# 3月の予定献立表(Aブロック)

令和5年度

	の	給食目標 給食回数 14回 一年間の給食を振り返ろう							
	みも	<u>給食回数 14回                                  </u>							
	の	こんだて	ちからやねつに	ハりょうのはた   ちゃにくに   なるまと(まか)	からだのちょうしを	こんだてメモ			
1 金	だゅう う	クロワッサン トマチキ さけのクリームシチュー デコポン	なるもと(き) クロワッサン あぶら さとう でんぷん こむぎこ バター	なるもと(あか) ぎゅうにゅう とりにく さけ チーズ なまクリーム	ととのえるもと(みどり) たまねぎ にんにく パセリトマト にんじん ブロッコリーマッシュルーム デコポン	今月の立川産			
4 月	<b>にゅう</b>	えびちらしずし わかさぎのからあげ(3ぼん) だまこじる さくらんぼゼリー	こめ さとう でんぷん あぶら だまこもち さくらんぼゼリー	えび ぎゅうにゅう たまご わかさぎ とりにく あぶらあげ	れんこん にんじん しいたけ かんぴょう さやえんどう だいこん ねぎ はくさい こまつな ごぼう うど	うど・ねぎ 今回の絵本給食は			
5 火	にゅう う	ごはん ポークストロガノフ うどとはくさいのあえもの いちご (3こ)	こめ こむぎこ バター あぶら さとう ちゅうかドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく なまクリーム	にんじん たまねぎ ピーマン しめじ トマト うど きゅうり はくさい いちご	宮野聡子作 「ひなまつりのちらしずし」です。 このお話から 給食に登場するのは			
6 水	1- 5	✿しょうゆラーメン たまごときくらげのいためもの ✿サーターアンダギー	ちゅうかめん あぶら さとう でんぷん ホットケーキミックス	ぎゅうにゅう ぶたにく なると たまご	もやし ねぎ にんじん にら きくらげ たけのこ しょうが	"えびちらしずし" えほん給食です。			
7 木	にゅう う	✿てづくりメロンパン チリコンカン ✿かいそうサラダ	まるパン ホットケーキミックス さとう じゃがいも あぶら わふうドレッシング	たまご ぎゅうにゅう ぶたにく ミックスビーンズ かいそうミックス	たまねぎ にんじん セロリートマト しょうが にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし	各学校の6年生のリクエストを ・マークで示しています。			
8 金	だゅう う	うなたまごはん とんじる デコポン	こめ さとう あぶら じゃがいも	うなぎ たまご ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ あぶらあげ みそ	さやえんどう にんじん だいこん ごぼう ねぎ しめじ こんにゃく デコポン	今月のリクエスト給食 ☆しょうゆラーメン・・・・ 西砂小 南砂小 幸小 柏小			
11 月	にゅう う	ごはん ジャージャンどうふ トックいりわかめスープ <b>※</b> へっているかな?♥	こめ あぶら さとう でんぷん ごまあぶら トック	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず なまあげ みそ わかめ とりにく	たけのこ にんじん ピーマン しいたけ ねぎ しょうが にんにく たまねぎ	上砂川小 第九小 ✿サーターアンダギー・・大山小 ✿てづくりメロンパン・・第九小			
