

令和2年度 明峰小学校

暖かい春はすぐそこまできています。さて、今年度も残りわずかとなりました。この1年間でお子さん にとって給食が栄養となり体も心も大きく成長してくれていたら嬉しいです。3月はそんな1年間でできたことや、これからがんばりたいことをお子さんと振り返ってみましょう。

年間の給食を 振り返りましょう!

この1年間の給食時間を振り返り、よくできたことにOを、時々できたことに△を、できなかったことに×を つけましょう。 :::::::::::: は、自由に書きましょう。ぜひ来年度に向けて、お子さんと振り返ってみてください!





3月3日は、ひな祭りです。女の子の健やかな成長と幸せを願う行事で、「桃の節句」 や「上巳の節句」ともいいます。平安時代、紙で作った人形に心身のけがれを移して川や 海に流し、厄を払う風習がありました。これに、貴族の女の子の人形遊びが結び付いて、 現在のようなひな祭りに変わっていったとされています。



ひな祭りに食べられるよう になったのは、最近のことで す。おせち料理と同じように、 エビやれんこんなど、縁起の 良い食べ物が使われます。



なあられ 関果地力では小幅ルーク なあられ 菓子、関西地方では丸形のあら 味や形が異なります。春 夏秋冬を表す「桃・緑・黄・白」 の4つの色が付けられている のが特徴です。



はまぐりは、対になって いる貝殻でないと形がぴっ たり合わないため、「将来、 良い相手と出会って幸せに なれますように」という願 いを込めて使われます。



「応を払うとされる「よもぎ」入りの 草もちをひし形にしたことが始まり とされています。春の景色を表す 「桃・白・緑」の3色が使われること が多いですが、地域によって色や形はさまざまです。

