

3月 きゅうしょくこんだてひょう

静岡市学校給食献立作成テーマ：感謝して食べよう 静岡のめぐみと食を支える人たち

令和7年度

静岡市立清水三保第二小学校

日曜日	こんだて	おもなざいりょうとはたらき			エネルギーたんぱく質脂質カルシウムエネルギー	一口メモ
		からだをつくる(あか)	からだのちようしをととのえる(みどり)	エネルギーになる(きいろ)		
2日 (月)	カレーライス	ぶたにく	しょうが にんにく たまねぎ にんじん りんご トマト	こめ むぎ あぶら じゃがいも ルウ	642kcal 23.3g 20.7g 339mg 2.3g	かいそうサラダ ワカメや昆布などの海藻は、食物繊維やビタミン・ミネラルなどが豊富で「海の野菜」と呼ばれています。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	かいそうサラダ	かいそう わかめ	きゅうり キャベツ とうもろこし	ドレッシング		
	かたぬきチーズ	チーズ				
3日 (火)	ちらしずし	あぶらあげ のり	たけのこ にんじん しいたけ かんぴょう	こめ さとう	869kcal 27.7g 19.8g 349mg 2.6g	ちらし寿司 色とりどりの具を酢飯にちらしたお寿司です。見た目も華やかなので、お祝いの料理に使われます。 
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	あつやきたまご	たまご		さとう でんぷん あぶら		
	けんちんじる	とうふ	ごぼう こんにゃく だいこん ねぶかねぎ	さといも		
	ひなまつりゼリー	とうにゅう かんてん	いちご	さとう		
4日 (水)	りんごパン			りんごパン	599kcal 25.3g 21.6g 400mg 2.1g	ひなまつり 3月3日は「ひなまつり」です。桃の花が咲く季節なので桃の節句といわれます。「ひなまつり」には「ちらし寿司」がよく食べられます。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	ハンバーグ	とりにく ぶたにく	たまねぎ トマト にんにく しょうが	さとう		
	ポテトサラダ		とうもろこし きゅうり にんじん たまねぎ	じゃがいも さとう マヨネーズ		
	やさいスープ	ベーコン	キャベツ こまつな しめじ たまねぎ			
5日 (木)	チャーハン	やきぶた	ねぶかねぎ	こめ むぎ ごまあぶら	632kcal 24.6g 22.3g 276mg 2.4g	学校給食センターや小中学校の給食室では、調理員を募集しています！！ 
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	シューマイ	ぶたにく	しょうが	でんぷん さとう あぶら こむぎこ		
	ごもくちゅうかスープ	とりにく	にんじん たけのこ きくらげ はくさい ちんげんさい もやし	ごまあぶら		
6日 (金)	フィッシュバーガー	すけそうだら	キャベツ	げんまいパン パンこ でんぷん こめこタルタルソース	637kcal 26.3g 24.1g 313mg 1.9g	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	ミネストローネ	とりにく	にんじん たまねぎ トマト	じゃがいも マカロニ		
	スルガエレガント		スルガエレガント			
9日 (月)	マーガリンパン			マーガリンパン	615kcal 24.5g 22.1g 398mg 2.3g	おちゃクリーム大福 「お茶クリーム大福」には静岡市の煎茶があんに練りこまれています。クリームの甘みの中にお茶の香りと苦みを感じることができます。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	いかやきそば	ぶたにく いか	しょうが にんじん もやし キャベツ	むしめん あぶら		
	わかめスープ	わかめ とうふ	たまねぎ ねぶかねぎ			
	おちゃクリームだいふく	しろいんげんまめ	りよくちゃ お茶を使用した献立	さとう もちこ じょうしんこ		
10日 (火)	むぎごはん	ふるさと給食の日		こめ むぎ	615kcal 24.0g 20.9g 329mg 1.4g	さば 青魚といえば「さば」です。「さばのみそ煮」は昔から家庭や給食で食べられている料理です。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	さばのみそに	さば みそ	しょうが	さとう		
	ごまあえ		こまつな キャベツ	さとう ごま		
	のっぺいじる	とうふ とりにく	にんじん だいこん ごぼう しいたけ こんにゃく ねぶかねぎ	さといも でんぷん		
11日 (水)	きなこあげパン	きなこ		ロールパン あぶら さとう	601kcal 23.3g 23.9g 569mg 1.9g	きなこ きなこは、炒った大豆を丸ごとすりつぶして粉にしたものです。黄色い粉と書いて「きなこ」と読みます。大豆と同じく栄養豊富な食べ物です。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	ポトフ	とりにく ソーセージ	たまねぎ にんじん こかぶ キャベツ	じゃがいも		
	ヨーグルト	ヨーグルト				