12 火	<b>にゅう</b>	バターロールパン とうふいりたらのすりみハンバーグ ほうれんそうとにんじんのようふうおひたし ようふうかきたまスープ	バターロールパン でんぷん パンこ あぶら ごまドレッシング マカロニ	ぎゅうにゅう たら とりにく とうふ たまご ベーコン	たまねぎ にんじん トマト ほうれんそう もやし ブロッコリー えのきたけ ねぎ しょうが	☆かいそうサラダ・・・・・新生小 ☆豚キムチごはん・・・・・西砂小 南砂小 柏小 上砂川小			
13 水	にゅう	✿ぶたキムチごはん あげぎょうざ(2こ) ちゅうかサラダ わかめスープ	こめ ごまあぶら あぶら さとう ごま	ぶたにく ぎゅうにゅう ぎょうざ ハム とりにく わかめ	キムチ にら にんじん にんにく キャベツ きゅうり もやし チンゲンサイ ねぎ たまねぎ	松中小  ☆コーヒー牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			
14 木	にゅう う	キャベツのペペロンチーノ レシピは裏面に! ポトフ いちご (3こ)	スパゲッティ あぶら じゃがいも	ベーコン ぎゅうにゅう とりにく いんげんまめ	キャベツ にんにく かぶ たまねぎ にんじん さやいんげん セロリー いちご	【 18日(月)6年生は選択給食です。			
15 金	にゅう う	わかめごはん ぶりのてりやき きつねじゃが	こめ あぶら さとう でんぷん じゃがいも	わかめ ぎゅうにゅう ぶり ぶたにく あぶらあげ	にんじん たまねぎ こんにゃく さやえんどう しいたけ	飲み物と主菜について 事前にどちらかを選んでいます。 [りんごジュース/コーヒー牛乳]			
	りんご ス	ソフトフランスパン こめこのフライドチキン さつまいもときゅうりのサラダ しろいんげんまめのポタージュ	ソフトフランスパン こめこ でんぷん あぶら さつまいも コーンクリーミードレッシング こむぎこ バター	とりにく いんげんまめ ぎゅうにゅう なまクリーム	りんご にんにく しょうが ブロッコリー きゅうり にんじん とうもろこし たまねぎ パセリ	【米粉のフライドチキン/ 豚肉の香味カツレツ】			
19 火	にゅう う	カレーライス じゃこいりだいこんサラダ シークワーサーゼリー	こめ じゃがいも あぶら バター こむぎこ たまねぎドレッシング シークワーサーゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ちりめんじゃこ	たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト だいこん きゅうり とうもろこし	【給食終了日】 19日(火) 西砂小 21日(木) 南砂小、幸小			
21 木	<b>にゅう</b>	ごもくあんかけそば とうふともずくのスープ パインとさつまいものつつみあげ	ちゅうかめん あぶら さとう ごまあぶら でんぷん さつまいも ぎょうざのかわ こむぎこ	ぎゅうにゅう ぶたにく えび いか うずらたまご なると とうふ とりにく もずく	にんじん たまねぎ きくらげ たけのこ はくさい ねぎ しょうが こまつな パインアップル	大山小、柏小 上砂川小			
		より献立が変更になることもあります。	■後級第■	基準	エネルギー	たんぱくしつ			
*学标	交給1 まで1	きでは、様々な食品を使用します。 食べたことがない食品がある場合には、ご注意くだ	■【 <b>34</b> 1回 さい。 さい。	今月の平均	633kcal	摂取エネルギー全体の 16%			
		学校給食における食物アレルギー対応方針は		国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%			
ホームページからご覧になれます。 右記ORコードからアクセスレアください。									

