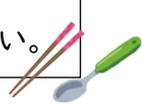


きれいに洗った「はし」と「スプーン」を忘れずにご準備ください。



3月予定 献立表

令和8年3月 大分大学教育学部附属小学校

日	献立名	体をつくる	体を守る	体を動かす	その他	エネルギーたんぱく質
2月	5年2組オリジナル献立					511 kcal
	白ごはん			米		28.4 g
	塩とり肉煮	とりにく	にんにく,レモン	さとう,かたくり粉	水,酒,塩,こしょう,うすくちしょうゆ	
	えのきとわかめのみそ汁	かたくちいわし(煮干し),あぶらあげ,とうふ,わかめ,みそ	にんじん,だいこん,えのきだけ,はくさい		水	
3火	減量コッペパン			★コッペパン		616 kcal
	スパゲッティナポリタン	ロースハム(乳・卵なし),ベーコン(乳・卵なし),★チーズ	にんにく,たまねぎ,にんじん,エリンギ,マトピュール,トマトケチャップ,ピーマン	オリーブ油,さとう,スパゲティ	赤ワイン,塩,こしょう,コンソメ,ウスターソース	22.9 g
	揚げごぼうのかりかりサラダ(ごぼうは別配缶)	みそ	ごぼう,キャベツ,きゅうり,にんじん,たまねぎ	サラダ油,サラダ油,さとう,ごま	こいくちしょうゆ,こしょう	
	ひなあられ			ひなあられ(乳・卵なし)		
4水	5年3組オリジナル献立					550 kcal
	白ごはん			米		23.7 g
	豚バラ簡単塩ダレ炒め	ぶたにく	にんにく,たまねぎ,ねぎ,レモン,にら	ごま油,さとう,かたくり粉	酒,塩,こしょう,中華あじ,うすくちしょうゆ,塩こうじ	
	ナスとしいたけのみそ汁	かたくちいわし(煮干し),あぶらあげ,とうふ,わかめ,みそ	にんじん,だいこん,しいたけ,なす		水	
5木	6年生卒業お祝いセレクト給食					601 kcal
	ロールパン(卵・バター抜き)			★ロールパン(卵・バター抜き)		24.7 g
	ロシアの料理「ビーフストロガノフ」	ぎゅうにく,★生クリーム	にんにく,たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,エリンギ,トマトジュース,トマトピュール,トマトケチャップ,枝豆	サラダ油,★エスパニョールソース,★バター	赤ワイン,塩,こしょう,水,チキンガラスープ,コンソメ,デミグラスソース,ウスターソース	
	国産いちごゼリー			いちごゼリー		
6金	弁当日 					
9月	5年1組オリジナル献立					550 kcal
	白ごはん			米		23.7 g
	鮭とたっぷり野菜のバターしょうゆ煮	サケ(魚)	たまねぎ,にんにく,しめじだけ	かたくり粉,じゃがいも,サラダ油,サラダ油,さとう,★バター	酒,塩,水,こいくちしょうゆ	
	ほうれん草とにんじんのみそ汁	かたくちいわし(煮干し),とうふ,みそ	にんじん,だいこん,はくさい,ほれんそう		水	
10火	キャラメルきなこ揚げパン	きな粉		★米粉パン,サラダ油,クッキング用ミルメク(キャラメル…乳なし)		638 kcal
	トマトミートオムレツ	★トマトミートオムレツ(卵,とりにく)				28.6 g
	大豆入りカレースープ(ラッキーにんじん入り)	ウィンナー(乳・卵なし),だいず	たまねぎ,にんじん,にんにく,トマトケチャップ,とうもろこし,かぼちゃ,トマト,なす,枝豆	オリーブ油,さとう,カレールウ	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,カレー粉	
11水	卒業お祝い献立					561 kcal
	お赤飯			お赤飯(アルファ化米赤飯)		28.0 g
	一食ごま塩			ごま塩(ごま,食塩)		
	サイコロステーキ	ぎゅうにく	にんにく	サラダ油,かたくり粉	赤ワイン,こしょう,塩,ステーキソース,焼き肉のたれ	
	沢煮椀	だしこんぶ,だしかつお節,とうふ	干しいたけ,ごぼう,たけのこ,にんじん,だいこん,みつば	かたくり粉	水,うすくちしょうゆ,塩	
	お祝いデザート(さくらのゼリー)			さくらのゼリー・乳,卵なし		
12木	減量黒砂糖パン			★黒砂糖パン		593 kcal
	サケのクリームソースがけ	サケ(魚),★牛乳	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,パセリ	かたくり粉,サラダ油,サラダ油,★パセリソース,★バター	酒,塩,こしょう,赤ワイン,水,コンソメ	27.2 g
	春野菜のコンソメスープ	ウィンナー(乳・卵なし)	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,キャベツ,菜の花	サラダ油,じゃがいも	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう	
13金	卒業式 					
16月	麦ごはん			米,県産押麦		552 kcal
	豆腐のカレー煮	ぎゅうにく,とうふ	にんにく,たまねぎ,にんじん,干しぶどう,トマトケチャップ,にら,ほうれんそう	サラダ油,カレールウ	酒,水,コンソメ,こいくちしょうゆ	23.5 g
	茎わかめの佃煮	茎わかめ,かつお節	しょうが	さとう,白ごま	酒,みりん,こいくちしょうゆ,水	
17火	コッペパン			★コッペパン		628 kcal
	ブリのから揚げ	ブリ(魚),かたくり粉	にんにく,トマトケチャップ,りんご	サラダ油,さとう	水,コンソメ,こいくちしょうゆ,白ワイン	27.7 g
	バーベキューソース					
	コールスローサラダ	ロースハム(乳・卵なし)	にんじん,とうもろこし,キャベツ,きゅうり	★コールスロー用マヨネーズ(卵入り)	酒,塩,こしょう	
	ABCスープ	ベーコン(乳・卵なし)	たまねぎ,にんじん,キャベツ,枝豆	アルファ化米	水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう,うすくちしょうゆ	
18水	麦ごはん			米,県産押麦		565 kcal
	牛丼	ぎゅうにく	たまねぎ,にんじん,ねぎ	サラダ油,さとう,かたくり粉	酒,みりん,こいくちしょうゆ	24.8 g
	ハイカラ漬け		だいこん,きゅうり,にんじん			
	京都府の郷土料理「穂長汁」	あぶらあげ,だしこんぶ,みそ	切干大根,干しいたけ,にんじん,えのきだけ,しょうが,ねぎ	ごま油,ごま	酒,水	
19木	修了式					

