家庭数



3月の献立より

今年度の給食は、3月17日(金)が最終日です。1年間ありがとうございました。

今年度も残すところ、あとわずかとなりました。6年生にとっては、大東小で食べる給食も残りわずかということもあり、今月は大東小で人気のメニューや、門出にふさわしいお祝いメニュー、リクエスト給食などを取り入れました。最後まで楽しみながら食べてください。今月は、関東地方の郷土料理を紹介します。

できた。 おかず おかず おかず おかず おかず おかず おかず おからからしなる おかじたのちょうしをとものえる たんばんしゃ 食材 であります。 であります。	以り入れ	しました。 取	後ま	で栄しみなから良く	へくたさい。今月は、	、関果地力の郷コ	エ料理を紹介します。			
1(水)		-	ぎゅう	おかざ	きいろのなかま	あかのなかま	みどりのなかま	ねつりょうkcal		
1(水	(よう) ("))	しゅしょく	にゅう	8212. 9	ねつやちからになる	ちやにくになる	からだのちょうしをととのえる	たんぱくしつg		
「ほたてとエリンギの炊き込みご飯」は、ほぐしたほたでと角切りのほたてが入っています。ほたでとエリンギのうま味が感じられるご飯です。 2(木)		ほたてとエリ	D	いそべ こめこ ニギス磯辺米粉フライ②	せいはくまい こめつう社ぎ さんおんとう 精白米、米粒麦、三温糖	ぎゅうにゅう がい、 牛乳、ほたて貝①	エリンギ、にんじん、だいこん	666	ほたて貝①	
[にたてとエリンギの飲き込みご競」は、ほぐしたほたてと角切りのほたてが入っています。ほたでとエリンギのうま味が感じられるご競です。 2(木	1(水)		MILK	をかじる 豚汁	^{あぶら} なたね油、こんにゃく	^{あぶらあ} 油揚げ、ぶた肉	ごぼう、ねぎ、こまつな		ニギス磯辺米粉フライ②	
(2(木)		みご飯①			じゃがいも	ニギス磯道楽物フライ②、とうふ		30.0		
(2(木)		-アレエロン	ゼの	た こ はん 佐キンスコー* 谷屋 リナ	かくき Iチグレセ・ロナンアレ名と	゛ ボルのほセイがえ	、 っています ほたてとていっ	ゼのうま		
2(木)				水でたりで、	14 C/214/2 CZ/H 9	0001272 (000)	, J (U·& 9 ° I&/2 (CLT))	7075		
(金かまだん) (金かまに、さつまいも) (金かまに、さつまいも) (金かまに、こつまいも) (金かまに、こつまいも) (金かまに、こっまいも) (金かまに、こっまいも) (金かまに、 短冊状に切った油橋) (かたくさんのったあんかけのうどんを「たぬきうどん」と呼びます。本菜は油橋) (をわきのシンブルなうどんですが、 発食なので臭をたくさん入れて五目にしました。 (本きのシンブルなうどんですが、 発食なので臭をたくさん入れて五目にしました。 (本のよん) (本のよん) (本のからし和え) (本のからし和え) (本のからし和え) (本のからし和え) (本のよう) (本のがからし和え) (本のがからし和え) (本のがからし和え) (本のがからし和え) (本のがから場け (本のがから場け (本のがから場け (本のがから場け (本のがから場け (本のがながから場け (本のがながから場け (本のがながなが (本のがなが (本の	外が恋しら	いるこ数で	9 。	F		[
(ラどん) 画藤漬け でんが、さつまいも 経かまぼこ 25.0 京都では、短冊状に切った強揚げがたくさんのったあんかけのうどんを「たぬきうどん」と呼びます。本来は結構げとねぎのシンブルなうどんですが、裕賞なので真をたくさん入れて五首にしました。 (の)		・	\Box	二色天ぷら①	うどん、なたね油		にんじん、しいたけ、ねぎ	580	^{こむぎこ} 小麦粉①	
