

3月こんだてひょう

2024年

白金小学校

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	【kcal】 たんぱく質 脂質 食塩相当量	ひとくちメモ
1 金	穴子入りちらし寿司 春野菜のうま煮 すまし汁 ひなまつりムース	磨： ひなまつり	昆布、えび油揚げ、あなご、鶏卵、のり 生揚げ、削り節 はんべんか、まぼこ、かつお節、昆布 寒天、豆乳	精白米、上白糖、三温糖 こんにゃく、三温糖、ごま 小松菜 上白糖、上新粉	れんこん、人参、干しいたけ、 かんぴょう 人参だけのこ、ごぼう、 さやいんげん いちご	米餅、塩、酢、醤油、みりん 酒、塩、醤油、みりん 塩、醤油 抹茶	561 kcal 245 g 166 g 29 g	3月3日は「上巳（じょうう）」の節句です。「ひな祭り」「桃の節句」とも言います。餅やひなあられの「縁」、「白」「ピンク」の色にもそれ意味があります。行事食に込められた思いや願いを感じられるすてきな人になるといいですね。
4 月	ツナピラフ カリカリサラダ スペイン風スープ		○ ペーパン、ツナ 大豆 鶏がら、鶏卵、チーズ	精白米、バター、オリーブ油 じゃが芋、油、上白糖、油 オリーブ油、パン粉	玉ねぎ、赤ビーマン、マリオーム キャベツ、もやし、小松菜、人参、 玉ねぎ セロリ、しょうが、にんにく、 玉ねぎ、しめじ、パセリ	カレー粉、塩、こしょう、白ワイン 酢、塩、こしょう 塩、こしょう	639 kcal 294 g 254 g 27 g	スペイン風スープは生パン粉と粉チーズを混ぜた卵液を熱々のスープに流し込んであります。フワッとした口当たりがおいしい一品です。
5 火	ほたてごはん ホタテのフライ ホタテのバター炒め どさんこ汁	北海道 八雲町 応援給食	○ 昆布、ほたて貝柱 ほたて貝柱、鶏卵 ほたてかい 豚肉、豆腐、わかめ、みそ、削り節、昆布	精白米 油、薄力粉、パン粉 油、バター じゃが芋、バター	小松菜、人参、長ねぎ、干しいたけ、 しめじ、まいだけ 人参、玉ねぎ、グリンピース にんにく、しょうが、人参、 キャベツ、もやし かんきつ	酒、塩、醤油 塩、こしょう 醤油 醤油	615 kcal 286 g 207 g 29 g	ホタテを食べて応援しよう！ 北海道八雲町からホタテが届きます。どうして給食でホタテを食べると地元の応援につながるのでしょうか？調べてみましょう。
6 水	きつねうどん たまごやき ビーフンの香味炒め くだもの（柑橘類）		○ 鶏卵 豚肉	精白米、かまぼこ、削り節、昆布、油揚げ 油 油、ごま油、ビーフン、でん粉	うどん、三温糖 油、上白糖 油、ごま油	小松菜、人参、長ねぎ、干しいたけ、 しめじ、まいだけ 人参、玉ねぎ、グリンピース にんにく、しょうが、人参、 キャベツ、もやし かんきつ	584 kcal 289 g 193 g 28 g	油揚げをのせたうどんを「きつねうどん」といいます。「油揚げときつね？」、「なぜ？」、「どうして？」と思った時は新しい発見のチャンスです。自分の予想と調べた結果をどんどん自由学習のノートに記録してみましょう。
7 木	まいりごはん ムロアジのメンチカツ 切り干し大根のパンソーセー 真たくさんみそ汁		○ むろあじ、鶏卵 ベーコン 油揚げ、みそ、みそ、削り節、昆布	精白米、米粒麦 パン粉、薄力粉、パン粉、油 オリーブ油	玉ねぎ、にんにく、しょうが にんにく、とうがらし、玉ねぎ、 人参、切り干し大根	トマトケチャップ、塩、こしょう 塩、こしょう	639 kcal 270 g 225 g 23 g	ハト巣でとれたムロアジを使ったメンチです。「お魚をもっと好きになってほしい」との願いを込めて、浜のお母さんたちがミンチに加工してくださいました。
8 金	大根めし 焼きししゃも すいとん ふかしいも くだもの（柑橘類）	歴： 東京都平和の日	○ 豚肉、鶏がら ししゃも 鶏肉、かつお節、昆布	油揚げ、かつお節、昆布 中力粉	精白米、押麦、三温糖 中力粉 さつま芋	大根、人参、えのき、長ねぎ、小松菜	673 kcal 238 g 136 g 25 g	東京は第二次世界大戦中106回の空爆を受けました。その中でも大規模だったのが1945年3月10日の「東京大空襲」です。戦争では多くの人が犠牲、亡くなっています。栄養失調で亡くなる子供たちもたくさんいました。今日は平和について考える1日にしてみましょう。