お知らせ

- ・7品目(そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ)のアレルギー食品には★を表示しています。
- ・材料などの都合により献立を変更する場合があります。
- ・給食がある日は必ず、飲用牛乳がつきます。
- ・令和8年度の給食は、4月9日(木)から始まります。おはしとスプーンを忘れないようにお願いします。
- ・予定献立表は、4月8日(水)前期始業式に配付します。

1. 献立について

- 6年生「卒業思い出セレクト給食」卒業を控えた6年生を対象に自ら料理を選択するセレクト給食を実施します。これには、以下の3つのねらいを込めています。
 - ① 家庭科の学習の振り返り：栄養バランスを考慮して選択し、学んだ知識を実践に活かす。
 - ② 食事のマナーと会食：周囲への配慮や適切な会話を心がけ、食事の場を豊かにする力を養う。
 - ③ 感謝の心の育成：6年間の給食を振り返り、生産者や調理員など、食事に携わる人々への感謝を深める。
一人一人が自分の健康を考えた食事選びができるよう支援していきます。
- 5年生考案「オリジナル献立」5年生が家庭科の授業で、栄養バランス・調理方法・彩り・旬の活用を条件に献立を作成しました。仲間のアイデアが形になった給食を全校で味わうことで、食への関心と互いを認める心を育みます。
- 春野菜と卒業お祝いの「お赤飯」日差しが春めき、菜の花や春キャベツといった「春野菜」が献立を彩ります。また、卒業をお祝いする献立として「お赤飯」を提供します。日本では古来より赤い色には邪気を払う力があると信じられ、お祝いの席に欠かせない伝統食として親しまれてきました。こうした日本の食文化を次世代へつなぐことも食育における重要な役割と考えています。6年生の門出を祝うとともに、在校生にとっても進級への意欲を高める機会となります。

2. 世界の料理・日本の郷土料理について

世界の料理は1月に続き、ロシアの『ビーフストロガノフ』を提供します。19世紀の貴族ストロガノフ家に由来すると言われる、牛肉の煮込み料理です。

日本の郷土料理は京都府『穂長（ほなが）汁』を提供します。穂長汁（ほながじる）とは、切り干し大根と油揚げを主な具材とした汁物です。切り干し大根の細長い形状から「細く長く」という願いが込められています。

【日本の郷土料理と世界の料理実施一覧】

今年度も給食を通して世界や日本の様々な味に出会ってきました。

提供月	国	世界の料理	都道府県	日本の郷土料理
令和7年 4月	ドイツ	カルトツフェルズuppe	長崎県	ヒカド
5月	中国	麻婆豆腐	熊本県	だご汁
6月	ベルギー	チキンのワートルズーイ	大分県	鶏めし
7月	フランス	ラタトゥイユ	山口県	チキンチキンごぼう
8月・9月	カナダ	プーティン風	広島県	呉の肉じゃが
10月	ブラジル	フランゴ パッサリーニョ ドブラジーニャ	島根県	舞茸ごはん
11月	オーストリア	ヴェルツェルフライシュ	鳥取県	じゃぶ
12月	スウェーデン	ピッティパンナ	岡山県	そずり鍋
令和8年 1月	ロシア	ボルシチ	大分県	鶏めし
2月	イタリア	ミラノ風カツレツ ミルファンティ	兵庫県	鉢伏汁
3月	ロシア	ビーフストロガノフ	京都府	穂長汁