

3月

予定給食献立表

志木市立志木中学校

箸・スプーン・フォークは給食室で準備したものを全校で使っています。



令和6(2024)年度

Main menu table with columns for days of the week (月曜日 to 金曜日) and rows for specific dates (3日 to 24日). Each cell contains a meal illustration, name, and ingredients. Includes a '卒業式' (Graduation Ceremony) section on 14th and '春分の日' (Spring Equinox Day) on 20th.

3月の献立について (About the March Menu) section. Includes a graphic of a cake and text explaining the 'ひな祭り' (Hinamatsuri) menu on the 3rd and the 'おひなさまゼリー' (Hinamatsuri Jelly).

春が少しずつ近づいてきていますね。春に生まれる「苦味のある菜花や山菜など」を食べることで、冬の間に溜めこんだ老廃物を身体から出してくれます。それらの野菜や、春にとれたものがおいしいといわれるわかめ、めかぶ、ふのりなども献立に登場します。今年度は予期しない食材物価の高騰で、値上げをさせていただいたのにもかかわらず予定していた献立が出せなくなったり、栄養価を十分満たした献立が出せない日も多く、申し訳なく思っています。限られた予算の中で、生徒たちに伝えたいことは盛り込んだつもりです。1年間大変お世話になりました。3日 お祝い献立で「3色そばろ井」の具を使った「お祝いちらし寿司」です。飯缶を開けるのを楽しみに！4日 「3年生の思い出給食」で一番人気だった揚げパンです。ココアと狭山茶抹茶の2色にします。5日 「中3の最後はノーマルカレーライスを食べたい!」という声を受けて作ります。6日 東京都練馬区の人気メニュー「練馬スパゲティ」です。サラダにはパリパリに焼いたチーズをトッピング。10日 フレンチトーストにあるものを入れて「ピンクフレンチトースト」にしました。みんな喜んでくれるでしょうか。11日 「3・11を忘れない、東北復興応援献立」で、「三陸磯ラーメン」と「わにのから揚げ」を作ります。17日 高知県の日曜市で行列ができる「芋天」に初挑戦です。18日 2年生が考えた献立です。予算がぎりぎり、一品削らせてもらって出すことが多くて申し訳ないです。19日 20日が春のお彼岸の中の日なので、きなこ小豆の「ぼたもち」を作ります。24日 志木市でとれた黒米を入れた「おめでとうご飯」、京都の栄養教諭の方に教えていただいた「かしわのすき焼き煮」で、進級のお祝いします。

<お知らせ> ※材料などの都合でその日の献立が変更になる場合があります。ご了承ください。 ※家庭科の学習する仲間分けに合わせた6群の記載になっています。 ※4月は11日(金)から給食開始です。

表示の説明 (Display Explanation) table. Columns: 表示の説明, 上の段の数字 (上段数字), エネルギーkcal (エネルギーkcal), 下の段の数字 (下段数字), たんぱく質g (たんぱく質g). Rows: 体をつくる (Body Building), 体の調子を整える (Adjusting Body Condition), 熱や力になる (Heat and Energy). Sub-rows: たんぱく質 (Protein), 無機質 (Minerals), ビタミン (Vitamins), 炭水化物 (Carbohydrates), 脂質 (Lipids). Bottom row: 1群 (Group 1), 2群 (Group 2), 3群 (Group 3), 4群 (Group 4), 5群 (Group 5), 6群 (Group 6). Content: 肉魚卵豆 (Meat/Fish/Eggs/Beans), 牛乳小魚海苔 (Milk/Small Fish/Nori), 緑黄色野菜 (Green/Yellow Vegetables), その他の野菜・果物 (Other Vegetables/Fruits), 米麦芽砂糖 (Rice/Malt/Sugar), 油脂 (Oils/Fats).