

日	曜日	こんだて		体の調子を整えるもの	
		しゅしょく おかず(主菜) おかず(副菜) デザート 牛乳	血や骨、肉をつくるもの	熱や力になるもの	
3月	ごもくちらしずし	鶏 油揚げ 錦糸卵 のり	米 砂糖 ごま	人参れんこん しいたけ 竹の子 かんぴょういんげん	エネルギー 592 kcal
	なまあげあえ	生揚げ さばぶし かつお節	砂糖	キャベツ ほうれんそう 人参	たんぱく質 28.7 g
	ごじる	豆腐 大豆 さばぶし 豚 味噌		人参 長ねぎ 小松菜	脂質 19.0 g
	ひなあられ		ひなあられ		食塩相当量 2.1 g
	ぎゅうにゅう	牛乳			
4火	スパゲティ		スパゲッティ		エネルギー 638 kcal
	いかかわとまとのミートソース	豚 チーズ	オリーブオイル 砂糖 バター	人参 玉ねぎ 生姜 にんにく セロリートマト マッシュルーム	たんぱく質 24.8 g
	ABCスープ	ベーコン	マカロニ	人参 玉ねぎ キャベツ	脂質 21.3 g
	がまくんクッキー	豆乳	なたね油 小麦粉 黒砂糖 チョコレート		食塩相当量 2.3 g
	ぎゅうにゅう	牛乳			
5水	ごはん		米		エネルギー 591 kcal
	ししゃものフライ	ししゃも	小麦粉 パン粉		たんぱく質 27.2 g
	なっとうあえ	納豆 のり ちりめんじゃこ		ほうれんそう たくあん	脂質 16.6 g
	じやがいものみそしる	わかめ 油揚げ 味噌 さばぶし	じやが芋	長ねぎ	食塩相当量 2.2 g
	ぎゅうにゅう	牛乳			
6木	ごはん		米 麦		エネルギー 604 kcal
	ガパオライス	鶏	なたね油 砂糖 ごま油	にんにくビーマン 赤ビーマン 玉ねぎしめじ バジル	たんぱく質 29.1 g
	わふうフォー	鶏 かつお節 昆布	ライスヌードル	小松菜 もやし 人参 長ねぎ 玉ねぎ レモン	脂質 16.2 g
	あおのりポテトピーンズ	ひよこ豆 青のり	じやが芋 濬粉 なたね油		食塩相当量 1.2 g
	ぎゅうにゅう	牛乳			
7金	ごはん		米		エネルギー 604 kcal
	ヤンニヨムチキン	鶏	澱粉 なたね油 砂糖 ごま	にんにく 生姜	たんぱく質 21.5 g
	マカロニサラダ	鶏	マカロニ なたね油 砂糖 エッグケアマヨネーズ	キャベツ 人参 きゅうり	脂質 21.7 g
	わかめスープ	鶏 わかめ	ごま油 ごま	玉ねぎ 長ねぎ しめじ	食塩相当量 1.3 g
	ぎゅうにゅう	牛乳			
10月	よくぱりあげパン	リクエスト 第1位	きな粉 コッペパン なたね油 砂糖		エネルギー 664 kcal
	なまあげのちゅうかに		生揚げ 豚 なたね油 砂糖 ごま油 澄粉	生姜 しいたけ 竹の子 玉ねぎ 人参 キャベツ 小松菜	たんぱく質 28.3 g
	パンサンスー		鶏 錦糸卵	春雨 砂糖 なたね油 ごま油	脂質 27.8 g
	ヨーグルト	ヨーグルト		きゅうり 人参	食塩相当量 2.3 g
	ぎゅうにゅう	牛乳			
11火	わかめおにぎり	わかめごはんの素	米		エネルギー 657 kcal
	さかなのたつたあげ	むつ	澱粉 なたね油	生姜	たんぱく質 25.6 g
	とんじる	豚 豆腐 味噌 さばぶし	なたね油 さといも こんにゃく	人参 長ねぎ 大根 ごぼう	脂質 19.7 g
	ひとくちゼリー			アセロラゼリー	食塩相当量 2.4 g
	ぎゅうにゅう	牛乳			
12水	ごはん		米 麦		エネルギー 703 kcal
	ポークカレー	豚 チーズ	なたね油 ジャガイモ 小麦粉	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 セロリー	たんぱく質 23.1 g
	ひじきのマリネ	ひじき	砂糖 なたね油	人参 きゅうり 枝豆	脂質 24.6 g
	もものタルト		桃のタルト		食塩相当量 1.7 g
	ぎゅうにゅう	牛乳			
13木	せきはん	ささげ	米 もち米 ごま		エネルギー 595 kcal
	さけのさいきょうやき	鮭 味噌	砂糖		たんぱく質 25.7 g
	ごまあえ		ごま 砂糖	ほうれんそう もやし 人参	脂質 15.8 g
	さわにわん	豚 昆布 かつお節		人参 ごぼう 大根 しいたけ 長ねぎ	食塩相当量 2.3 g
	おいわいクレープ ジョア	ジョア	いちごクレープ		
14金	第44回卒業証書授与式 (1年生~5年生はお休みです)				



