



令和5年

3月

中学校給食予定献立表

三郷市教育委員会学務課学校給食室  
三郷市立岩野木学校給食センター

Table with columns: 実施日 (Date), 献立名 (Menu Name), 冷たいコンテナ (Cold Container), 主な材料とその働き (Main Ingredients and Their Functions), 栄養量 (Nutritional Amount), 給食センターからのお知らせ (Notice from the Center). The table lists 17 menu items with their ingredients and nutritional values.

●印は、パックソースです ★印は、混ぜご飯です。給食センターから「具」を配送します。◇印は、三郷市産の小松菜・長葱を使用した献立です。※食品名は主材料のみ記載しています。※献立は、材料の都合により変更する場合があります。(給食についての情報は三郷市公式ホームページから)

【卒業思い出給食 結果報告】

今年度9月に三郷市内の中学3年生に向けて、卒業前に食べたい給食のアンケートをとりました。アンケートでは、今まで食べてきた中で、最後に食べたいと思うメニューを聞きました。たくさんのリクエストがありましたが、上位5位までのメニューを3月の給食で提供します！

- 1位 揚げパン
2位 コーヒー牛乳
3位 カレーライス
4位 お米のムース
5位 わかめご飯

3年生のみなさん最後まで給食を楽しみに食べてくださいね♪

3月 献立紹介



～3月3日(金) ひな祭り献立～

主食は様々な具材が入っていて彩りが良い五目散らしです。汁物は潮汁(うしおじる)です。ひな祭りにはハマグリのお吸い物を飲む習慣があります。二枚の貝殻を合わせるとすきま無くぴったりとくっつくことや、1枚ずつに分けても他のはまぐりの貝殻とは合わないことから、夫婦円満で幸せな人生が送れますよという願いが込められています。給食では、ハマグリと同じ二枚貝である、あさりをを使った潮汁を提供します。デザートは春らしいピンク色で桜葉の香りも楽しめる桜もちです。桜葉は食べることができます。楽しみにしててください！

～3月8日(水) 赤飯・ぶりの照り焼き～

主食は赤飯です。赤飯は、小豆やささげを入れてもち米を赤く色づけし、蒸したり炊いたりしたものです。日本では古くから、赤い色には邪気を払う力があると考えられてきました。そのため、お祝いの席などでよく食べられています。主菜はぶりの照り焼きです。ぶりは成長とともに名前を変える出世魚です。江戸時代以前は、武士が出世する際に名前を変える風習があり、改名は縁起が良いものとされてきました。3月は3年生が卒業を迎えるおめでたい月なので、縁起の良い献立を取り入れました。