西調理場≪みんなのくるりんキッチン≫

右記QRコードからアクセスしてください。

〈立川市学校給食における 食物アレルギー対応方針〉

6年生家庭科の授業とのコラボ 献立が登場します。

1日 第九小 6-3 12日 南砂小 6-2

13日 西砂小 6-4

が考えた献立です。







↑このマークが目印です

注目!ベジタブル

<u>~野菜をぱくぱく食べよう</u> <u>ベジぱくDAY~</u>

このマークがついている日は "注目!ベジタブル"を使った <u>ベジぱくDAY</u>です。

今月は <u>キャベツ</u>



3月の給食費の納入について~ご注意ください~ 3月の給食費は2月分と合算して2月29日(木)に 口座から引き落とします。

日			給食目標	=			
	み	給食回数 14回	一年間の給食を振り返ろう				
曜 0		こんだて		ざいりょうのはたらき		   こんだてメモ	
	U	27072	ちからやねつに なるもと(き)	ちやにくに なるもと(あか)	からだのちょうしを ととのえるもと(みどり)	270/2 () 2	
1金	<b>にゅう</b>	えびちらしずし わかさぎのからあげ(3ぼん) だまこじる さくらんぼゼリー		えび ぎゅうにゅう たまご わかさぎ とりにく あぶらあげ	れんこん にんじん しいたけかんぴょう さやえんどうだいこん ねぎ はくさいこまつな ごぼう うど	今月の立川産	
4月	<b>にゅう</b>	クロワッサン トマチキ さけのクリームシチュー デコポン	クロワッサン あぶら さとう でんぷん こむぎこ バター	ぎゅうにゅう とりにく さけ チーズ なまクリーム	たまねぎ にんにく パセリトマト にんじん ブロッコリーマッシュルーム デコポン	うど・ねぎ 今回の絵本給食は	
5火	きゅう こゅう	✿しょうゆラーメン たまごときくらげのいためもの ✿サーターアンダギー	ちゅうかめん あぶら さとう でんぷん ホットケーキミックス	ぎゅうにゅう ぶたにく なると たまご	もやし ねぎ にんじん にら きくらげ たけのこ しょうが	宮野聡子作 「ひなまつりのちらしずし」です。 このお話から 給食に登場するのは	
6 水	ゆう	ごはん ポークストロガノフ うどとはくさいのあえもの いちご(3こ)	こめ こむぎこ バター あぶら さとう ちゅうかドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく なまクリーム	にんじん たまねぎ ピーマン しめじ トマト うど きゅうり はくさい いちご	"えびちらしずし" えほん給食です。	
7	にゅう う	うなたまごはん とんじる デコポン	こめ さとう あぶら じゃがいも	うなぎ たまご ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ あぶらあげ みそ	さやえんどう にんじん だいこん ごぼう ねぎ しめじ こんにゃく デコポン	各学校の6年生のリクエストを ✿マークで示しています。	
8金	<b>にゅう</b>	<ul><li>☆てづくりメロンパン チリコンカン</li><li>☆かいそうサラダ</li></ul>	まるパン ホットケーキミックス さとう じゃがいも あぶら わふうドレッシング	たまご ぎゅうにゅう ぶたにく ミックスビーンズ かいそうミックス	たまねぎ にんじん セロリートマト しょうが にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし	今月のリクエスト給食 ☆しょうゆラーメン・・・・西砂小 南砂小 幸小 柏小	
11 月	<b>にゅう</b>	バターロールパン とうふいりたらのすりみハンバーグ ほうれんそうとにんじんのようふうおひたし ようふうかきたまスープ	バターロールパン でんぷん パンこ あぶら ごまドレッシング マカロニ	ぎゅうにゅう たら とりにく とうふ たまご ベーコン	たまねぎ にんじん トマト ほうれんそう もやし ブロッコリー えのきたけ ねぎ しょうが	上砂川小 第九小 ☆サーターアンダギー・・大山小 ☆てづくりメロンパン・・第九小 ☆かいそうサラダ・・・・・新生小	