日	曜日	こんだて	血や骨、肉をつくるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの		
		しゅしょく おかず(主菜) おかず(副菜) デザート 牛乳					
		じやこガーリックライス	ちりめんじゃこ	米 なたね油	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ パセリ	エネルギー 616 kcal	
		さつまいもグラタン	鶏 豆乳 牛乳 生クリーム チーズ	小麦粉 バター なたね油 さつまいも	玉ねぎ しめじ バセリ	たんぱく質 24.4 g	
		コンソメジュリアン	ベーコン	なたね油 スパゲッティ	玉ねぎ 人参 セロリー キャベツ バセリ	脂質 20.2 g	
		ぶどうゼリー		ぶどうゼリー		食塩相当量 2.2 g	
		ぎゅうにゅう	牛乳				

きゅうしょく
給食
さいしゅうび
最終日

*食材等の都合により、献立の変更をする場合があります。
*食物アレルギーなどについてご心配な点がありましたら、担任を通して栄養士にご相談ください。
*給食当番の児童は、配膳の時にマスクをしますので、ご用意ください。
(ランドセルのポケットなどに1~2枚予備を入れておくと、忘れたときに対応ができます。)
*給食当番の児童は白衣を週末に持ち帰り、洗濯して持ってきてください。

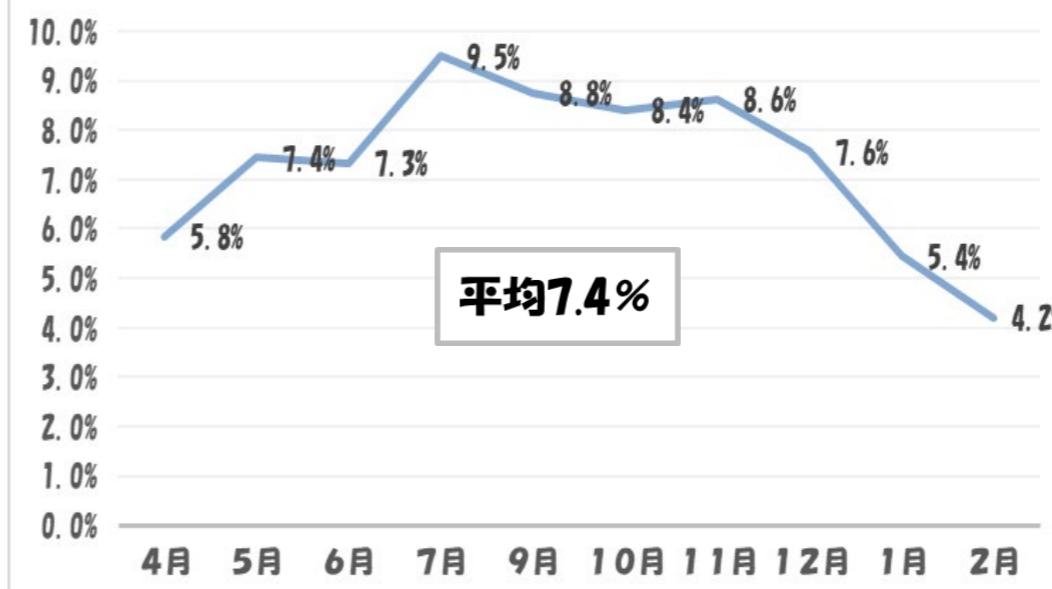


6年生のみなさん ご卒業おめでとうございます

ねんせい 6年生は13日(木)が小学校最後の給食となります。赤飯などの卒業お祝い献立です。
そつぎょう 大野小学校での思い出を友達と語り合い、楽しい会食にしてください。
せきはん これからも給食のようなバランスのとれた食事を心がけ、中学校でも元気に過ごしてくださいね。



令和6年度 残菜率 (4月~2月)



今年度(4月から2月中旬)の給食の残菜率を示したグラフです。気温が高くなるにつれ、残菜が多くなる傾向が見られます。また、校内行事が多くなる夏休み明けから冬休み前までも残菜が多くかったです。

この結果をふまえ、次年度以降も子どもたちの実態にあった献立作成と、食に興味関心が持てるよう指導を行ってまいります。引き続き、ご家庭とも連携を取りながら進めていきたいと思います。

学校給食で使用するお米の産地について、令和4年度11月より地産地消を進めため、千葉県産のお米を使用しておりますが、現在も福島県の3つのまちと交流をはかっており、お互いのまちのつながりを深めるため、東日本大震災にちなんだ3月と、市川の梨が最盛期になり食材で交流できる9月につきましては、会津産のお米を学校給食で使用します。

ご理解・ご協力くださいますよう、よろしくお願ひします。



一年間、白衣の洗濯等にご協力いただきありがとうございました。

