

こんだて通信



令和 7年 3月3日 (月)

献立・使用器具

- ・ちらし寿司
- ・ちらし寿司 しゃもじ 2本
- ・きざみのり はし
- ・魚のねぎソースかけ トング
- ・カラフルすまし汁 大おたま
- ・デコポン 手袋
- ・牛乳

配膳図・目安量

ちらし寿司
しゃもじ2杯程度
*きざみのりは、ごはんの
上にパラパラかけてください。



カラフルすまし汁
大おたま 1杯ちょっと

献立ひとくちメモ



* ひなまつり給食 *

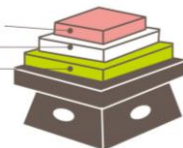


ひなまつりは、女の子の成長や幸せを願う行事で、「ももの節句」ともいいます。

もとは、草や紙で作った人形のからだをなでて災いを移し、それを海や川に流しておはらいをしたのが始まりといわれています。

ひな人形を飾り、桃の花やひなあられ、ひしもち、白酒などを供えます。ひしもちの緑は若草、白は雪、ピンクは桃の花で、早春の景色をあらわしています。

ピンクはももの花
白は雪
緑は若草



今日の主な食材産地：米：秋田県 麦：福井・富山・石川県 にんじん、長ねぎ：千葉県
さやいんげん：沖縄県 しょうが：高知県 小松菜：東京都 昆布：北海道 干しいたけ：大分県
削り節、めかじき：静岡県 かんぴょう：栃木県 デコポン：熊本、愛媛県

こんだて通信



令和 7年 3月 4日 (火)

献立・使用器具

・カレーライス

{ ライス しゃもじ 2本
カレー 大おたま

・海藻サラダ ギザ玉

・いちご (2粒) 手袋

・牛乳

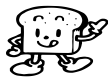
配膳図・目安量

カレー
大おたま 1杯半

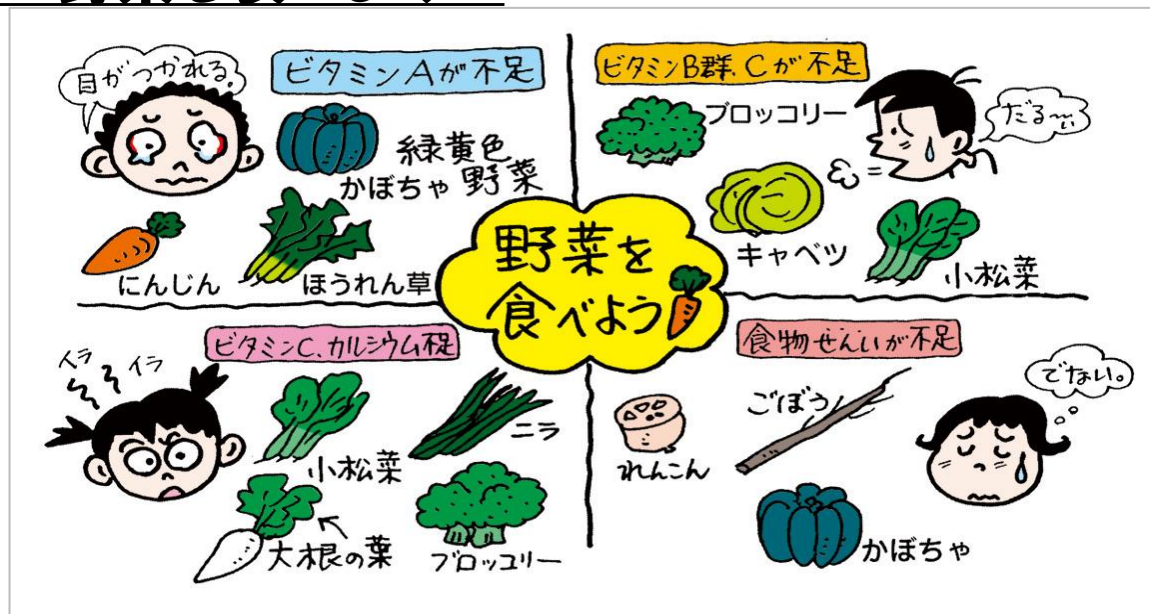
海藻サラダ
ギザ玉 1杯



献立ひとくちメモ



* 野菜を食べよう *



今日の主な食材産地：米：秋田県 麦：福井・富山・石川県 にんじん、きゅうり：千葉県
しょうが：高知県 にんにく：青森県 玉ねぎ、バター：北海道 じゃが芋：鹿児島県 海藻：三陸
ちくわ：アメリカ とりがら：宮崎県 牛肉：国産 いちご：栃木、群馬県