12 火	にゅう う	ごはん ジャージャンどうふ トックいりわかめスープ♥ 入っているかな?♥	こめ あぶら さとう でんぷん ごまあぶら トック	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず なまあげ みそ わかめ とりにく	たけのこ にんじん ピーマン しいたけ ねぎ しょうが にんにく たまねぎ	● M い こ ファファ M ユ コ・	
13水	にゅう う	キャベツのペペロンチーノ ポトフ いちご (3こ)	スパゲッティ あぶら じゃがいも	ベーコン ぎゅうにゅう とりにく いんげんまめ	キャベツ にんにく かぶ たまねぎ にんじん さやいんげん セロリー いちご	☆コーヒー牛乳・・・・・第十小 ※コーヒー牛乳は、6年生対象の選択給食にて、 希望する6年生にのみ提供します。	
14	<b>にゅう</b>	☆ぶたキムチごはん あげぎょうざ(2こ) ちゅうかサラダ わかめスープ	こめ ごまあぶら あぶら さとう ごま	ぶたにく ぎゅうにゅう ぎょうざ ハム とりにく わかめ	キムチ にら にんじん にんにく キャベツ きゅうり もやし チンゲンサイ ねぎ たまねぎ	/	
15 章	シんュご	ソフトフランスパン こめこのフライドチキン さつまいもときゅうりのサラダ しろいんげんまめのポタージュ	ソフトフランスパン こめこ でんぷん あぶら さつまいも コーンクリーミードレッシング こむぎこ バター	とりにく いんげんまめ ぎゅうにゅう なまクリーム	りんご にんにく しょうが ブロッコリー きゅうり にんじん とうもろこし たまねぎ パセリ	飲み物と主菜について 事前にどちらかを選んでいます。 [りんごジュース/コーヒー牛乳]	
18 月	にゅう う	わかめごはん ぶりのてりやき きつねじゃが	こめ あぶら さとう でんぷん じゃがいも	わかめ ぎゅうにゅう ぶり ぶたにく あぶらあげ	にんじん たまねぎ こんにゃく さやえんどう しいたけ	[米粉のフライドチキン/ 豚肉の香味カツレツ]	
19	にゅう う	ごもくあんかけそば とうふともずくのスープ パインとさつまいものつつみあげ	ちゅうかめん あぶら さとう ごまあぶら でんぷん さつまいも ぎょうざのかわ こむぎこ	ぎゅうにゅう ぶたにく えび いか うずらたまご なると とうふ とりにく もずく	にんじん たまねぎ きくらげ たけのこ はくさい ねぎ しょうが こまつな パインアップル	【給食終了日】 19日(火)第十小、松中小 21日(木)第九小	
21 木	<b>きゅう</b>	カレーライス じゃこいりだいこんサラダ シークワーサーゼリー	こめ じゃがいも あぶら バター こむぎこ たまねぎドレッシング シークワーサーゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ちりめんじゃこ	たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト だいこん きゅうり とうもろこし	若葉台小 新生小	
*都合により献立が変更になることもあります。				基準	エネルギー	たんぱくしつ	
*部口により駅近が支更になることものります。 *学校給食では、様々な食品を使用します。 今まで食べたことがない食品がある場合には、ご注意ください *立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は			*** 6833468333 ••••••••••••••••••••••••••••••••••	今月の平均	633kcal	摂取エネルギー全体の 16%	
				国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%	
ホー	ムペ	ページからご覧になれます。				<u> </u>	
右記	±QR	パコードからアクセスしてください。	〈立川市学校給食における 食物アレルギー対応方針		C크리 <sup>6</sup>	三生物~0710なりへのフ10イファフル	