家庭数



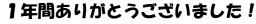
3 月分学校給食予定献立表



【目標】1年間の食事をふり返ろう

D 1	ΉΖ.	年度					<u>所沢市立明</u>		
日	曜日		献	立 名	(赤) 主に体を作る食品	(緑) 主に体の調子を整える食品	(黄) 主にエネルギーになる食品	ェネルキ´ー kcal	たんÉ
				やきとり	牛乳 とりにく なまあげ	しょうが こんにゃく たけのこ もやし」	こめ あぶら さとう	rtou.	
1	月	わかめごはん	牛乳	なまあげのうまに	かつおぶし わかめ	ごぼう だいこん にんじん しいたけ		658	30
	,,	1770 07 2 10.70	1 30	はくさいのおかかあえ	75 2007510 1775 05	さやえんどう はくさい	~ /2 (/ _	000	"
				コロコロサラダ	井回 ベーコン・ツナ	にんにく たまねぎ にんじん きゅうり	フパゲティ あごら		
0	火	ホタテととうにゅうの	十 回		' ' ' '			700	26
2	×	クリームスパゲティ	牛乳	りんごゼリー	ホタテ クリーム	マッシュルーム ほうれんそう	さとう りんごゼリー	700	20
		ひな祭り献立		1111	とうにゅう チーズ	だいこん とうもろこし えだまめ			
	١.			たいのわふうあんかけ		にんじん しいたけ かんぴょう しょうが			
3	水	ちらしずし	牛乳	すましじる		さやえんどいう たまねぎ えのき もやし	あぶら さくらもち	671	29
				なのはなのおひたし さくらもち		たけのこ きょうな ねぎ キャベツ なばな			
				(ビビンバのにく)	牛乳 ぶたにく みそ	しょうが にんにく もやし ほうれんそう	こめ あぶら さとう		
4	木	ビビンバ(めし)	牛乳	(ビビンバのナムル)	とりにく	にんじん ねぎ にら たまねぎ オレンジ	トッポギ	594	2
				トッポギやさいスープ オレンジ					
				ビーフシチュー	コーヒーミルク ハム	にんにく しょうが たまねぎ キャベツ	パン あぶら さとう		
5	金	シュガーあげパン	コーヒー	パリパリサラダ	ぎゅうにく	マッシュルーム とうもろこし にんじん		672	26
	317) ±/3 65(77.12	ミルク	110110900	E IP JICK	ביסטבט וביסטיט	バター しゅうまいのかわ	072	
				-> # / n + 1, 7 + =	45 414 (8				
8		エロエロミは デルノ	4. 70	マンダイのごまみそあえ			こめ きび かたくりこ		00
	月	カリカリうめごはん	牛乳	のっぺいじる		にんじん ねぎ かんぴょう きゅうり		676	30
				かんぴょうサラダ		とうもろこし こまつな	さといも		
		こどもパン		ハンバーグ	牛乳 とりにく ぶたにく	たまねぎ にんじん キャベツ はくさい	パン あぶら さとう		
9	火	スライス	牛乳	ABCスープ	ウインナー ハム	きょうな	じゃがいも マカロニ	730	30
		7717		はくさいサラダ もものタルト			もものタルト		
				(しょうゆラーメンのしる)	牛乳 ぶたにく	メンマ チンゲンサイ にんじん ねぎ	ちゅうかめん さとう		
10	水	しょうゆラーメン	牛乳	うずらたまごくしフライ		とうもろこし もやし かぶ	あぶら かたくりこ	646	2
	,,,	00.31,73.12		かぶのピリからづけ	37 372012 (07) 1			0.0	-
					 牛乳 ぎゅうにく	にんじん たまねぎ しょうが にんにく	ール ナンギ じょがいナ		
11	_	12 741 777	4.10	てづくりふくじんづけ				705	١.,
	^	ビーフカレーライス	牛乳	ヨーグルトあえ	ヨーグルト	きゅうり だいこん れんこん みかん		705	22
						りんご もも	さとう		
12				しろみざかなとエビのチリソース		にんにく しょうが ねぎ たまねぎ	こめ かたくりこ あぶら		
	金	ごはん	牛乳	にらたまスープ	とりにく たまご とうふ	にんじん にら キャベツ しいたけ	さとう はるさめ	621	28
				ごもくはるさめ	ぶたにく				
				さばのおろしソースかけ	牛乳 さば あぶらあげ	しょうが だいこん たまねぎ えのき	こめ かたくりこ あぶら		
15	月	ごはん	牛乳	おふのみそしる	わかめ みそ とりにく	にんじん こんにゃく ごぼう れんこん	さとう しらたまふ	619	2
				ちくぜんに		しいたけ さやえんどう	さといも		
				レタスのスープ	上回 ジナー/ エーブ	たまねぎ セロリ トマト にんじん レタス			
16	ılı	チーズナンドック	十 回				マカロニ マヨネーズ	635	3:
	火	テーステンドック	牛乳	マカロニサラダ		しょうが きゅうり キャベツ	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	033	٥,
					ベーコン				
17	١.	A		はるまき	牛乳 ぶたにく	たけのこ にんじん はくさい チンゲンサイ			
	水	ごはん	牛乳	はっぽうさい	いか うずらたまご	たまねぎ きくらげ しいたけ きゅうり	あぶら はるまき	709	2
				きりぼしだいこんのハリハリづけ	えび	きりぼしだいこん			
				さけのちゃんちゃんやき	牛乳 さけ みそ	たまねぎ キャベツ にんじん こまつな	こめ バター さとう		
	木	ごはん	牛乳	かきたまじる	とりにく たまご	ほうれんそう えのき	かたくりこ あぶら	614	2
				なっとうあえ	なっとう				
				エビフライのタルタルソースかけ	牛乳 エビフライ ツナ	きゅうり たまねぎ にんじん セロリ	パン マヨネーズ		
19	金	クロワッサン	牛乳	ミネストローネ	ベーコン		さとう マカロニ むぎ	621	2
		, , , , ,		シャキシャキサラダ しらたまポンチ	1	だいこん パイナップル みかん もも			-
				じゃがまるくん		にんにく にんじん たまねぎ トマト			-
22		スパゲティ	4.10					700	١
	月	ミートソース	牛乳	コールスローサラダ	ぎゅうにく ハム	マッシュルーム はくさい きゅうり	さとう じゃがいも	729	3
						とうもろこし	かたくりこ こむぎこ		<u> </u>
23				しゅうまい	牛乳 ぶたにく	キムチ ねぎ ピーマン にんじん	こめ むぎ あぶら		1
	火	キムチチャーハン	牛乳	ワンタンスープ	しゅうまい とりにく	しいたけ こまつな しょうが もやし	さとう ワンタンのかわ	570	2
	f		- 9	チンゲンサイのナムル		チンゲンサイ にんにく			
	╓	卒業進級お祝い献立		(たいのだしちゃづけのしる)	牛乳 たい のり	みつば きょうな こねぎ しょうが	こめ あぶら さとう		
24	7k	たいのだしちゃづけ	牛乳	とりにくのからあげ お楽しみデザート		にんにく ほうれんそう もやし にんじん		703	29
	\/\	120.07120014 211	7.40	ほうれんそうのおひたし	מיאואר כאורו		お楽しみデザート	,00	~

☆ 材料人何の都音により獣立か変更になることがあります。 アめこ] 承 ☆ 給食セット(はし・マスク・ナプキン)は毎日持たせてください。



今年度は、新型コロナウイルスの影響で、例年とは異なった学校給食となり、保護者の皆様には ご不便をおかけしましたが、ご理解・ご協力くださり、ありがとうございました。 来年度も、安全安心な、子どもたちに美味しいと言ってもらえるような給食を作っていきます。