こんだて通信



令和 7年 3月 5日 (水)

献立・使用器具

- ・ ジャージャー麺
 - 中華麺 トング 2本
 - ソース 大おたま
 - 野菜 トング
- ・ ビーンズポテト おたま
- ・ アイスcream 手袋
- ・ 牛乳

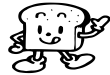
配膳図・目安量

ジャージャー麺
めん トング
ソース 大おたま
野菜 トング 1つかみ



ビーンズポテト
おたま 1杯

献立ひとくちメモ



* 3年生リクエスト給食 *

リクエストアンケート結果

3年1組

主食 あんかけ焼きそば 主菜 から揚げ
副菜 みそ汁 デザート しゅわしゅわポンチ

3年2組

主食 ラーメン 主菜 から揚げ 副菜 大学芋
デザート マーブルケーキ

3年3組

主食 しょうゆラーメン 主菜 ロックチキン
副菜 パリパリサラダ デザート しゅわしゅわポンチ

3年4組

主食 揚げパン 主菜 揚げ餃子
副菜 パリパリサラダ デザート フルーツポンチ

3年5組

主食 ジャージャー麺 主菜 ロックチキン
副菜 パリパリサラダ デザート フルーツポンチ

3年6組

主食 ビスキュイパン 主菜 ロックチキン



今日の主な食材産地：にんじん、長ねぎ：千葉県 しょうが：高知県 にんにく：青森県
もやし：栃木県 玉ねぎ、大豆：北海道 じゃが芋：鹿児島県 とりがら：宮崎県
チンゲン菜、豚肉：茨城県 干しいたけ：大分県 たけのこ：四国

こんだて通信



令和7年 3月 6日（木）

献立・使用器具

- ・じゃこわかめごはん しゃもじ2本
- ・ゆかりじゃこふりかけ スプーン
- ・野菜とさつまあげの煮物 大おたま
- ・菜の花のごまあえ ギザ玉
- ・牛乳

配膳図・目安量



献立ひとくちメモ



* 旬を味わう給食 ~菜の花~ *

菜の花は、つぼみとやわらかい葉、茎を食べる花野菜です。
つぼみには、花を咲かせるためのパワーがいっぱい詰まってい
て、ビタミンCやカロテン、鉄などが豊富です。

菜の花は、ごまあえにしました。
味わって食べてくださいね。



菜の花

今日の主な食材産地：米：秋田県 麦：福井・富山・石川県 にんじん：長崎県 大根：神奈川県
しょうが：高知県 玉ねぎ：北海道 じゃが芋：鹿児島県 さやいんげん：沖縄県 もやし：栃木県
菜の花：千葉県 きゃべつ、青のり：愛知県 ちりめんじゃこ：愛媛県 豚肉：茨城県 ごま：中南米
削り節：静岡県 高野豆腐：アメリカ

こんだて通信



令和 7年 3月 7日 (金)

献立・使用器具

- ・まきまき揚げパン (紙ナフキン)・・・手袋
- ・ポトフ・・・・・・・・・・・・・・・・大おたま
- ・オニオンドレッシングサラダ・・・・ギザ玉
- ・飲むヨーグルト

配膳図・目安量



献立ひとくちメモ



* 3年生リクエスト&志茂田小6年生考案献立 *

今日の給食は、志茂田小学校6年生が家庭科の授業で考えた献立です。「主食」「主菜」「副菜」について学習し、班ごとに給食の献立を立てました。きなこ揚げパンは、3年生のリクエストメニューです。



今日の主な食材産地 きゅうり：千葉県 しょうが：高知県 りんご：青森県 玉ねぎ、コーン：北海道
にんじん、じゃが芋：鹿児島県 セロリ、パセリ：静岡県 きゃべつ、ブロッコリー：愛知県
豚肉：国内 ベーコン：関東