



※材料の都合により、献立内容を変更する場合があります。ご了承ください。

葛城市学校給食センター

Main menu table with columns for days (月, 火, 水, 木, 金) and rows for menu items, ingredients, and nutritional information.

食品群…赤:からだの血や肉になるもの 黄…からだの熱や力になるもの 緑…からだの調子をとのえるもの

アレルギー…卵:卵 乳:乳 比:えび 蟹:かに

ご卒業おめでとうございます

友達や先生と過ごした給食時間が、学校生活のかけがえのない思い出のひとつになっていたらうれい... (Message to graduates)



～今月の地場産物～ \*奈良県で生産・製造された食材を紹介します\*

- 米・パン・ふしめん・こんにやく・じゃがいも・さといも・とりにくだんご
なめこ・キャベツ・だいこん・しろねぎ・はねぎ・ほうれんそう
やまとまなづけ・ならのかきピューレ・こめこマカロニ・こめこだんご



わす 忘れないでね



月		火		水		木		金	
献立名・材料名	食品群 アレルギー	献立名・材料名	食品群 アレルギー	献立名・材料名	食品群 アレルギー	献立名・材料名	食品群 アレルギー	献立名・材料名	食品群 アレルギー
16	ごはん 牛乳 グリルチキンの柿ソース 苺わかめのサラダ 豆乳スープ ヨーグルト	17	ごはん 牛乳 大和まなひき肉丼の具 ごま汁 白玉いちごソース	<div style="text-align: center;">  <h2 style="color: red;">ひな祭りのおはなし</h2> <p style="text-align: center;">ひな祭りの食べ物</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; width: 30%;"> <h3 style="color: red;">ひしもち</h3> <p>みどり しろ もも 緑・白・桃 (ピンク) の3色を重ねた、菱形のもち。雪の下から新芽が芽吹き、桃の花が咲く春の様子を表現しているときれいですが、色や形、重ね方など、地域によって違いがあります。</p> </div> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; width: 30%;"> <h3 style="color: green;">ひなあられ</h3> <p>もとはひしもちを砕いて作られていました。関東と関西で大きく異なり、関東地方では米粒の形の甘いポン菓子、関西地方では直径1cmほどの丸形のあられが親しまれています。</p> </div> <div style="border: 1px solid purple; padding: 5px; width: 30%;"> <h3 style="color: purple;">白 酒</h3> <p>桃の花びらを酒に浸した「桃花酒」を飲む風習がありましたが、江戸時代に「白酒」が売り出されると、たちまち人気を集めて定着しました。白酒はアルコールを含み、子ども向けには、米麹から作る甘酒などが用いられます。</p> </div> <div style="border: 1px solid pink; padding: 5px; width: 30%;"> <h3 style="color: pink;">ちらしずし</h3> <p>酢飯の上に、縁起の良い食べ物、旬の食べ物を彩りよく散らしたおすし。ひな祭りの食べ物として定着したのは最近のことで、もとは、塩漬にした魚と米を発酵させた「なれずし」が食べられていたとされています。</p> </div> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; width: 30%;"> <h3 style="color: orange;">はまぐりのうしお汁</h3> <p>はまぐりは、対になった貝殻でないことから、夫婦円満の象徴とされています。良い縁に恵まれて、幸せになれるようにという願いが込められています。</p> </div> </div> </div>					
小学校	610	小学校	668						
たんぱく質(g)	24.3	たんぱく質(g)	24.7						

# 1年をふりかえろう！給食チェックめいろ

**めいろのルール**

- ①すべての質問に答えられるよう、道を探して進むこと。
- ②同じ道を通らないこと。
- ③ゴールしたら、答えの合計得点を計算すること。

**スタート**

**Q. 給食の前をしっかり手を洗えましたか？**

よくできた…5点  
まあまあできた…3点  
できなかった…0点

**Q. 食事のあいさつができましたか？**

よくできた…5点  
まあまあできた…3点  
できなかった…0点

**Q. 給食当番を協力してできましたか？**

よくできた…5点  
まあまあできた…3点  
できなかった…0点

**Q. 好ききらいなく食べられましたか？**

食べられた…5点  
まあまあ食べられた…3点  
食べられなかった…0点

**Q. おはしを使って上手に食べることができましたか？**

よくできた…5点  
まあまあできた…3点  
できなかった…0点

**Q. よくかんで食べることができましたか？**

よくできた…5点  
まあまあできた…3点  
できなかった…0点

**Q. いろいろな食べ物を知らることができましたか？**

よくできた…5点  
まあまあできた…3点  
できなかった…0点

**Q. 給食時間を楽しめましたか？**

とても楽しめた…5点  
まあまあ楽しめた…3点  
あまり楽しめなかった…0点

**ゴール**

**計算式**

[ ] =  点

**35点～40点…よくがんばりました！**

すばらしいです！1年間、給食の時間をとても大切にすごせましたね。これからも、おしく楽しく、みんなのお手本になれるあなたに期待しています。

**25点～34点…よくできました！**

がんばりましたね。給食の時間に大切なことをたくさんできるようになりました。次は、もう少しがんばれるところを探して、挑戦してみましょう。

**15点～24点…もう少しがんばろう！**

給食の時間、楽しくすごせていますか？次は、「これだけががんばろう！」ということを一ツ決めて、取り組んでみましょう。

**0点～14点…もっとがんばろう！**

できなかったこと、楽しめなかったことなど、先生やお友達に相談しながら、一つずつできるようにしていきましょう。きっと、もっと楽しい給食の時間にできますよ！

## 春休みも朝ごはんをしっかりと食べよう

1日を元気にスタート！



冷えわたる頭脳！



おなかスッキリ！

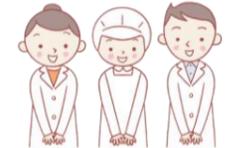


生活リズムがととのう！



来年度もおいしい給食をお届けします！どんなこんだてが出るか楽しみにしててくださいね！

1年間ありがとうございました



★来年度の給食予定★

小・中学校給食開始…4月10日(金)

幼稚園給食開始…4月13日(月)

小学校1年生給食開始…4月15日(水)

幼稚園3歳児給食開始…4月20日(月)

!!給食の準備をよろしくお願ひします!!