京都では、短冊状に切った油場げかたくさんのったあんかけのうどんを「たぬきうどん」と呼びます。本来は油場げとねぎのシンプルなうどんですが、絡食なので真をたくさん入れて五首にしました。 3(金) ひな寿前 さわらの西京焼き 森の花のからし和え ます。 後もち② たまご①、さわら れんこん、さやえんどう キャベツ、蚤の花。もやし 24.5 ごま① たりの「ひなまつり」献立です。女の子の成長を祝い、これからも健康で暮らせるように願う自です。メニューはきれいな彩 りの「ひな寿前」と、春を感じさせる「桑の花のからし和え」、デザートは春の和菓子「桜もち」にしました。 6(月) ハムの ビラフ 解析の塩から傷げ 精音楽、楽絵変 学乳、とり所 にんじん、マッシュルーム こまつな、キャベツ、とうもろこし オリーフ能、マカロニ① ボンレスハム こまつな、キャベツ、とうもろこし しょうが、たまねぎ、セロリー なたね油、でん粉 ペーコン しょうが、たまねぎ、セロリー なたね油、でん粉 なたね油、でん粉 なたね油、でん物 なたね油、アナックの塩の木のリクエストです。 第の塩から傷げは、12月にラッキーベジタブルの当 たった 1年4組さん、ABCスープ(3年1組さんのリクエストです。 第の塩から傷げは、12月にラッキーベジタブルの当 たった 1年4組さん、ABCスープ(3年1組さんのリクエストです。 第の塩から傷げは、12月にラッキーベジタブルの当 たった 1年4組さん、ABCスープ(3年1組さんのリクエストです。 第の塩から傷げな、12月にラッキーベジタブルの当 なたね油、ア・クル・フェル・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア	2(木)		MILK	(笹かまぼこ、さつまいも)			しょうが、キャベツ、きゅうり			
とねぎのシンプルなうどんですが、整食なので具をたくさん、入れて五首にしました。 3(金) ひな寿		(うどん)		即席漬け	でん粉、さつまいも	をかまぼこ		25.0		
とねぎのシンプルなうどんですが、豁食なので臭をたくさん、入れて五首にしました。 3(金) ひな寿	きょう 立	きょうと たんざくじょう き あぶらあ EAのったちくかけのうどくた「ためきうどく」と呼びます 木来け油塩げ								
3(金) いな寿前 からの西京焼き 精音栄、菜種髪、三温解 マ乳でえび① にんじん、しいたけ、かんびょう 649 たまご① たまご② にんじん、さやえんどう キャベツ、集の花。もやし たまご② に表した。 を表しさせる「乗の花のからし和え」、デザートは春の和菓子「桜もち」にしました。 編版の塩から揚げ オリーブ流、マカロー② ボンレスハム によりが、たまねぎ、セロリー なたね流、でんが ベーコン しょうが、たまねぎ、セロリー なたね流、でんが たまれ流、でんが たまれぎ、たちぬ にんじん、たまねぎ、にんにく 664 パター① たまれぎ、パター① スキムミルク③ たまれき、にんにく たまれぎ、パター① スキムミルク③ たまれぎ、にんにん たまれぎ、「たんにん たまれぎ、「たんじん、かぶ でんが、三葉粉① カップセヤクルト② たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ① ・アン・カップセヤクルト② たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ① カップセヤクルト② たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ① カップセヤクルト② にんじん、かぶ チーズ① カップセヤクルト② たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ① カップセヤクルト② にんじん、かぶ チーズ① カップセヤクルト② たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ① カップセヤクルト② たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ② カップ・グルト② にんじん たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ② カップ・グェース カッグ・グルト② にんじん たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ② カッグ・グルト② にんじん たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ② カッグ・グルト② にんじん たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ② カッグ・グルト② にんじん たまれぎ、「たんじん、かぶ チーズ② カッグ・グェース カッグ・グェース チーズ② カッグ・グェース チーズ③ カッグ・グェース チーズ② カッグ・グェース チーズ③ カッグ・グェース カッグ・グェース チーズ③ カッグ・グェース チーズ③ カッグ・グェース チーズ③ カッグ・グェース カッグ・グェース チーズ③ カッグ・グェース チーズ③ カッグ・グェース チーズ③ カッグ・グェース カッグ・グェース チーズ④ カッグ・グェース チーズ④ カッグ・グェース チーズ⑥ カッグ・グェース カッグ・グェース チーズ⑥ カッグ・グェース								(1017)		
3(金)	1	T	_ / 0		-					
(月) (日本の)	(A)	, ひな寿司				牛乳、えび①	にんじん、しいたけ、かんぴょう	649	えび①	
「ひなまつり」献立です。女の子の成長を祝い、これからも健康で暮らせるように顧う目です。メニューはきれいな彩 りの「ひな寿司」と、春を感じさせる「菜の花のからし和え」、デザートは春の和菓子「桜もち」にしました。 6(月)	3(金)	_	MILK		ごま①、桜もち②	たまご①、さわら		/		
りの「ひな寿司」と、春を感じさせる「菜の花のからし和え」、デザートは春の和菓子「桜もち」にしました。 6(月)	P									
りの「ひな寿司」と、春を感じさせる「菜の花のからし和え」、デザートは春の和菓子「桜もち」にしました。 6(月)	「ひた	まつり」献.	^{だて} 立で	す。女の子の成長を	いわ 祝い、これからも健	^{ニラ} 〈 康で暮らせるよう	た願う日です。メニューはき	れいな彩	桜もち②	
6(月)	りの「ひな夷	。 同 と、春:	_{かん} を感し	じさせる「菜の ^{セ‡} のだ	。 からし和え」、デザート	^{はる わがし} 〜は春の和菓子「	さくら 桜もち」にしました。			
6(月)				발	せいはくまいこめつぶむぎ	ぎゅうにゅう、にく		633		
26.2 26.2	6(目)	ハムの						033	マカロニ①	
今日の献立は、熱食週間で5年生が考えてくれた献立です。鶏の塩から揚げは、12月にラッキーベジタブルの当たった1年4組さん、ABCスープは3年1組さんのリクエストです。		ピラフ	~	ABCX—2(1)				26.2		
たった 1 年 4 組 さん、ABCスープは 3 年 1 組 さんのリクエストです。 7 (火)	***	こんだて	きゅうし	 				<u>/</u>		
7(火)						鶏の塩から揚げ	は、12月にラッキーベジタフ	ブルの当		
	たった1年4	組さん、AI	BCス	ープは3年1組さん	のリクエストです。					
		ポークカ		てづく ふくじんづ 手作り福神漬け	せいはくまい こめつぶむぎ さんおんとう 精白米、米粒麦、三温糖	ぎゅうにゅう にく 牛乳、ぶた肉	にんじん、たまねぎ、にんにく	664	バター①	
「またい」」 「「またい」」 「「大きない」」 「大きない」」 「大きない」 「大きない」」 「大きない」」 「大きない」」 「大きない」 「大きない」」 「大きない」」 「大きない」」 「大きない」」 「大きない」」 「大きない」」 「大きない」」 「大きない」」 「大きない」 「大きない」」 「大きない」 「大きない」」 「ない」」 「大きない」 「ない」」 「ない」 「ない	7(火)	ν - ①	MLX		_{あぶら} なたね油、バタ一①	スキムミルク①	しょうが、トマト、りんご、きゅうり		スキムミルク①	
