



[令和7年]

3月 小学校献立表



今月の給食目標

1ねんかんのきゅうしょくをふりかえろう

半田市学校給食センター

日 曜	こんだてめい	赤 からだをつくる		緑 からだのちょうしをととのえる		黄 エネルギーのもとになる		エネルギー kcal
		第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群	
		魚・肉・卵大豆製品	乳製品・小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂・種実	
3 月	ごはん 牛乳		牛乳			こめ		654
	ちらしずしのぐ	まぐろ		にんじん	ふき ごぼう きゅうり れんこん たけのこ	さとう		
	★キャベツいりメンチカツ	ぎゅうにく ぶたにく だいず			キャベツ たまねぎ	パンこ こむぎこ	あぶら	
	さくらかまぼこいりすましじる	かまぼこ とうふ		こまつな にんじん	えのきたけ だいこん			
	★ひなあられ		のり			もちごめ		
4 火	ごはん 牛乳		牛乳			こめ		582
	★こめこのホキフライ	ホキ				こめこ	あぶら	
	やさいのしそひじきあえ		しそひじき	こまつな にんじん	キャベツ			
	さわにわん	ぶたにく とうふ あぶらあげ		にんじん はねぎ	だいこん ごぼう			
5 水	ごはん 牛乳		牛乳			こめ		611
	★あいちのやさいいりはるまき	とりにく		にんじん	キャベツ れんこん	こむぎこ	ごまあぶら あぶら	
	ちゅうかサラダ	まぐろ			もやし キャベツ きゅうり		ドレッシング	
	トックいりわかめスープ	とりにく とうふ	わかめ	にんじん はねぎ	たけのこ ほししいたけ	こめこ		
6 木	ソフトめん 牛乳		牛乳			めん		734
	にくみそかけ	ぶたにく さつまあげ みそ		にんじん はねぎ	たまねぎ しょうが	さとう でんぷん		
	★あつやきたまご	たまご						
	ツナサラダ	まぐろ			だいこん キャベツ とうもろこし			
	ノンエッグマヨネーズ						ノンエッグ マヨネーズ	
7 金	ごはん 牛乳		牛乳			こめ		617
	★さばぎんがみやき	さば みそ				さとう こめこ		
	きゅうりのすのもの		わかめ		きゅうり キャベツ とうもろこし	さとう		
	だいこんとぶたにくのもの	ぶたにく さつまあげ		にんじん さやいんげん	だいこん こんにやく	さとう		
10 月	むぎごはん 牛乳		牛乳			こめ おおむぎ		661
	★しゅうまい(2こ)	ぶたにく			たまねぎ	パンこ こむぎこ		
	ひじきのちゅうかあえ	まぐろ	ひじき	こまつな にんじん		はるさめ さとう	ごまあぶら	
	マーボー豆腐	とうふ ぶたにく みそ		にんじん にら	たまねぎ しょうが	さとう でんぷん		
11 火	ごはん 牛乳		牛乳			こめ		579
	★れんこんのはさみあげ	とりにく			れんこん たまねぎ しいたけ	パンこ こむぎこ	あぶら	
	キャベツのあかしそあえ			あかしそ	キャベツ きゅうり	さとう		
	けんちんじる	とりにく とうふ あぶらあげ		にんじん はねぎ	だいこん こんにやく ごぼう	さといも でんぷん		
12 水	スライスパン 牛乳		牛乳			パン		643
	ハムステーキ	ハム						
	イタリアンサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり		ドレッシング	
	とうにゅうコーンスープ	とりにく とうにゅう		にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも		
13 木	ごはん 牛乳		牛乳			こめ		603
	★いわしのうめに	いわし		あかしそ	うめ	さとう		
	こまつなのあえもの	まぐろ		こまつな にんじん	もやし	さとう		
	ぶたじる	ぶたにく とうふ あぶらあげ みそ		にんじん はねぎ	だいこん こんにやく しめじ	じゃがいも		
14 金	ごはん 牛乳		牛乳			こめ		603
	★ごぼういりつくね(2こ)	とりにく ぶたにく だいず			たまねぎ ごぼう	さとう		
	にくじゃが	ぶたにく さつまあげ		にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにやく	じゃがいも さとう		
	たくあんあえ				たくあん キャベツ			
	★かんそうごさかな		かたくちいわし			さとう		