11 月	アルファ化米カレー 防災にまだれサラダ くだもの		○ ひじき、ツナ	豚肉、鶏がら 油、ごま油、白ごま	人参、玉ねぎ、しょうが、にんにく 人参、白菜、きゅうり、切干大根 みかん缶	赤ワイン、塩、こしょう、ケチャップ、味噌 酢、塩、醤油、こしょう	616 kcal 204 g 186 g 29 g	東日本大震災から13年が経ちます。今年は能登半島で大きな地震がありました。震災はいつ起こるかわかりません。防災食についても考え、ローティングストックを心掛けましょう。
12 火	まいりごはん ひじきぶりかけ がめ煮 そうめん汁 ゆでだご	国際科 コラボ給食 佐賀県	○ 鶏肉、削り節	精白米、米粒麦 三温糖、ごま 里芋、こんにゃく、三温糖	梅干し 人参、れんこん、ごぼう、たけのこ、 さやいんげん	醤油、酢 酒、塩、醤油、みりん	673 kcal 277 g 127 g 27 g	6年生が国際科の学習の中で日本の郷土料理を調べ、英語で発表しました。各クラスの代表で選ばれた献立を給食で再現してみました。最初は佐賀県の郷土料理です。佐賀では「筑前煮」を「がめ煮」と呼んでいます。
13 水	みそラーメン サンギ くだもの	国際科 コラボ給食 北海道	○ 鶏肉	豚肉、なると、白みそ、赤みそ、 鶏がら 鶏肉	中華麺、ごま油、白ごま でん粉、薄力粉、油	人参、もしにら、小松菜、ホールコーン、長ねぎ、 しょぼいんげん メロン	594 kcal 324 g 220 g 34 g	国際科とのコラボ給食2回目は北海道の料理を紹介します。サンギは鶏肉の唐揚げです。衣に卵を使うのが特徴です。
14 木	ほっつきめし いかにんじん どんこ汁 てんぶら頭頭	国際科 コラボ給食 福島県	○ 昆布	精白米、もち米、上白糖 中ざら糖 なると、かつお節、さば節、昆布 きな粉	玉ねぎ 人参 うなぎ 小豆、鶏卵	酒、みりん、醤油、塩 酒、醤油、だしじ 酒、塩 塩	645 kcal 257 g 131 g 20 g	国際科とのコラボ給食3回目は福島県の郷土料理です。「いかにんじん」はたくさん作っておいて、てんぶらやまぜごはんなどいろいろな料理の材料として使うそうです。
15 金	豚丼 三平汁 じゃがいももち	国際科 コラボ給食 北海道	○ 豚肉	精白米、玄米油、上白糖 さけ、豆腐、みそ、削り節、昆布	玉ねぎ、葉ねぎ 人参、大根、ホールコーン、長ねぎ じやが芋、でん粉、三温糖、油	醤油、みりん、酒 醤油 塩、醤油	655 kcal 257 g 204 g 22 g	国際科とのコラボ給食ラストは再び北海道です。北海道を調べた人が多かったようですがみなさんならどんな県を調べてみたいですか？
18 月	ごはん ジャンボぎょうざ ナムル めかたま汁	給食委員会 リクエスト給食	○ 豚肉	精白米 ぎょうざの皮、薄力粉、ごま油、 でん粉、油 油、ごま油、三温糖、ごま 鶏がら、削り節、めかぶ、鶏卵	ぎょうざ、長ねぎ、にら、にんにく、 しょぼいんげん もやし、人参、にんにく たけのこ、人参、干しいたけ、 葉ねぎ	酒、みりん、醤油、 塩、オイスター、こしょう、醤油 醤油、トウバンジャン 塩、こしょう、黒胡醤油	574 kcal 196 g 188 g 16 g	1月に給食委員会でアンケートを実施しました。みなさんは見えていますか？主菜の人気No.1はジャンボ揚げ餃子でした。お楽しみに。
19 火	ハンバーガー（サルフ） バリバリサラダ コーンポタージュ ふどうゼリー	給食委員会 リクエスト給食	○ 豚肉、牛肉、豆腐	丸パン、油、上新粉、パン粉、デミグラソース	玉ねぎ、キャベツ キャベツ、さやいんげん、人参	塩、こしょう、オマツゲ、中濃ソース、トマトケチャップ 塩、酢、粒マスタード	677 kcal 253 g 288 g 29 g	給食委員会のアンケートで白金小学校人気No.1になった料理を集めました。好きなものも苦手なものも、おいしく完食できる人になれるといいですね。
21 木	お赤飯 つくね焼き すまし汁 キャベツとわかめの辛子醤油 くだもの（いちご）	辛業お祝い給食	○ ささげ	精白米、もち米、ごま めだい、鶏肉、豆腐、みそ、鶏卵、 さば節 かまぼこ、豆腐、かつお節、昆布	玉ねぎ、長ねぎ、しょぼいんげん 小松菜、たけのこ、水菜、長ねぎ、 根みつば、ゆず ごま、三温糖、ごま油	一味唐辛子、こしょう、醤油、 みりん 塩、醤油、みりん 人参、キャベツ いちご	578 kcal 289 g 179 g 20 g	6年生にとっては小学校での最後の給食になります。給食も白金小学校でのよい思い出のひとつになってくれると嬉しいです。

*食材料調達の都合により献立の一部を変更することがあります。