



瀬戸市 令和7年3月分献立表 [13回/月]

毎月19日は「食育の日」
～おうちでごはんの日～

瀬戸市小学校

日	曜日	献立名	[赤]おもに体をつくるものとなる		[緑]おもに体の調子を整えるものとなる		[黄]おもにエネルギーのもととなる		
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・さとう	6群 油脂類・種実類	
			【桃の節句献立】3月3日の桃の節句は、女の子の健やかな成長を願う日です。ひしもちの赤色は桃の花、白色は残雪、緑色は新緑を意味し、春の訪れを表します。						
3	月	ごはん(あいちのかおり) 牛乳 白みそ汁 三色そばろ ひしもち	ぶたにく・なまあげ・みそ とりにく・かんぱち・たまご	牛乳 わかめ	にんじん よもぎ	ねぎ・だいこん しょうが・えだまめ	★こめ さとう こめこ・さとう	あぶら	
4	火	麦ごはん 牛乳 肉じゃが #甘酢だれれんこん ほうれん草のおひたし	ぶたにく	牛乳	にんじん ほうれん草・にんじん	たまねぎ・グリーンピース・しいたけ れんこん もやし	こめ・おむぎ じゃがいも・さとう さとう さとう	あぶら・ごま	
5	水	ごはん 牛乳 マーボー豆腐 白菜の中華サラダ	とうふ・ぶたにく・だいず・みそ ハム	牛乳	にんじん・にら にんじん	しょうが・にんにく・ねぎ はくさい・もやし	こめ さとう さとう	あぶら あぶら・ごまあぶら	
6	木	五目ごはん 牛乳 のっぺい汁 ツナとアーモンドのあえもの	とりにく・あぶらあげ オイルツナ	牛乳	にんじん にんじん	こんにやく・ごぼう・えだまめ だいこん・ねぎ キャベツ・きゅうり	こめ・さとう じゃがいも さとう	アーモンド	
7	金	ごはん 牛乳 すき煮 五色あえ	ぶたにく・やきとうふ・かまぼこ あぶらあげ・ささみオイルづけ	牛乳	にんじん ほうれん草・にんじん	こんにやく・ねぎ・はくさい もやし	こめ さとう さとう	あぶら ごま	
10	月	麦ごはん 発酵乳 ハヤシシチュー 小松菜のサラダ	ぎゅうにく ささみオイルづけ	はっこう乳 牛乳・チーズ・だっしふん乳 なまクリーム	にんじん こまつな・にんじん	たまねぎ・グリーンピース とうもろこし	こめ・おむぎ じゃがいも・こむぎこ さとう	マーガリン・あぶら あぶら	
11	火	わかめごはん 牛乳 関東煮 がんもどき じゃがいものおかかサラダ お米のタルト	ぶたにく・はんぺん・ちくわ とうふ・だいず オイルツナ・かつおぶし たまご	わかめ・牛乳 牛乳・れん乳・はっこう乳 だっしふん乳	にんじん にんじん にんじん	こんにやく・だいこん えだまめ	こめ さとう こめこ じゃがいも・さとう こむぎこ・さとう こめこ・みずあめ	あぶら あぶら たまごぬきドレッシング マーガリン・あぶら	
12	水	ごはん 牛乳 うずら卵と生揚げの中華煮 春巻き もやしの中華あえ	なまあげ・ぶたにく・うずらたまご とりにく	牛乳	にんじん にんじん ほうれん草・にんじん	キャベツ・たまねぎ・グリーンピース・しょうが キャベツ・れんこん もやし	こめ さとう・こむぎこ・みずあめ さとう	あぶら ごまあぶら・あぶら ごまあぶら・ごま	
13	木	あいちの米粉パン 牛乳 はくさいのミルクスープ ハンバーグのトマトソースかけ ハンバーグ ミニフレンチサラダ	とりにく とりにく・ぶたにく・だいず	牛乳 牛乳	にんじん トマト にんじん にんじん	はくさい たまねぎ たまねぎ・セロリ・にんにく キャベツ・とうもろこし	こめこパン じゃがいも さとう さとう・じゃがいも さとう	あぶら あぶら ラード・あぶら あぶら	
14	金	チャーハン 牛乳 米粉のワンタン入りスープ 肉団子(2個) バンバンジーサラダ	やきぶた とりにく・ぶたにく・だいず ささみオイルづけ	牛乳 牛乳	あかピーマン にんじん・にら にんじん	たまねぎ もやし・ねぎ たまねぎ・しょうが キャベツ・きゅうり	こめ こめこワンタンのかわ パンこ・さとう さとう	あぶら ラード・あぶら・ごまあぶら ごま・ごまあぶら	
17	月	ごはん 牛乳 トックスープ ピピンバ	とうふ ぶたにく・たまご・みそ	牛乳 わかめ	チンゲンサイ・にんじん にんじん・ほうれん草	しょうが・にんにく・もやし・きりぼしだいこん	こめ トック さとう	あぶら・ごまあぶら	
18	火	赤飯 牛乳 五目汁 鶏肉のてりかけ 赤じそあえ 豆乳と米粉のクレープ	とうふ とりにく とうにゅう・だいず	牛乳	にんじん にんじん・あかじそ	だいこん・えのきたけ・ねぎ キャベツ・もやし いちごビュレ・いちごかじゅう・レモンかじゅう	こめ・あずき・もちごめ さとう こめこ・さとう・みずあめ	あぶら あぶら	
21	金	ごはん 牛乳 カレー チーズとしらすのサラダ デコボン	ぶたにく ベーコン	牛乳 チーズ・しらすぼし	にんじん にんじん	たまねぎ・グリーンピース キャベツ・とうもろこし デコボン	こめ じゃがいも・さとう さとう	あぶら あぶら	

#は応募料理

★は瀬戸市産の食材

[付記] 材料の都合により多少の変更を、お許し願います。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

4 質の高い教育をみんなに

<給食から考えるSDGs>

給食の時間は「学びの時間」

給食の時間には、食事の準備から片付けまでを行います。正しい手洗いや配膳方法、基本的な食事のマナーなどを体得する場です。他にも、目の前にある給食の献立を教材にして、食品の産地や栄養的特徴、郷土料理や食文化を学んだり、教科等の学習内容を確認したり、食に関する知識理解、関心を深めます。給食は教材であり、給食の時間は「学びの時間」です。

旬の食べ物 デコボン

「清見オレンジ」と「ポンカン」を交配して作られたみかんの仲間、品種名は「不知火」と言います。中でも糖度や酸度の基準を満たしたものが「デコボン」として流通しています。頭の出っ張った形と、甘くてジューシーな味わいが特徴の果物です。

21日(金)の給食で旬の果物「デコボン」を味わいます。楽しみですね!

3月の応募料理

4日(火)

「甘酢だれれんこん」

にじの丘小学校 山口美幸 様

ご卒業おめでとうございます

卒業式前日は、豆乳と米粉のクレープで卒業をお祝いします。

～瀬戸市学校教育課から皆さまへ～

ご負担いただく給食費は、給食の材料に使い、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するための大切なものです。