

令和6年3月分(Aグループ)

学校給食予定献立表

えいようさんしよく  
栄養三色

3つのなかまに分けられます  
食べ物、はたらきによって

きいろ



ねつやエネルギーのもとになる

あか



からだをつくる

みどり



からだのちょうしをととのえる

はしの持ち方レッスン



①えんぴつを持つように1本を持つ。②点線の部分にもう1本を入れる。③上手に持てたら上のはしだけ動かしてみよう。

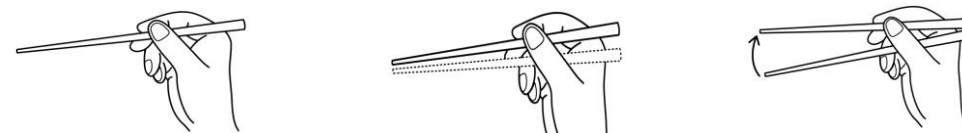


Table with columns for nutrients: エネルギー, たんぱく質, しつ, ナトリウム, カルシウム, マグネシウム, 鉄, ビタミン (A, B1, B2, C), 食物せんい

加工食品の配合内容については、学校にお知らせしています。  
ただし、同一工場で製造している他製品の使用原材料については、記載しておりません。

5日(火)

1~5年生

6年生

Menu for 1-5th graders: レタスのスープ, トンカツ, カットポテトフライ, ロールケーキ

Menu for 6th graders: レタスのスープ, にこみハンバーグ, さけフライ, ブロッコリー, カットポテトフライ, セレクトデザート

6年生のセレクトデザートは、ロールケーキ・プチケーキ(チョコ)・ドーナツ・いちごジュレの4種類のデザートの中から、事前に選んでおいたものを食べます。

1日(金)

Red Rice Lesson: どうしてお祝いの時に、赤飯を食べるのでしょうか? 今から3000年ほど前に、日本に最初に伝わった米は、赤米でした。

Table of food items and nutrients for 1st day: チャンポン, にくシューマイ, パター

4日(月)

6日(水)

7日(木)

8日(金)

Menu for 4th day: みそしる, セルフキンパク, やきのり

5日(火)は卒業・修了お祝い献立です。 献立内容は上欄をご覧ください。

Menu for 6th day: マーボー豆腐, パンサンスー, つぼづけ, こざかなミックス

Menu for 7th day: 赤飯, 牛乳, すましじる

Menu for 8th day: 食パン, 牛乳, ワンタンスープ, ポテトサラダ

令和6年3月分(Aグループ)

学校給食予定献立表

Table with columns for dates 11日(月), 12日(火), 13日(水), 14日(木). Each column lists menu items like 'ごはん', '牛乳', 'コッペパン', 'たまごスープ', 'ポークビーンズ', 'チキンカレー', 'ごぼうサラダ', 'かやくうどん', and 'ふたにくとキャベツのいためもの' with their respective quantities and colors.

卒業・修了おめでとう! Illustration of two children in graduation gowns holding diplomas. Below the text are decorative floral patterns.

Table with columns for dates 18日(月), 19日(火), 21日(木). Each column lists menu items like 'かきたまじる', 'さわらのにつけ', 'マカロニシチュー', 'さんしよくサラダ', '旬の食材：鱈(さわら)', 'ベジタスープ', 'てりやきハンバーグ', and 'しそのふりかけ' with their respective quantities and colors.

菜の花のあえもの 7日(木) 菜の花は春を告げる花と言われています。つぼみや茎は、独特のほろ苦さがあります。春には苦いものを食べるとよいとされています。 Includes an illustration of a rapeseed flower.

地産地消の取り組み ちさんちしょうとくくみ 《今月の大阪府内産の食材》 「米」 6日(水) 13日(水) 「ヒノヒカリ」という種類の米です。「ヒノヒカリ」は、「コシヒカリ」と「黄金晴」から生まれた米で、西日本でたくさん作られています。

セルフキンパ 4日(月) キンパは、韓国ののり巻きのことで、「キム」は「のり」、「パプ」は「ごはん」の意味です。ごま油などで味つけたごはんや牛肉やにんじん、たまごなどたくあんなどをのりで巻いて作ります。韓国では身近な食べ物で、食べやすく持ち運びが便利なことから、遠足などのお弁当でも人気です。給食では、ごはんに味つけはせず、具材をごま油で炒めています。ごはんと具材をのりで巻いて、自分でキンパを作って食べましょう。

ふり返ってみよう。今年度をふり返って、できたと思うものに○をつけましょう。 ( ) 食事の前には石けんできれいに手を洗った。 ( ) 協力して食事の準備をした。 ( ) 食事のあいさつをきちんとした。 ( ) よくかんで食べた。 ( ) よい姿勢で食べた。 ( ) おはしを正しい持ち方で使えた。 ( ) 好ききらいなく食べた。 ( ) 食器をていねいにつけた。 ( ) 後片付けまできちんとできた。

広告 毎日の食卓に、健康百菜! JAグリーン大阪 LINE 野菜のいろいろ、発信中! 新鮮・安全・安心・エコ野菜 健康百菜 ... JAグリーン大阪 ... ※JAグリーン大阪では、エコ産物を「健康百菜」とネーミングしています。JAグリーン大阪 農産物直売所 「フレッシュ・クラブ」 営業時間 午前9時30分～午後2時 定休日 毎週木曜日 土・祝日も営業しています!