こ 取料理 じ 番 人気 のあるカレー じゅ。なか じも人気 のホークカレーにしました。 今回も調理員さん手作りのルウカップ deヤ で、丁寧に作ってくれました。 ご飯と一緒に食べましょう。		^{むぎ はん} (麦ご飯)			こ おぎこ	チーズ①、カップdeヤクルト②	だいこん、れんこん	24.1	チーズ①	
で、丁寧に作ってくれました。ご飯と一緒に食べましょう。 $ \begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	it A	しょうり ばん 以 珊 で 1 薬	にんき	のちるもし…です ナ	にんき たかでも 年のポー	クカレー/-! <u>キ</u> しも	こんかい ちょうりいん てづく 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一	О II. ф	こむぎこ 小麦粉①	
8(水) しいちご (コッペパン) とうは (コッペパン) とうなが、三温糖 とうふ、ほたて貝① チンゲンサイ、きゅうり、とうもろこし きび糖 ツナ だいこん 27.3										
8(水) り	じ、丁寧に	TFつ くくれしる	ドレ に			***************************************	Γ	. /		
(コッペパン) きび糖 ツナ だいこん 27.3	//			豆腐のスープ煮①				633	ほたて質①	
	8(水)		MILK			とうふ、ほたて貝①	チンゲンサイ、きゅうり、とうもろこし			
あ がつ あ ねん くみ あじ あま あ	- <i>()</i>	(コッペパン)		がつ		ツナ ^{aん くみ}		<u>r</u>		

いちご揚げパンは、12月にラッキーベジタブルの当たった1年2組さんからのリクエストです。いちご味の甘い揚げパンは、たくさんの人からリクエストをもらっています。

	///	むぎ_はん		にく 肉じゃが	せいはくまい こめつぶせぎ さんおんとう 精白米、米粒麦、三温糖	ぎゅうにゅう にく 牛乳、ぶた肉	にんじん、たまねぎ、グリンピース	659	ごま①
9(木)		まざい しょうとう シアの国納豆	MI	ごま和え①	_{あぶら} なたね油、しらたき	^{なまあ} なっとう 生揚げ、納豆	こまつな、キャベツ、もやし		
())——	おの国州立			ごま①、じゃがいも			26.9	
	さいたま 埼玉	ithath だ! !県産の大	.ば 豆を	ですか おおつぶ なっとう 使った大粒の納豆	は、ご飯によく合いま	でいばん です。定番の肉じも	ゃがはやさしい甘さと食材の	うま ^砕 が	
がん 感じら									
	///	ふかがわ	\Box	たらの竜田揚げ	せいはくまい こめつぶむぎ さんおんとう 精白米、米粒麦、三温糖	ぎゅうにゅう にく 牛乳、とり肉	しょうが、にんじん、ごぼう	668	あさり①
10(金)		深川めし	MLX	いももち汁	あぶら なたね油、でん粉、こんにゃく	+ > > +	だいこん、ねぎ、こまつな		
	<i>w</i>	1			_{あぶら} ごま油、じゃがいも	たら		32.5	
	ふかがれ 「空 	, МГ 11 1 .	とうきょう	うと きょうどりょうり 都の郷十料理です	とうきょう ふかがわ と すうの深川で採わ	たあさりかどの目	、 やさい いっしょ に こ を 野ವ と― 緒に者込んで	こめ いっしょ 半レー 緒	
たた にかき	「深川めし」は、東京都の郷土料理です。東京の深川で採れたあさりなどの貝を野菜と一緒に煮込んで、米と一緒 に炊き込んだものです。いももちは、ラッキーベジタブルが当たった1年4組さんからリクエストをいただきました。								
ICMC	12/0/	_ 007 C 9	, U.	1			ウノエス でいこ/こと よし/こ。 		
10(8)		ぎゅう		鮭の照り焼き	せいはくまい こめつぶせぎ さんおんとう 精白米、米粒麦、三温糖 とう あぶら		たまねぎ、にんじん、ごぼう	621	
13(月)		_{ぎゅう} 牛めし	Ę	みそけんちん汁	きび糖、なたね油	さけ、とうふ	だいこん、ねぎ、こまつな	30.2	
	٠. مد	±./ 1	- / 1°	# . 71 . / 4° . = 7° . 7	じゃがいも、こんにゃく		>/L+L/L - 18	V	
