

見城小学校 514人、長崎中 621人
とよみ小学校 840人、見城中 786人
泰富小学校 550人、伊田中 609人
高安小学校 881人、センター 34人
上田小学校 1285人
伊田西小学校 597人
合計 6,777人

平成22年

豊見城市立学校給食センター(☎850-4585)

3月の予定献立表



…アレルギー対象原材料を含みます。

卵・豚肉
ビ・落花生(ピーナツ)
鶏・鶏肉

牛・牛 肉
乳・乳及び乳製品
麦・小麦粉
鶏・鶏肉

ア・アサリ
豆・大豆
マ・マンゴー¹
バ・バイン

リ・りんご

エ・エビ
豚・豚肉
さ・さば

材料と体内でのはたらき

春の食品 生や肉や骨をつくる。

夏の食品 働く力や元気となる。

秋の食品 からだの弱子をととのえる。

給食費は納め



☆からだのリズムに合わせて。。。。。。。

人のからだは、朝日が昇ると活動し、夕日が沈むと休養するようにつくられています。(=日周リズム)。

朝・晏・夜と規則正しく食事をとることは、健康づくりのみならず、この日周リズム(体内時計)との関わり合いからもとても大事なことです。

そして、「朝ごはん」をきちんとすることは、一日を健康に過ごすための条件です。仕事や勉強の能率も良くなります。『朝ごはん』は一日のエネルギー源であるとともに、健康的の基本です。しっかり朝ごはんをとり、スポーツも貪食もがんばりましょう。



3月の栄養指導目標

★一健康と栄養★

1. すきらしいなんでも食べる。
よく食べ、良く遊び、よくねあむ。

2.いろいろな食品をくみあわせて食べる。

3.栄養報、運動、休養を大切に!



忘れない口座振替をおすすめします。

1(月)	牛乳 黒豆粉(豆乳)、ごはん、牛乳 揚げパプリカ、ソフrito 味噌汁(玉ねぎ、豆腐)
2(火)	牛乳 チコライス チーズ ごはん 白菜とわかめスープ 味噌汁(玉ねぎ)
3(水)	牛乳 パリバイヤイチー ひなあられ ちらし寿司 味噌汁(玉ねぎ)
4(木)	牛乳 キビナゴの巻揚げ オムライス(トマト) チキンライス 味噌汁(玉ねぎ)
5(金)	牛乳 そぼろの巻揚げ 鶏肉と大根汁 味噌汁(玉ねぎ)

6(月)	牛乳 豚肉の炒め、ごはん、チーズ 味噌汁(玉ねぎ) アグー豚カツ 味噌汁(玉ねぎ)
7(火)	牛乳 たんかん ケープイチー ごはん ひき肉カレー 味噌汁(玉ねぎ)
8(水)	牛乳 ヨーグルト和え 味噌汁(玉ねぎ) ごはん アグー豚カツ 味噌汁(玉ねぎ)
9(木)	牛乳 たんかん ケープイチー ごはん みそ汁 味噌汁(玉ねぎ)
10(金)	牛乳 ミニ豚まん 味噌汁(玉ねぎ) きつねうどん 味噌汁(玉ねぎ) せんざい 味噌汁(玉ねぎ)

11(月)	牛乳 バーガーパン 味噌汁(玉ねぎ) フィッシュポーション 味噌汁(玉ねぎ) コンソメスープ 味噌汁(玉ねぎ)
12(火)	牛乳 中学校なし ごはん かぼちゃの炒め マーボ豆腐 味噌汁(玉ねぎ)
13(水)	牛乳 ごはん かぼちゃの炒め マーボ豆腐 味噌汁(玉ねぎ)
14(木)	牛乳 さつま芋 蒸しパン 味噌汁(玉ねぎ)
15(金)	牛乳 白菜のツナ和え 味噌汁(玉ねぎ) 味噌汁(玉ねぎ) シカultz 味噌汁(玉ねぎ) 味噌汁(玉ねぎ)

16(月)	牛乳 マンゴーブラウニー にんじんシリシリ ごはん もずくのみそ汁 味噌汁(玉ねぎ)
17(火)	牛乳 ひじき炒め しそごはん ミニトマト 中華丼スープ 味噌汁(玉ねぎ)
18(水)	牛乳 さかなのケーキ 味噌汁(玉ねぎ) かぼちゃの炒め かのこの中華丼 味噌汁(玉ねぎ) 魚そりめん汁 味噌汁(玉ねぎ)
19(木)	牛乳 さつま芋 蒸しパン 味噌汁(玉ねぎ) きのこのスパイスティー 味噌汁(玉ねぎ) 白菜の炒め 味噌汁(玉ねぎ)
20(金)	牛乳 味噌汁(玉ねぎ) 味噌汁(玉ねぎ)

21(月)	牛乳 ごはん かぼちゃの炒め マーボ豆腐 味噌汁(玉ねぎ)
22(火)	牛乳 ごはん かぼちゃの炒め マーボ豆腐 味噌汁(玉ねぎ)
23(水)	牛乳 ショコラケーキ ドライカレー ごはん 白スープ 味噌汁(玉ねぎ)
24(木)	牛乳 豚肉の炒め ごはん 味噌汁(玉ねぎ) 味噌汁(玉ねぎ)
25(金)	牛乳 さつま芋 蒸しパン 味噌汁(玉ねぎ)

次の給食は
4月8日からです。
いただきます



卒業する みなさんへ

いよいよ卒業の時がやってきました。
みなさんの前には、すばらしい可能性を秘めた未来があります。
時には困難にひまわりごとでもあります。でも「逆境はチャンス」と頭を切り替え、勇気で進んでほしいと思います。
いざと云ふ時、ものをいのちの「体力」と「活力」としてその基礎となるのは、毎日の正しい生活です。

中学生の時期は、一生で最も多くの栄養を必要とします。また、成長期の食習慣は、一生の健康を左右する大変なもの。だから「食べるごとに、育つ未来を切り開いて」ってください。ご卒業、おめでとう！

※学校給食は皆さまの納める給食費からつくられます。毎月10日までに納めましょう。

★材料、天候、その他の都合により献立変更する場合があります。