日曜日	こんだて	おもなざいりょうとはたらき			エネルギー たんぱく質 しじつ カルシウム えんぶん	一口メモ
		からだをつくる (あか)	からだのちょうしをととのえる (みどり)	エネルギーになる (きいろ)		
12日 (木)	ハヤシライス	ぎゅうにく	にんにく しょうが たまねぎ にんじん	じゃがいも ルウ	654kcal 23.8g 20.6g 279mg 2.2g	はな野菜 カリフラワーやブロッコリーは「はな野菜」と呼ばれています。いつも食べているのはつぼみの部分です。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	はなやさいのサラダ		キャベツ カリフラワー ブロッコリー とうもろこし	マヨネーズ さとう		
	ネーブル		ネーブル			
13日 (金)	せきはん	あずき		こめ もちこめ ごま	628kcal 25.2g 22.8g 361mg 1.7g	赤飯 祝い事があるときに食べられる伝統的なご飯です。6年生の卒業をお祝いしています。残さず食べてくださいね。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	わかどりのからあげ	とりにく	しょうが	でんぷん あぶら		
	いそかあえ	のり	キャベツ ほうれんそう			
	みそしる	とうふ みそ	にんじん だいこん こまつな			
	おいわいいちごゼリー	とうにゅう	いちご	さとう		



★ 食材の使用については安全確認に努めています。

- 献立表に記載されている日ごとの栄養価は、小学3～4年生の数値です。
- 食中毒予防のため、学校給食で提供された食べ物は持ち帰ることができません。御了承ください。
- 学校給食の1食単価は280円です。食材料費に使用し、光熱水費や人件費等は含まれていません。

イラスト: ©SeDoc 少年写真新聞社・学校給食(全国学校給食協会)

<注意> ※家庭配付献立表には、すべての食材は記載されていません。詳細な内容が必要な場合は、詳細献立表を確認してください。
※静岡市の学校給食では落花生・くるみを原材料とした給食の提供はありません。
※めん類の製造過程で、そば、卵が混入する可能性があります。
※パンの製造過程で、卵、落花生、アーモンド、オレンジ、牛肉、くるみ、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチン等が混入する可能性があります。

ひな祭りの食べ物

ひしもち

みどり しろ もち
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ことされ
ますが、色や形、重ね方など、
地域によって違いがあります。

ひなあられ

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
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。

白 酒

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
むため、子ども向けには、米麹か
ら作る甘酒などが用いられます。

ご卒業おめでとうございます

友達や先生方と過ごした給食時間は、
学校生活のかけがえのない思い出の一つ
となっていることでしょう。給食が届く
までにはたくさんの人が関わっていて、
皆さんを大切に思う気持ちが詰まってい
ます。これから先、困難にぶつかること
があったら、ぜひ給食のことを思い出し
てください。皆さんが元気で活躍できる
ようにと、いつまでも応援しています。



ちらしずし

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、塩漬けにした魚と米を
発酵させた「なれずし」が食べられていたとされています。

はまぐりのうしお汁

はまぐりは、対になった貝殻でないと
形がぴったり合わないことから、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。

各地のひな菓子

おこしもん (愛知県) いがまんじゅう (愛知県西三河地域) ひちぎり (京都府) おいり (鳥取県)
からすみ (岐阜県) くじらもち (山形県) ひなまんじゅう (岩手県) うすまきもち (香川県)