

令和7年度

Dコース



3月献立表



給食目標

—みんなで楽しく食事をしよう—
—一年間の反省をしよう—

月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日
3年生リクエストメニュー 玉ねぎドレッシング かつお節 (サラダ用) 牛乳 小 りっちゃんサラダ 鶏肉の竜田揚げ 麦ご飯 大 ABCマカロニスープ	ひな祭りメニュー 牛乳 ひなあられ 菜の花のかき揚げ ちらし寿司(酢飯(小)) かきたま汁	牛乳 ココア 小 香り和我 かつおふりかけ 大 ご飯 高野の含め煮	牛乳 ごまドレッシング 日向夏(はるか) (個包装) 大根サラダ チーズ ポークカレーライス(ご飯)	牛乳 小 コロケ キャベツのごま和え 大 ご飯 ばち汁
9日	10日	11日	12日	13日
食育の日メニュー 牛乳 小 鯖の塩こうじ焼き きんぴら大豆 大 ご飯(小) じゃが芋のみそ汁	卒業おめでとうメニュー 牛乳 海老フライ 中濃ソース ヒレカツ ポイル野菜 いちごゼリー ごま塩 大 赤飯(小) すまし汁	東北応援メニュー 牛乳 小 さんまの生姜煮 ひじき豆 大 ご飯 せんべい汁	牛乳 かえりのごま揚げ さつま芋の天ぷら 小 春雨の酢の物 大 ご飯 みそスープ	牛乳 柑橘ドレッシング まぐろカツ 豆乳プリン コーンサラダ 大 ご飯(小) 豚肉と大根のスープ
16日	17日	18日	19日	
牛乳 揚げぎょうざ 人参とコーンのソテー 大 ご飯 ピーンスープ	卒業式 卒業式	牛乳 ケチャップ(チューブ) のり佃煮 キッシュ 大 ご飯(小) ポトフ	牛乳 小松菜パスタソテー フルーツミックス 大 ご飯 ピーンズシチュー	

「食育」チェックシート

この1年の食生活を振り返り、できたことに○を付けましょう。

食事の前に 手をきれいに洗えた	身支度をきちんと行い 給食当番の仕事を 協力できた	感謝の気持ちを持って 食べることができた	正しい食事のマナー が身についた	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
		いだけます	地域の特産品や日本の 伝統行事などの食文化 を知ることができた	毎日、朝ごはんを 食べた	バランスのよい 食事の組み合わせが わかった

給食から、どんなことを学びましたか？

卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作られています。皆さんは日々の給食からどんなことを感じ、学びましたか？上のチェックシートを使ってこの1年で学んだことを振り返ってみてください。今年度の給食は3月19日で終わりです。最後まで給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってください。

卒業生の皆さん、ご卒業おめでとうございます。9年間の学校給食を通して学んだことをこれからの食生活に生かし、健康で充実した毎日を送ってください。いつまでも応援しています。