

4月献立予定表



| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| 6日(月) 始業式 | 7日(火) 入学式 | 8日(水) 《お花見弁当給食》 桜ご飯 いちご 鶏肉のから揚げ 卵焼き 菜の花のお浸し フルーツジュース | 9日(木) ツナトースト ホワイトシチュー 清見オレンジ 牛乳 | 10日(金) 麦ご飯 えびと豆腐の 中華炒め バンバンジーサラダ デコポン 牛乳 |
| 13日(月) | 14日(火) | 15日(水) | 16日(木) | 17日(金) |
| ご飯 さわらの西京焼き 茎わかめのきんぴら 沢煮椀 牛乳 | ジャージャー麺 しらすとわかめの サラダ 豆腐ドーナツ 牛乳 | ご飯 ひじき入りコロッケ ゆでキャベツ ミニトマト 味噌汁 牛乳 | ピーナツクリームパン いかの ハーベキューソースかけ マッシュポテト 野菜スープ 牛乳 | わかめご飯 筑前煮 青菜のくるみ和え いちご 牛乳 |
| 20日(月) | 21日(火) | 22日(水) | 23日(木) | 24日(金) |
| 麻婆豆腐丼 三色南蛮漬け オレンジゼリー 牛乳 | しのだうどん えびとアスパラの かき揚げ 五目豆煮 牛乳 | キムチチャーハン 豆腐と春雨の スープ 白花豆のミルクかん 牛乳 | トマトライスの ミートソースかけ レタスと卵のスープ ブルーベリー ヨーグルト 牛乳 | きんぴらご飯 五目肉じゃが 青菜の磯和え 牛乳 |
| 27日(月) | 28日(火) | 29日(金) | 30日(木) | |
| 麦ご飯 ジャンボ揚げ餃子 ナムル 中華コーンスープ 牛乳 | ココアパン ツナ入りオムレツ パスタソテー ミニトマト わかめスープ 牛乳 | 昭和の日 | ナン カレーシチュー ゼリー入り フルーツヨーグルト 牛乳 | |

*学校行事、食材料購入等の都合により、献立を変更することがあります。

第三中学校の給食

第三中学校では「安全でおいしい心のこもった手作り給食」を基本とし、努力しています。

食品・栄養のバランスを考慮しています。使用食材については、なるべく低農薬、無着色の食材、国内産の食材を使います。自然の味、素材を生かしています。

だしは、宗田削り節・だし昆布・煮干しなど、スープは鶏がら・豚骨・干し貝柱などからとっています。

生徒の嗜好を加味しつつ、新しい味覚の発見や様々な食材に出会えるよう、多種類の食品の提供をしています。また、色彩にも配慮し見た目も豊かにし、季節感を大切に、旬のものを使用するようにしています。

行事食・外国料理・郷土料理など変化に富んだ給食も取り入れるよう努力しています。

調理は、区で(株)新吉に委託しています。

委託業者は、学校栄養士が注文した食材を使って調理業務を行っています。体制については、6名(調理師3名・調理補助4名)となります。スタッフ一丸となって、衛生面については最大の配慮をし、おいしい給食作りを目指しています。

