

◎小学校中学年の盛り付け量となります。今回は3月2日(月)～13日(金)の献立を掲載しています!

<p>3月2日(月) 卒業・修了お祝い献立</p>	<p>3月3日(火) ひなまつり献立 かまいしカミカミデー</p>
<p>のり和え</p> <p>岩手短角牛のハンバーグ</p> <p>お祝いケーキ</p> <p>ご飯(白米)</p> <p>めかぶのスープ</p> <p>【小学校】エネルギー:652kcal たんぱく質:23.8g 【中学校】エネルギー:773kcal たんぱく質:26.4g</p>	<p>ひじきのサラダ</p> <p>鶏のハーブ焼き</p> <p>ミニひなあられ</p> <p>黒糖パン</p> <p>白菜と帆立のスープ</p> <p>【小学校】エネルギー:536kcal たんぱく質:29.3g 【中学校】エネルギー:661kcal たんぱく質:37.2g</p>
<p>3月4日(水)</p>	<p>3月5日(木)</p>
<p>大根のナムル風</p> <p>焼き餃子</p> <p>ご飯(白米)</p> <p>キムチ豚汁</p> <p>【小学校】エネルギー:551kcal たんぱく質:21.4g 【中学校】エネルギー:699kcal たんぱく質:25.6g</p>	<p>グリーンサラダ</p> <p>チリコンカン</p> <p>食パン</p> <p>コーンスープ</p> <p>【小学校】エネルギー:613kcal たんぱく質:26.8g 【中学校】エネルギー:741kcal たんぱく質:31.8g</p>
<p>3月6日(金)</p>	<p>3月9日(月)</p>
<p>キャベツの含め煮 (鮭フレーク入り)</p> <p>コーンと大豆の カリカリメンチカツ</p> <p>ご飯(白米)</p> <p>ニラ玉汁</p> <p>【小学校】エネルギー:610kcal たんぱく質:24.6g 【中学校】エネルギー:797kcal たんぱく質:31.0g</p>	<p>ほうれん草の 納豆和え</p> <p>いわしのレモン醤油煮</p> <p>ご飯(白米)</p> <p>じゃがいものみそ汁</p> <p>【小学校】エネルギー:521kcal たんぱく質:23.3g 【中学校】エネルギー:639kcal たんぱく質:26.1g</p>

3月10日(火)

イタリアンサラダ

豚肉のソテー
トマトソースがけ



食パン

ポトフ

【小学校】エネルギー:570kcal たんぱく質:28.2g
【中学校】エネルギー:666kcal たんぱく質:31.5g

3月11日(水) 防災給食

オレンジ

塩麴チキンカツ



救給カレー(※)

わかめとコーンのサラダ

【小学校】エネルギー:507kcal たんぱく質:17.0g
【中学校】エネルギー:552kcal たんぱく質:20.7g

3月12日(木)

ポテトサラダ

ホットドッグ風
ハンバーグ



横割りコッペパン

パスタ入り
クリームスープ

【小学校】エネルギー:682kcal たんぱく質:30.3g
【中学校】エネルギー:805kcal たんぱく質:34.7g

3月13日(金) カミカミデー

鮭じゃが

きんぴら肉団子



ご飯(白米)

三陸わかめのみそ汁

【小学校】エネルギー:565kcal たんぱく質:22.0g
【中学校】エネルギー:734kcal たんぱく質:27.3g

※救給カレー



全国の栄養教諭・学校栄養職員の手により、災害被災体験の教訓をもとに非常時に備えることを考え、成長期の子供たちの栄養バランス、心の安定、体力保持等、心身の健康に寄与することを目指して、ライフラインが途絶えた中で、救援物資が届くまでの72時間の間「命をつなぐ」ための非常食を、専門職ならではのこだわりをもって開発されました。

救給カレーの名前について
「いのちをつなぐ」カレーとして、給(食)を救うカレー『救給カレー』という名前になりました。

((株)SN食品研究所 HP より抜粋)