



日	曜	献立名	栄養成分		エネルギー kcal たん白質g カルシウムmg	献立名	栄養成分		エネルギー kcal たん白質g カルシウムmg	献立名	栄養成分		エネルギー kcal たん白質g カルシウムmg			
			赤 血や肉・骨の もとになる たんぱく質・カルシウム	黄 エネルギーの もとになる 炭水化物・脂肪			緑 体の調子を整える もとになる ビタミン・ミネラル	たんぱく質・カルシウム			炭水化物・脂肪	ビタミン・ミネラル		たんぱく質・カルシウム	炭水化物・脂肪	ビタミン・ミネラル
1	火	麦ごはん 牛乳 じゃがいものみそ汁 鯨の竜田揚げ	牛乳 とうふ 油揚げ みそ くじら	米 大麦 じゃがいも 油 さとう でんぶ	748 30.2 319	16 水	セルフフィッシュバーガー 牛乳 ラビオリスープ	白身魚 チーズ 牛乳 ベーコン ぶた肉	パン 小麦粉 米粉 油 タルタルソース 小麦粉 パン粉	キャベツ たまねぎ ほうきさい にんじん こまつな トマト	894 36.3 493	17 木	麦ごはん 牛乳 野菜の磯煮 鶏の照焼き ごま和え	牛乳 ぶた肉 ひじき 厚揚げ とり肉	米 大麦 こんにやく じゃがいも さとう 油 ごま さとう	839 39.4 444
2	水	はちみつパン 牛乳 ビーフシチュー ぶちぶちサラダ	牛乳 牛肉 粉チーズ 海藻 わかめ	はちみつ パン じゃがいも マッシュルーム トマト	797 30.4 379	18 金	麦ごはん 牛乳 もずく汁 さんまのゆずみそ煮 梅がつお和え	牛乳 もずく とり肉 さんま みそ しらす干し かつお節	米 大麦 じゃがいも さとう 米粉 ごま	キャベツ たまねぎ にんじん ほうきさい ねぎ ゆず果汁 ほうれん草 キャベツ にんじん 梅 青じそ	733 28.5 448	22 火	麦ごはん 牛乳 ふわふわ丼の具 切干大根のカレー炒め いちご	牛乳 とり肉 とうふ 卵 平天	米 大麦 ふ さとう 油 油 さとう カレー粉	756 34.3 369
4	金	☆ きなこパン 牛乳 ☆ 焼きそば いちご	きなこ 牛乳 ぶた肉 平天	パン 油 さとう 中華めん 油	830 31.8 353	23 水	黒糖パン 牛乳 アスパラと卵のスープ サーモンフライ コーンキャベツ	牛乳 とり肉 卵 さけ ウインナー	パン 黒糖 油 さとう パン粉 小麦粉	キャベツ たまねぎ にんじん アスパラガス ほうきさい こまつな キャベツ たまねぎ コーン	746 33.8 384	24 木	麦ごはん 牛乳 みそ汁 さんまの甘露煮 菜の花のベーコン炒め	牛乳 とうふ 油揚げ わかめ みそ さんま ベーコン	米 大麦 さとう はちみつ でんぶ 油	794 28.8 476
7	月	麦ごはん 福神漬 牛乳 カツカレー（ヒレカツ） 海藻サラダ	牛乳 牛肉 ぶた肉 粉チーズ 海藻 わかめ	米 大麦 じゃがいも 油 カレールウ パン粉 小麦粉	956 31.8 350	25 金	わかめごはん 牛乳 お祝いすまし汁 さばのみそ煮 お祝いケーキ	わかめ 牛乳 とうふ なたと わかめ さば みそ 豆乳	米 大麦 さとう さとう でんぶ さとう 米粉 油 水あめ	福神漬 にんじん たまねぎ 枝豆 キャベツ きゅうり にんじん コーン にんじん たまねぎ たけのこ たら 干しいたけ ねぎ トウバンジャン もやし にんじん たら オレンジ キャベツ たまねぎ にんじん ほうれん草 ほうきさい にんじん だいこん えのきたけ キャベツ 菜の花 にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ いちご	834 31.1 331	9 水	パン いちご&マーガリン 牛乳 ☆ コーンポターージュ 煮込みハンバーグ プロッコリー（卒業生のみお祝いケーキ）	牛乳 とり肉 牛乳 牛肉 ぶた肉 (豆乳)	パン いちごジャム マーガリン じゃがいも ホワイトルウ パン粉 でんぶ さとう (さとう 米粉 油 水あめ)	860 (963) 36.6 (38.3) 390 (462)
11	金	麦ごはん 牛乳 けんちん汁 チキンれんこん	牛乳 ぶた肉 とうふ とり肉	米 大麦 こんにやく 里芋 さとう でんぶ 油	803 30.4 325	14 月	麦ごはん 牛乳 豚肉と野菜のうま煮 切干大根の甘酢和え	牛乳 ぶた肉 厚揚げ ごま さとう	米 大麦 こんにやく 里芋 油 さとう ごま さとう	キャベツ たまねぎ にんじん だいこん れんこん たけのこ 干しいたけ さやいんげん 切干大根 にんじん ほうれん草	730 27.1 421	15 火	麦ごはん 牛乳 わかめスープ チンジャオロース パナナ	牛乳 ベーコン とうふ わかめ 牛肉	米 大麦 ごま油 ごま ごま油 さとう	734 25.6 334

米、パン、うどん、豆腐などの県産食材は、「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JAグループ山口、水産関係団体、山口県などから、一部助成を受けています。

卒業生のみなさん

ご卒業おめでとうございます

3年生のみなさん、いよいよ卒業ですね。今まで給食をしっかりと食べてくれて、ありがとうございます。健やかな心と体をつくるために、3食しっかりと食べて規則正しい生活を心がけてください。これからも明るく元気に頑張ってください。応援しています。

3月3日はひな祭り

ひな祭りは「桃の節句」とも呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。ひな祭りには、ひしもちやひなあられ、ちらしずし、うしお汁などが行事食として食べられてきました。

赤は桃の花、白は雪、
緑は新緑で、春の様子
を表しています。

ひしもち

うしおじる

はまぐりは、同じ貝がらでしか重ならないことから、良い相手と出会えるようにと食べられます。