



3月 小学校給食こんだて表

春日井市教育委員会
学校給食課

こんげつ 今月のこんだて目標 もくひょう 好き嫌いをなく楽しくおいしく食べよう

にち よう 曜	こんだて名	主な材料とその働き					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
		魚・肉・卵・大豆など タンパク質	牛乳・小魚・海藻など 無機質	緑黄色野菜 ビタミン・無機質	その他の野菜・果物・きのこ ビタミン・無機質	米・パン・めん・いもなど 炭水化物	油脂・種実など 脂質
2月	ごはん ぎゅうにゅう トッポギスープ あげしゅうまい(2こ)	とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	たまねぎ ねぎ どうもろこし たまねぎ	トッポギ こむぎこ	
3月	ごはん ぎゅうにゅう みつばいりごもくじる まぐろのあまからに きざみたくあん てまきのり いがまんじゅう	どうふ とりにく まぐろあぶらづけ	ぎゅうにゅう のり	にんじん みつば こまつな	だいこん しいたけ キャベツ しょうが だいこん	こめ さとう さとう あずき さとう こめこ	
4月	あいちのこめこパン はっこうにゅう やさいスープ やきそば いわしのほしこぎかな	はっこうにゅう ベーコン ぶたにく いか いわし		にんじん パセリ にんじん	たまねぎ もやし エリンギ キャベツ しょうが	パン じゃがいも あぶらそば さとう	オリーブゆ
5月	むぎごはん ぎゅうにゅう だいこんとぶたにくのにも さばぎんかみやき	ぶたにく なまあげ さば みそ	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん	だいこん	こめ おおむぎ さといも さとう さとう	
6月	ごはん ぎゅうにゅう えがのおのカレーシチュー なばなのサラダ ももゼリー	ぶたにく まぐろあぶらづけ	ぎゅうにゅう	にんじん なばな	たまねぎ マッシュルーム にんにく キャベツ きゅうり もも	こめ じゃがいも カレールウ さとう さとう	
6年生お楽しみ給食	(6年生のみ) とりにくのからあげ (6年生のみ) れんこんチップス	とりにく			しょうが れんこん	でんぶん こむぎこ	こめあぶら
9月	むぎごはん ぎゅうにゅう はるさめスープ パンパンジーサラダ ベビーチーズ	いか ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ にんじん	たまねぎ たけのこ きゅうり どうもろこし	こめ おおむぎ はるさめ さとう	
10月	スライスパン ぎゅうにゅう コーンポタージュ キャベツとウィンナーのソテー みかんジャム	とりにく ポークウィンナー	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう チーズ だっしふんにゅう	にんじん パセリ にんじん	たまねぎ どうもろこし キャベツ みかん	パン じゃがいも ホワイトルウ みずあめ	バター こめあぶら
11月	ごはん ぎゅうにゅう にくじゃが いわしのうめに	ぶたにく いわし	ぎゅうにゅう	にんじん あかしそ	たまねぎ こんにゃく えだまめ うめ	こめ じゃがいも さとう さとう	
12月	むぎごはん ぎゅうにゅう だごじる しろみざかなの やさいだれかけ	ぶたにく パンガシウス	ぎゅうにゅう	にんじん にんじん	はくさい だいこん ねぎ ぶなしめじ しいたけ たまねぎ	こめ おおむぎ すいとん こめこ さとう でんぶん	こめあぶら
13月	ちゅうかめん ぎゅうにゅう とんこつラーメンのスープ あいちのやさしいりはるまき にんじんのナムル	ぶたにく とりにく まぐろあぶらづけ	ぎゅうにゅう	にんじん にんじん にんじん	キャベツ もやし たまねぎ ねぎ しょうが にんにく キャベツ れんこん	ちゅうかめん でんぶん こむぎこ さとう	
16月	むぎごはん ぎゅうにゅう スープカレー れんこんとツナのいためもの ヨーグルト	うずらたまご とりにく まぐろあぶらづけ	ぎゅうにゅう	にんじん トマト にんじん さやいんげん	たまねぎ セロリ きくらげ にんにく しょうが れんこん	こめ おおむぎ じゃがいも さとう	こめあぶら

- ① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。 ④ ♪マークは食缶・フライ缶のおかずにて特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)を使用していない献立です(調味料を除く)。



日 曜	3月 こんだて名	主 材 料 と そ の 働 き					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
		魚・肉・卵・大豆など	牛乳・小魚・海藻など	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いもなど	油脂・種実など
		タンパク質	無機質	ビタミン・無機質		炭水化物	脂質
17 火	わかめごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう わかめ			こめ	
	たまごとし	たまご とりにく		にんじん さやいんげん	たまねぎ しいたけ	じゃがいも さとう	
	ちくわのおこのみあげ(2こ)	ちくわ	あおのり		しょうが	こむぎこ てんぷん	こめあぶら
	もやしのゆかりあえ			あかしそ	もやし	さとう	
18 水	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
	しろみそしる	とうふ かまぼこ あぶらあげ こめみそ		にんじん こまつ な	だいこん えのきたけ		
	ヒレカツ	ぶたにく				パンこ	こめあぶら
	ポイルキャベツ				キャベツ		
	こぶくろ ちゅうのうソース						
いちごのスティックケーキ	とうにゅう			いちご	さとう こめこ	しょくぶつゆ	
19 木	<div> 卒 業 式 </div>						
23 月	クロスロールパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン	
	ポークビーンズ	だいず ぶたにく ベーコン		にんじん トマト	たまねぎ グリンピース	さとう	
	ブロッコリーサラダ	まぐろあぶらづけ		ブロッコリー にんじん	きゅうり キャベツ	さとう	サラダゆ
	オレンジ				オレンジ		

ぎょうじしよく
行事食

3日(火) ひなまつり

3月3日は、ひなまつりです。ひなまつりは、「桃の節句」ともいわれ、子どもたちの健やかな成長を願う行事です。昔は、身につけた災難を人形に移して海や川に流してお払いをする風習がありました。江戸時代になると、ひな飾りが登場し、立派なひな人形を飾るようになりました。愛知県の西三河地域では、桃の節句に「いがまんじゅう」を食べる習わしがあります。「いがまんじゅう」は、小豆のあんを、米粉でつつみ、表面にもち米をつけたおかしです。

みつば

3日(火)

みつばいりごもくじる

みつばは、日本原産の野菜です。愛知県では、豊富な地下水を利用した水耕栽培が行われ、1年中出荷できます。

今月の献立紹介

6日(金) なばなのサラダ

菜花は、春の訪れを感じさせる植物です。野菜の花という意味から菜花とよばれるようになりました。花がさく前の、若くてやわらかい「つぼみ」、「くき」、「葉」を食べます。ほんのりと苦みはありますが、やさしい春の味をぜひ味わってください。

熊本県の郷土料理

12日(木) だごじる

「だご」とは熊本弁で「団子」のことをいいます。小麦粉を練ってつくった生地を平たい団子状にして、白菜、大根、人参など季節の野菜や肉と共に煮立て、みそやしょうゆで味を調えた料理です。

6年生お楽しみ給食

6日(金)

クラスの仲間と食べる給食も残りわずかですね。6年生には、カレーシチューにとりにくのからあげとれんこんチップスをつけています。クラスのみんなと楽しい給食の時間にしましょう。



<学校給食費の納期限等のお知らせ>				
単価	対象月	納期限・口座振替日	予定金額	給食日数
305円 保護者負担額 245円	1月分	令和8年3月2日(月)	3,920円	16日
	2月分	令和8年3月31日(火)	4,410円	18日
	3月分	令和8年4月30日(木)	3,430円	14日

※ 口座への入金、納期限(口座振替日)の前日までお願いします。
※ 給食提供日の4日前(土日祝休日等を除く)までに、欠席等により給食を食べない旨、学校に連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。

眼科 / 小児眼科

平田眼科

TEL.0568-84-6638

19号沿い 清水屋東