		コッペパン でん粉	油	766	30.1	
18 (月)	牛乳 麦ごはん 野菜わん ツナそばろ 手巻きのり	ツナ 鶏肉 赤かまぼこ	牛乳 手巻きのり わかめ	にんじん	たまねぎ えだまめ しょうが	ごぼう しめじ	こめ 麦 砂糖	煮干 だし昆布	751	30.9	
19 (火)	牛乳 ごはん 豚汁 ちくわのカレー揚げ おひたし	ちくわ 厚揚げ 豚肉 麦みそ	牛乳	にんじん 葉ねぎ	キャベツ だいこん ごぼう	きゅうり こんにやく しょうが	こめ 里芋 小麦粉 砂糖	油	煮干	829	29.9
20 (水)	牛乳 米粉パン ちゃんぽん かおりあえ きびなごのてんぷら	豚肉 赤かまぼこ	牛乳 きびなごのてんぷら	にんじん 葉ねぎ	きゅうり たまねぎ	キャベツ もやし	米粉パン ちゃんぽん	揚げ油	782	36.5	

佐世保産の食材 (予定)

米 牛乳 煮干 だいこん キャベツ
きゅうり パセリ

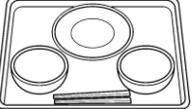
長崎県産の食材 (予定)

ねぎ はくさい にんじん しょうが 不知火みかん
ゆで干し大根

基準値
820kcal
32.0g
平均
798kcal
28.3g

もうすぐ桜のつぼみがほころぶ季節になります。ご卒業を迎えるみなさん、おめでとうございます。さて、みなさんの思い出に残っている給食は何ですか？ これから先も楽しくすごした給食の時間が、みなさんを支える思い出になってほしいと願っています。

1年間の給食を振り返りましょう

①手洗いを忘れずにできましたか 	②給食の準備を協力してできましたか 	③好き嫌いなく食べましたか 
④よい姿勢で食べましたか 	⑤友だちと楽しく会食できましたか 	⑥あいさつを忘れずにしましたか 
⑦後片づけがちゃんとできましたか 	⑧はしを正しく使えましたか 	⑨残さず食べることができましたか 

桃の節句

3月3日は、「桃の節句」とも「上(こゝろ)巳(う)の節(ふ)句(ひ)」とも呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。ひな人形を飾る風習は、室町時代頃に始まり、一般に広まったのは、明治時代以降といわれています。それまでは、厄をはらうための紙の人形だったといわれています。桃の節句につくられる行事食には、はまぐりのお吸い物やひしもち、ちらしずしなどがあります。4日はひなまつりの行事食として、「ちらしずし」をつけています。



卒業お祝い献立(11日)

中学校は14日、小学校は19日が卒業式です。11日は卒業お祝い給食として赤飯をつけています。

昔から、もち米と小豆などを蒸した赤飯は、お祝いの席などでよく食べられます。これは、赤い色には邪気をはらうという意味があるからです。