注目!ベジタブル ~野菜をぱくぱく食べよう ベジぱくDAY~

キャベツ



このマークがついている日は "注目!ベジタブル"を使った <u>ベジぱくDAY</u>です。

3月の給食費の納入について~ご注意ください~ 3月の給食費は2月分と合算して2月29日(木)に 口座から引き落とします。

6年生家庭科の授業とのコラボ献立が登場します。

4日 第九小 6-3 11日 南砂小 6-2 14日 西砂小 6-4







が考えた献立です。

↑このマークが目印です





朝晩の冷え込みがやわらぎ、春の訪れを感じます。6年生は小学校で食べる給食も残りわずかとなりました。6年間食べた給食の味を忘れないでください。 さて、3月は締めくくりの月です。進級・進学に向けてしっかり食べ、元気に過ごしましょう。

**000111000111000111000111000000111000111000111000111000111000111000** 

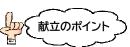
# 6年生 家庭科授業とのコラボ献立

1学期から6年生の家庭科で、「給食の献立を考えよう」の授業を行っています。 授業で作成した各校の献立が、9月から給食に順次登場していて、3月は3校の献立をご紹介します。



#### **第九小** 6年 3組

- ・牛乳
- ・クロワッサン
- ・トマチキ
- ・さけのクリームシチュー
- ・デコポン



野菜ときのこが7種類入るように工夫し、 バランスのよい献立を考えました。



#### **西砂小** 6年 4組

- ・牛乳
- 豚キムチごはん
- ・揚げぎょうざ
- ・中華サラダ
- ・わかめスープ

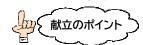


人気の給食を組み合わせて、中華料理 の献立を立てました。たくさんの種類の 野菜を入れるように心掛けました。



#### 南砂小 6年 2組

- ・牛乳
- ・バターロールパン
- ・豆腐入りたらのすり身ハンバーグ
- ・ほうれん草と人参の洋風おひたし
- 洋風かきたまスープ



旬のたらとにんじんを使ったハンバーグを考えました。食感と色どりが良くなるように、それぞれの料理の材料を考えて使いました。

今年度は、9校23クラスの6年生が給食の献立を考えて くれました。

給食の献立を立てる時のルールなどについて、栄養士の 話を聞いた後、数回の授業の中で献立を立て、クラスの代 表献立を決めていきます。

普段の給食には出たことがない料理などもあり、わたしたち栄養士も新しい発想をもらっています。

献立を提供する日に給食訪問に行くと、 そのクラスだけではなく、他の学年や先生 方も興味を持って食べてくれていました。 コラボ給食の取り組みが、給食や食に興





#### 給食にも本にも興味を もってもらいたいです。

#### 「ひなまつりのちらしずし」 より

作: 宮野聡子 出版社: 講談社

今日は、ひなまつりパーティの日。きみちゃんは、おかあさんといっしょに、「ちらしずし」を作ります。おかあさんは、 具材をかざりつけながら、歌を歌ってくれました。「ちらしずし」の材料ひとつひとつには、いろいろな意味がこめら れていたのを知って、きみちゃんたちは驚きました。

引用: 講談社出版株式会社

今月の注目!ベジタブルキャベツ

キャベツはアブラナ科の野菜です。わたしたちが普段見るキャベツは、葉を固く巻いていますが、収穫せずに畑に置いておくと、キャベツのわきから茎が伸び、菜の花に似た黄色のかわいい花を咲かせます。キャベツ畑に行く機会があれば、収穫されなかったキャベツが花を咲かせている様子を見ることができるでしょう。

僕をさがしてね!

野菜を食べよう!レシピ

参考: 食育早わかり図鑑 群羊社

### ~ キャベツのペペロンチーノ~

材料(4人分)

スパゲッティ	200g
塩	適量
ベーコン	80g
キャベツ	180g
にんにく	1かけ
オリーブ油	適量
コンソメスープの素	8g
塩	少々
こしょう	少々
一味唐辛子	お好みで

- Let's cook!
- ① ベーコンは1cm幅、キャベツはざく切り、にんにくは薄切りにしておく。
- ② たっぷりの湯を沸かして塩を入れ、スパゲッティを少し固めに茹でておく。
- ③ フライパンにオリーブ油を敷き、にんにくと一味唐辛子を弱火で炒め、 香りを出す。
- ④ ベーコンを入れて色づくまで炒める。
- ⑤ キャベツを加え、更に炒める。
- ⑥ キャベツがしんなりしたら、②のスパゲッティと調味料を入れて合わせ、 塩こしょうで味を調える。

# 令和4年度学校給食費(西調理場対象校)決算報告書

【収入の部】

単位:円

E PAGE AT PAGE						
項目		調定額	収入済額	不納欠損額	収入未済額	備考
小学校給食費		267,170,006	265,657,408	56,784	1,455,814	99.4%(収納率)
	1現年度給食費	265,910,974	265,450,761	0	460,213	99.8%(収納率)
	2過年度給食費	1,259,032	206,647	56,784	995,601	16.4%(収納率)
諸収入		9,318,417	9,318,417	0	0	利息・その他雑収入
給食費負担金		1,107,006	1,107,006	0	0	保存食等の負担金
前年度繰越金		3,851,260	3,851,260	0	0	
		281,446,689	279,934,091	56,784	1,455,814	

#### 【支出の部】

項目	金額	備考	項目	金額	備考
パン	3,431,824	学校給食会	*	0	学校給食会
7,5	12,555,100	一般業者		14,015,373	一般業者
飲用牛乳	52,338,657	学校給食会	一般食材料費	1,016,680	学校給食会
跃用干孔	0	一般業者	<b>拟及竹杆</b> 貝	167,244,350	一般業者
調理用牛乳	0	学校給食会	消費税	4,542,967	学校給食会
<b></b> 砂连用干化	1,147,105	一般業者	/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	15,631,611	一般業者
_			合計	271.923.667	

繰越金 8.010.424 円