

# 平成31年 3月の予定献立表

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。

食品群	体内ではたらく
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる



南城市学校給食  
電話番号 948-



<p><b>ご卒業おめでとうございます!</b></p> <p>だんだんと春の陽気になってきましたね! 今年度もあと少しで終了です。 この1年間、給食の時間を楽しく過ごせましたか? 友だちや先生と一緒に同じものを食べる給食は、体だけでなく心の栄養にもなっていることでしょう。 もうすぐ卒業するみなさん、ご卒業おめでとうございます。 これから、心身ともにさらに大きく成長していく時期です。 また、自分で選んで食べる機会が増える時期でもあります。 健康を意識して食べ、充実した毎日を過ごしてくださいね!</p> <p><b>1年間 ありがとうございました!</b></p>		<p>1(金) ひなあられ</p> <p>やさいそば</p> <p>ツナあえ</p> <p>ぎゅうにゅう、ぶたにく、かまぼこ、ツナ、わかめ</p> <p>おきなわそば、だいたい油、さとう、ひなあられ</p> <p>キャベツ、にんじん、たまねぎ、もやし、ねぎ、しょうが、だいこん、きゅうり、レモン果汁</p>
こ ん だ て	4(月) だいがくいも アーサぞうすい ふーいりちー	5(火) 受給生おうえんメニュー 大根のレモンづけ とんかつ ごはん カツカレー
あ か き み ど り	6(水) お弁当の日	7(木) ハンバーグのきのこソースかけ きのみソースかけ バーガー いろどりスープ パン
こ ん だ て	8(金) 中3のみ・お祝いカップケーキ せんぎりいりちー ごはん なかみじる	9(土) ぎゅうにゅう、とりにく、だっしふんにゅう、ぶたにく
あ か き み ど り	10(日) こめ、ふ、だいたい油、さとう、水あめ、さつまいも、ごま	11(月) ぎゅうにゅう、ぶたにく、アーサ、たまご
こ ん だ て	12(火) ヌンクーグラー あぶらみそ ごはん ゆしどうふ	13(水) しゅうまい ごはん はっほうさい
あ か き み ど り	14(木) オレンジ 野菜コロッケ ミートスパゲティ	15(金) ころころサラダ コッペパン あげパン はくさいのクリーム煮
こ ん だ て	16(土) ぎゅうにゅう、ぶたにく、あつあげ、みそ、さば	17(日) こめ、だいたい油、さとう
あ か き み ど り	18(月) ぶた肉としらたき いため	19(火) ねぎ、だいこん、にんじん、こまつな、しいたけ、しょうが
こ ん だ て	20(水) タコスミート ゆでやさい スライスチーズ ごはん わかめスープ	21(木) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき
あ か き み ど り	22(金) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき	23(土) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき
こ ん だ て	24(日) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき	25(月) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき
あ か き み ど り	26(火) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき	27(水) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき
こ ん だ て	28(木) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき	29(金) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき
あ か き み ど り	30(土) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき	31(日) ぎゅうにゅう、ぶたにく、うずらのたまご、なると、ひじき

## 給食を支えている人を知ろう!

### ◎たべものをつくらっている人

<p>農家のひと</p> <p>お米や野菜、果物を栽培して収穫し、市場やお店へ出荷している人。</p>	<p>畜産農家のひと</p> <p>牛や豚、鶏などの家畜を育て、肉や卵、乳製品などを生産している人。</p>
<p>漁業をする人</p> <p>魚や魚介類を育てたり、漁をするなどして市場やお店へ出荷している人。</p>	<p>加工する人</p> <p>食べものからパンやチーズ、豆腐や納豆などを作り出す人。</p>

### ◎たべものをとどけてくれる人

<p>流通にかかわる人</p> <p>生産者や加工工場などから出荷された食べものを、市場や問屋を通してお店や給食室へ運び、流通させている人がいます。(生産者や加工工場などが直接、給食室へ販売し、届けることもあります。)</p>	<p>調理員さん</p> <p>朝早くから給食時間に間に合うように、みなさんの給食を作っているのは、調理員さんです。</p>
---	--

### ◎きゅうしよくをつくらっている人

<p>栄養士の先生</p> <p>給食の献立は、栄養士の先生が、みなさんの健康と、季節や行事など、いろいろなことを考えて作っています。材料を注文したり、給食全体のことを考えるのも仕事です。</p>	<p>調理員さん</p> <p>朝早くから給食時間に間に合うように、みなさんの給食を作っているのは、調理員さんです。</p>
--	--

学校給食費は、期限内に納めましょう。