	牛め	しは、酢塩	awe F度(の給食で大好評でし	た。今年度もたくさん	しのリクエストをい	ただきました。福島県古賀i	市の学校	
給食で	では、丿	んき りょうり 気の料理	』 里です	•					
	\wedge			でカロニのクリーム煮(1)	ッイストパン、なたね油、バタ一①	ぎゅうにゅう にく 牛乳①、とり肉	しめじ、たまねぎ、にんじん	629	ぎゅうにゅう 牛乳①
14(火)	3	ツイストパ	M.	コーンサラダ	ぷん こむぎこ でん粉、小麦粉①	ベーコン、チーズ①			チーズ①
		ン		いちご①	さんおんとう じゃがいも、三温糖、マカロニ①	_{しろ} まめ 白いんげん豆	とうもろこし、いちご①	22.5	バター①
	***	だった	7 -			てづく ナエ <i>ル</i> リの リカリ	・ :白花豆のペーストが入って		_{こむぎこ} 小麦粉①
~				カローか入つに「マア ヮ 勿は、人気のいちご		よ子作りのルワと	日化豆のベーストか入って	いし、ク	マカロニ①
リーミ	一な味	わいじゅ	。朱 1	刎は、人気のいら∟ 	11	I.w	ı	 	いちご①
		もずく <mark>ざん</mark>		スマイルポテト	せいはくまい こめつぶむぎ さんおんとう 精白米、米粒麦、三温糖	半乳、ぶた肉	たまねぎ、にんじん、しょうが	635	
15(水)		(麦ご飯)	MILK	レモン和え	あぶら ぷん なたね油、でん粉	もずく	さやいんげん、とうもろこし		
المراقبة الم	,)				ごま油、スマイルポテト		キャベツ、きゅうり、レモン	20.8	_
					る味付けでご飯が進	ァ みます。スマイル	レポテトは、12月にラッキー	ベジタブル	
が当た	こった3	^{ねん} くみ 年1組さん	しから	らのリクエストです。					
	\wedge			まーぼー どうふ 麻婆豆腐	せいはくまい こめつぶむぎ さんおんとう 精白米、米粒麦、三温糖	ぎゅうにゅう にく 牛乳、ぶた肉	たまねぎ、たけのこ、にんじん	615	ごま①
16(木)		_{むぎ はん} 麦ご飯	MLX	はるさめ 春雨サラダ①	あぶら あぶら なたね油、ごま油	とうふ	しいたけ、にんにく、しょうが、ねぎ		
	3				。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。		だいこん、きゅうり、こまつな	26.2	
	ていばん	ょーぼーどう	をなった。	た 食べわすいよう	からみ ひとなわさえて	ライルドた味にし	ょるきめ ました。春雨サラダは、人気	のある艹]
ラダの			./i & C	7° K 170 6.	バー、中州といこだと	· / / / · & · / / (- C)	50/20 E H 7 7 7 7 16(7(X)		
,,,,,	\ \frac{1}{\rightarrow}			= 157 - 10	せいはくまい ごめ あずき 精白米、もち米、小豆	ぎゅうにゅう にく 牛乳、とり肉	ナシューノ バーノン ディゴニ	688	- 1° 10
17(金)		せきはん 赤飯		えびフライ② ゃさい に 野菜のうま煮①	精日米、もち米、小豆 あぶら なたね油、じゃがいも、ごま①		だいこん、にんじん、ごぼう		えびフライ②
) #/	ごま塩①	MILK	野采のつま煮① いちごクレープ②	なたね油、じゃがいも、ごま①	t>± ±	たけのこ、しいたけ、さやいんげん	23.3	ごま① クレープ②
	こんねん	とときだっ	きゅうし			•	L :しました。デザートは、お祝	<u>r</u>	
<u>.</u> .							.しました。ナサートは、お祝	いのいちご	
クレープです。新しい学年や学校になっても、元気に過ごしてくださいね。 ※都合により食材料を変更することがありますので、御了承ください。 アレルギーは、①は除去、②は代替です。									
	×都合	により食材	料を	変更することがありま	:すので、御了承くださし	ハ。 アレルモーに	ま、(1)は除去、(2)は代替で	39.	