

# 3月のきゅうしょくこんだてひょう

令和3年

◎ おはしは毎日持ってきましょう

◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。 稲美町学校給食運営委員会

月よう	火よう	水よう	木よう	金よう
<p>①</p> <p>キムチチャーハン ヨーグルト はらじめスープ</p>	<p>②</p> <p>ごはん しゅうまい あぶらひみそ汁</p>	<p>③</p> <p>ちらしずし ひもち うめぼしつくだん</p>	<p>④</p> <p>ナン カレー チキンスープ</p>	<p>⑤</p> <p>ごはん うめぼし だんご</p>
<p>キムチは韓国の漬物です。キムチには白菜のキムチを使いますが、大根やきゅうりのキムチもあります。</p>	<p>自身魚には、ホキという魚を使います。ホキはオーストラリアやニュージーランド海域にいる深海魚です。</p>	<p>＊ひなまつりメニュー＊ ひもちのピンクは桃の花を、白は雪を、緑は草の新しい芽を表現します。</p>	<p>ナンはインドでよく食べられているパンです。ナンロールという産の肉餡には、つけて焼きます。</p>	<p>大根には、でんぷんを分解する酵素(アミラーゼ)が含まれていて、消化を助けてくれます。</p>
<p>⑧</p> <p>うめぼしごはん つぶ ちくぜん</p>	<p>⑨</p> <p>ごはん はらじめ とんかつのスープ</p>	<p>⑩</p> <p>ナン とりにく オレンジソース うめぼしつくだん</p>	<p>⑪</p> <p>ごはん ゆず とりにく</p>	<p>⑫</p> <p>ハヤシライス ひめさた</p>
<p>筑前煮は「川鶏」や「かめ煮」といふ。福岡県の郷土料理です。</p>	<p>春巻は中国料理の一つです。元々立春のころ、新芽が出た野菜を具で作られたことから、この名前がつけられました。</p>	<p>鶏肉のオレンジソース煮は、手羽元を、みかんジュースとマーマレード、しょうゆで煮込みます。</p>	<p>野菜のゆず風味には、神河町産のゆず果汁を使っています。稲美町産の人気のメニューの一つです。</p>	<p>ハヤシライスの「ハヤシ」は、細かく刻みおろした牛肉の「ハッシュ」が由来です。</p>
<p>⑮</p> <p>ごはん うめぼし うめぼしつくだん</p>	<p>⑯</p> <p>ごはん うめぼし うめぼしつくだん</p>	<p>⑰</p> <p>ごはん うめぼし うめぼしつくだん</p>	<p>⑱</p> <p>ごはん うめぼし うめぼしつくだん</p>	<p>⑲</p> <p>ごはん うめぼし うめぼしつくだん</p>
<p>煮物や炒め物、汁物にも使う厚揚げは、大豆を油で揚げたものです。</p>	<p>チンゲン菜は中国から伝わった野菜で、白菜の仲間です。アセトンが豊富で、ビタミンCも豊富です。</p>	<p>和風カレーうどんは、片栗粉で、とろみをつけています。片栗粉は、じゃがいものでんぷんから作られます。</p>	<p>～ひょうごの日～ 米もち麦、菜の花、にんじんは稲美町産のものを使っています。おはしは兵庫県産のものを使っています。</p>	<p>6年生の卒業を、お祝いとして、給食の楽しい思い出を、お祝いします。</p>

3月の給食費  
15回 3,855円  
4月の給食は  
9日(金)からです。

町内の農家の方々のおかげで、今年度も47種類もの稲美町の農産物を給食に使うことができました。感謝していただきます。

