

3月 献立表

天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります。

小学生学校給食摂取基準
 ◎エネルギー 650kcal
 ◎中学生学校給食摂取基準
 ○エネルギー 830kcal
 ○たんぱく質(小中共通) 摂取エネルギー全体の13~20%
 ○脂質(小中共通) 摂取エネルギー全体の20~30%

小学生学校給食 今月の行事食
 1(金) 桃の節句 献立
 3月3日ひな祭りには、その季節の花から「桃の節句」ともいい、ひな人形や桃の花を飾り、ひしもち、ひなあられ、甘酒などを供え、成長と幸せを願う行事です。

3月は1年のまとめの月です。4月から子ども達を給食をとおして、応援してきます。昔ながら献立の給食の日に苦戦しながら一生懸命に食べる姿、友達と楽しく給食を食べる姿、みんなが給食の食缶をすべて食べつくして、学級で記念写真をとっていた笑顔…。1年間で大きく成長した子ども達はとても誇らしいです。学校給食を通して、これからも子ども達の成長を支えていきたいと思えます。

東江中 1年生 考案
 郷土料理 島ウチササ
 10月に家庭科の授業「地域の食材と郷土料理を自分の食生活へ生かそう」を学習目標にグループで郷土料理を考えてもらいました。その時に考案された「島ウチササ」を7(木)の献立に取り入れました。考案理由に「県外へ持ち出すことの禁止を入れたウチササとカシダバーを入れて沖縄でしか食べられない料理にした」とのことでした。目的つけどころが素晴らしいです。

赤	おもに血・骨・肉になる 赤 (たんぱく質・無機質)	おもに体の調子を整える 緑 (ビタミン・無機質)	黄	おもに力や熱になる 黄 (炭水化物・脂質)
献立名	4(月) パナナ 麦ごはんキキヤベツ タコミートチーヌミニトマトの順に盛り付けましょう	5(火) 受験応援献立 オレソジ カツカレー	6(水)	7(木)
献立名	牛乳 豚肉 大豆 チーズ 卵 鶏こし豆腐	牛乳 豚肉 白大豆 トウモロコシ	牛乳 豚肉 豆腐 きびご 豆腐 ツチみそ	牛乳 さんま 豚肉 豆腐 みそ もずく 卵 かまぼこ
赤	牛乳 牛肉 あさり 白花生 チーズ	牛乳 豚肉 白大豆 トウモロコシ	牛乳 豚肉 豆腐 きびご 豆腐 ツチみそ	牛乳 さんま 豚肉 豆腐 みそ もずく 卵 かまぼこ
緑	玉ねぎ 人参 しめじ キヤベツ ミニトマト コーン 長ねぎ バナナ	玉ねぎ 人参 トマト ピーマン キヤベツ 大根 きめしり いちご	人参 ねぎ 椎茸 ごんにやく 香菜 たんかん	大根 人参 ウチエー カンパバー ねぎ みかん
黄	米 麦 砂糖 フレーミンゴ 油 片栗粉	米 玄米 じゃが芋 油	米 麦 油 小麦粉 片栗粉 油	米 麦 砂糖 油
献立名	11(月) ミルクもち アサアサ 卵焼き 麦ごはん 麻婆大根	12(火) いちご 棒棒鶏 揚げパン 豆腐とえびの旨煮	13(水) ロケケヤツツ マシュロ お芋の オムライス みそマヨサラダ	14(木) ミックスナッツ 黒糖 アガラサー 麦ごはん 豚汁
赤	牛乳 豚肉 豆腐 大豆 みそ 卵 アサアサ ちりめんじゃこ ツチ	牛乳 きな粉 豆腐 えび 鶏肉 みそ	牛乳 ローシム 鶏肉 卵 みそ	牛乳 鶏肉 チキアザ 豚肉 大豆 豚肉 みそ
緑	玉ねぎ 大根 人参 たらこ 椎茸 みかん バナナ	人参 ピーマン 白菜 木かげ 椎茸 大根 きめしり いちご	玉ねぎ 人参 マッシュルーム コーン グリーンピース トウモロコシ ピーマン パスタ レーズン クラッシュ バナナ	さやいんげん かんこん 人参 椎茸 ごんにやく 大根 ごぼう ほうれん草
黄	米 玄米 油 砂糖 片栗粉 油 ごま 白玉団子 カワリホール コナツツヨムリン	コッパパン 油 砂糖 片栗粉 ごま ごま油	米 麦 じゃが芋 ごま フレーミンゴ コーン レーズン マッシュルーム	米 麦 じゃが芋 ごま油 強力粉 砂糖 黒糖 ミックスナッツ



1年間を振り返ろう
 にチエツクを入れてね！
 家族で1年間の食生活を振り返ってきましょう。チエツクが多くあると、心も体も健康で過ごすことができます。「食べることは生きること」の基本です。家族みんなが元気でいるために、「食」を大切にしてくださいね！

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
好きな食べ物を何でも食べることができた。	好きな飲み物を飲むことができた。	マナーを守って食事をすることができた。	食べ残しに興味を持つことができた。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食事の準備や後片付けに協力することができた。	自分で選んで食べることを、栄養のパラメータを考えることができた。	間食(おやつなど)は、間食の量を決めて食べることをできた。(食べ過ぎなかった。)	食べ物の色や、食べ物を作ってくれた人に感謝の気持ちを伝えることができた。
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
自分で選んで食べることを、栄養のパラメータを考えることができた。	間食(おやつなど)は、間食の量を決めて食べることをできた。(食べ過ぎなかった。)	食べ物の色や、食べ物を作ってくれた人に感謝の気持ちを伝えることができた。	朝ごはんは休みの日も欠かさず食べた。

3月の栄養指導目標

健康で丈夫な体をつくらう
 『食事・運動・睡眠』が健康で丈夫な体をつくるカギとなります。主食・主菜・副菜のそろった食事を朝・昼・夕の3食とすること大切です。特に朝食は1日の活動のエネルギー源として、重要な役割を果たします。食事だけでなく、運動と休養も大切です。運動は成長期の子ども達の体を大きくつくり、体の免疫力を高め、さらに肥満や生活習慣病を防ぎます。休養は、1日の疲れを十分とるための睡眠時間を十分確保することです。8時間の睡眠時間確保には2時までには就寝する習慣を身につけましょう。

3月はリクエスト献立
 1月の学校給食週間の取り組みの一環として、全学級へ「学校給食でもう一度食べた料理を教えてください」とアンケートを実施しました。
 集計した結果は…
 1位：揚げパン
 2位：カツカレー
 3位：麻婆豆腐
 ミルクかりんとう
 となりました。
 3月はリクエストに答えた献立を予定しています。その他にも、
 シークワーサーゼリー
 タコライス
 黒糖アガラサー 等
 沖縄にちなんだ料理もあかりました。これから子ども達が健康であるように学校給食を作っていくたいです。ご家庭でも「早寝・早起き・朝ごはん」の実践で、食育を一緒に進めていきたいと思います。

早起き
朝ごはん