◎食べるときは、よくかんで食べましょう。

※給食物資の購入都合により、献立の一部を変更することがあります。

※献立表にある★は、加工食品を表しています。すべての食材を表記しているものではありません。

※食物アレルギーに関して学校給食の対応が必要な方は、詳細なアレルギー資料をご確認ください。

※給食センターのメールアドレス kyushoku@city.handa.lg.jp

『毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です』

半田市のホームページで、給食レシピを紹介しています。ぜひ、ご覧いただき、ご家庭でもお試しください。QRコードを読み込むと、すぐにご覧いただけます。



日 曜	こんだてめい	赤 からだをつくる		緑 からだのちょうしをととのえる		黄 エネルギーのもとになる		エネルギー kcal
		第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群	
		魚・肉・卵大豆製品	乳製品・小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂・種実	
17 月	むぎごはん	牛乳	牛乳			こめ おおむぎ		629
	ビビンバ(に)	ぶたにく みそ			にんにく	さとう		
	ビビンバ(ナムル)			こまつな にんじん	だいずもやし	さとう		
	ビーフンスープ	とりにく		にんじん はねぎ	たまねぎ たけのこ	ビーフン		
	ヨーグルト		ヨーグルト					
18 火	ミルクロールパン	牛乳	牛乳			パン		719
	フランクフルト	フランクフルト						
	トマトスパゲッティ	ぶたにく		トマト パセリ にんじん	たまねぎ エリンギ	スパゲッティ さとう	あぶら	
	★いちごゼリーポンチ				いちご もも みかん パイナップル	さとう		
21 金	むぎごはん	牛乳	牛乳			こめ おおむぎ		808
	カレー	ぶたにく		にんじん	たまねぎ グリーンピース	じゃがいも さとう		
	★ハンバーグ	とりにく ぶたにく だいず			たまねぎ			
	まめまめサラダ	だいず			キャベツ えだまめ とうもろこし	しろいんげんまめ	ドレッシング	
	★クレープ(ヨーグルトふうみ)	とうにゆう			レモンかじゅう	こめこ さとう でんぷん	あぶら	
給食回数 13回						基準値 (1食あたり)	小学校	650

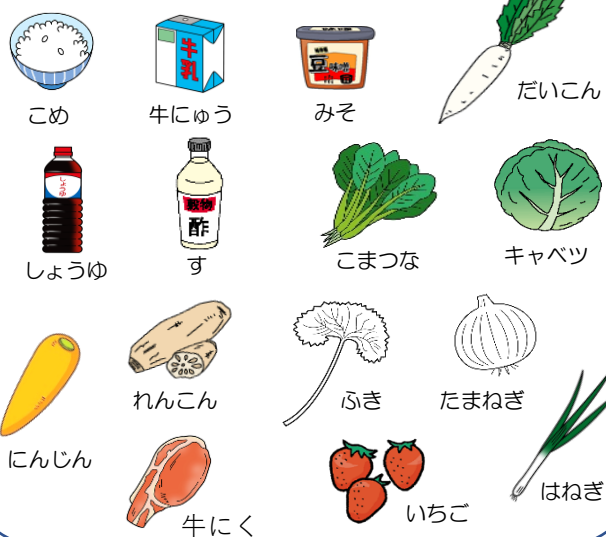


ひな祭りの行事食



ひな祭りの行事食は、ひしもちや草もち、はまぐりのお吸い物などがあります。ひしもちは、赤(桃色)、白、緑のもちを重ねたものです。草もちには、よもぎが使われていて邪気をはらうと信じられてきました。はまぐりのお吸い物は、磯遊びをする風習があったことや、はまぐりが対になっている貝としかぴったりと合わないことから、夫婦円満の意味が込められています。

今月の愛知県産の食べ物



給食時間を
振り返ろう

「食育」チェックシート

この1年の給食時間を振り返り、できたことに○を付けましょう。

給食の前に手を きれいに洗えた 	給食当番の身支度 をきちんとできた 	食事のあいさつを 心を込めて言えた
食器を正しく並べ ることができた 	お箸を正しく持ち、 上手に使うことが できた 	よくかんで味わっ て食べることがで きた
地域の産物や食文 化を知ることがで きた 	日本の伝統行事と 行事食について知 ることができた 	バランスのよい食 事の組み合わせが わかった

小学6年生 お祝い給食

★実施日

3月7日(金) さくら小・岩滑小・亀崎小
有脇小・成岩小・宮池小
板山小・花園小
3月11日(火) 半田小・雁宿小・乙川小
横川小・乙川東小

★献立

主食 半田のごはん
ココア揚げパン
汁物 知多牛のハッシュドビーフ
主菜 照り焼きチキン
副菜 ブロッコリーサラダ
デザート お祝いケーキ
飲み物 牛乳

お楽しみに♪

