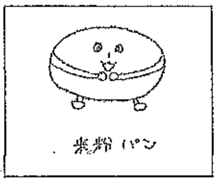
３月給食献立カレンダー

球磨村学校給食共同調理場　H30.3.



球磨中3年
椎葉くるみさんの作品

給食の　味で感じる　四季の味　　　球磨中学校　3年　日隠　孝大
たくさんの命をいただき　食べられる　感謝を忘れず　「いただきます」　　　球磨中学校　3年　大和田　遥渚

今月のこんだてには、
1月の給食週間で小学6年生が
考えてくれたこんだてを採用しています!! 2(金)・7(水)・
14(水)・19(月)で、それぞれ
テーマをもとに、栄養バランス・
いろどり・旬などに気をつけて
こんだてを考えてくれました!!

左にごはん・パン
右に大きいおかず
奥に小さいおかず

体（血・肉・骨）をつくる
もとになる（たんぱく質・カルシウム）

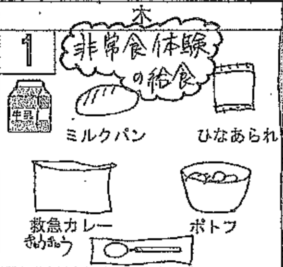
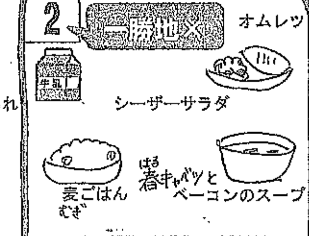
エネルギーのもとになる
（炭水化物・脂肪）

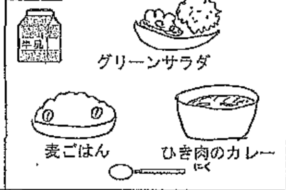
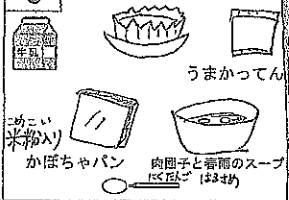
体の調子を整えるもとになる
（ビタミン）

アレルギーのある人のために
どの料理にどれくらいの量の食品が
入っているか書いてあります。

一勝地小6年富樫永斗さんのこんだて「ザ・和食料理」

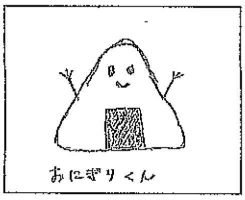
渡小6年糸原茉優里さんのこんだて「春のような彩りこんだて」

	月	火	水	木	金
こんだて、				1 非常食体験の給食  ミルクパン ひなあられ 救急(きゅうきゅう)カレー ポトフ	2 一勝地×  オムレツ シーザーサラダ 麦(むぎ)ごはん 春(はる)キャベツとベーコンのスープ
あか				ぎゅうにゅう ウインナー	ぎゅうにゅう ベーコン オムレツ ハム
き				ミルクパン　さとう こめ ひなあられ	こめ むぎ クルトン　ドレッシング
みどり				たまねぎ にんじん キャベツ しめじ えだまめ パセリ	たまねぎ にんじん キャベツ えのき きゅうり コーン
アレルギー対応					オムレツ：たまご（19g）
小				エネルギー　706kcal たんぱく質　21.2ｇ	エネルギー　596kcal たんぱく質　23.3ｇ
中				エネルギー　906kcal たんぱく質　23.9ｇ	エネルギー　768kcal たんぱく質　28.3ｇ

	5	6	7	8	9
こんだて	 トンカツ グリーンサラダ 麦ごはん ひき肉(にく)のカレー	 マカロニグラタン うまかってん 米粉(こめこ)入り かぼちゃパン 肉団子(にくだんご)と春雨(はるさめ)のスープ	 鮭(さけ)の塩焼(しおや)き カミカミサラダ 麦ごはん みそ汁(しる)	 大豆(だいず)とひじきの煮物(にもの) 麦ごはん このしろだんご汁(じる)	渡× 鶏(とり)のから揚げ きゅうりの即席漬(そくせきづ)け ゼリー 赤飯(せきはん) つぼん汁(しる)
あか	ぎゅうにゅう ぎゅうにく トンカツ	ぎゅうにゅう チーズ ミートボール ベーコン	ぎゅうにゅう あげ わかめ　みそ さけ さきいか	ぎゅうにゅう　しらす　このしろすりみ あげ　だいず てんぷら　ひじき	ぎゅうにゅう　とうふ かまぼこ とりにく　とりにく　こんぶ
き	こめ むぎ じゃがいも あぶら さとう	かぼちゃパン はるさめ マカロニ バター パンこ	こめ むぎ ごま じゃがいも さとう あぶら	こめ むぎ さとう	こめ　もちごめ こんにゃく あぶら あずき　でんぷん ごまあぶら さとう
みどり	たまねぎ にんじん りんご グリンピース マッシュルームにんにく キャベツ きゅうり コーン	かぼちゃ にんじん たまねぎ キャベツ きくらげ ねぎ ほうれんそう コーン	たまねぎ ねぎ キャベツ きゅうり にんじん えだまめ	にんじん たまねぎ だいこん ねぎ いんげん しいたけ	にんじん ごぼう しいたけ ねぎ しょうが だいこん にんにく きゅうり
アレルギー対応					
小	エネルギー　707kcal たんぱく質　21.3ｇ	エネルギー　678kcal たんぱく質　26.7ｇ	エネルギー　655kcal たんぱく質　31.1ｇ	エネルギー　564kcal たんぱく質　23.9ｇ	エネルギー　677kcal たんぱく質　27.0ｇ
中	エネルギー　865kcal たんぱく質　25.4ｇ	エネルギー　832kcal たんぱく質　31.6ｇ	エネルギー　817kcal たんぱく質　36.8ｇ	エネルギー　707kcal たんぱく質　28.2ｇ	エネルギー　790kcal たんぱく質　31.6ｇ

ご卒業おめでとうございます

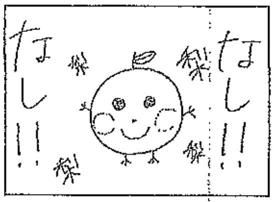
感謝　感謝　給食感謝
球磨中三年　内山　友希さん



球磨中3年
高澤音風さんの作品

球磨中3年
遠原陽菜さんの作品

ぷっくりおいしいTOMATO



球磨中3年
舟戸凛さんの作品

球磨中3年
尾崎太透さんの作品

舌の上　踊る食材　感無量
球磨中三年　永椎　太一郎さん