


**3月給食献立表**


平成25年

埼玉県立久喜特別支援学校

月	火	水	木	金
<p>やわらかな春の日差しが嬉しい季節になり今年度の給食も、あと12回となりました。今月は学校給食も卒業となる高等部3年生のリクエストを献立に加えました。給食が思い出の1ページになるように心を込めてお届けします。</p> <p>☆アンダーラインがリクエストメニューです。</p> <p>来年度も安全で美味しい給食作りを頑張りますのでよろしくお願い致します。</p>				<p><b>1</b> 五目ちらし 牛乳 ☆鶏の唐揚げ すまし汁 (わかめ、花麩、しめじ) 白桃ヨーグルト</p>
				732kcal    852kcal
<p><b>4</b> ご飯 牛乳 肉じゃが コバトンふりかけ 味噌汁 (椎茸、大根、油揚げ)</p>	<p><b>5</b> メロンパン 牛乳 鮭の梅マヨネーズ焼き 春野菜のソテー にらたまスープ</p>	<p><b>6</b> カレーうどん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ 小松菜お浸し</p>	<p><b>7</b> ご飯 牛乳 チキンカツ 磯和え ☆豚汁</p>	<p><b>8</b> えびクリームライス ☆<u>コーヒー牛乳</u> ツナと大豆のサラダ 清見オレンジ</p>
599kcal    689kcal	590kcal    727kcal	730kcal    874kcal	739kcal    874kcal	644kcal    747kcal
<p><b>11</b> ご飯 牛乳 ☆<u>チーズインハンバーグ</u> 梅おおか和え 春雨スープ ☆<u>雪見大福アイス</u></p>	<p><b>12</b> 高等部卒業式</p> 	<p><b>13</b> 醤油ラーメン 牛乳 煮玉子 ほうれん草もやしナムル</p>	<p><b>14</b> 豚味噌丼 牛乳 ひじきシーチキン和え 中華コーンスープ はっさく</p>	<p><b>15</b> ご飯 牛乳 鯖の柚庵焼き 小松菜ソテー 飛鳥汁</p>
725kcal    833kcal		627kcal    729kcal	788kcal    917kcal	632kcal    747kcal
<p><b>18</b> ご飯 牛乳 鶏肉の照り焼き マカロニサラダ 沢煮椀</p>	<p><b>19</b> 小・中学部卒業式</p> 	<p><b>20</b> 春分の日</p> 	<p><b>21</b> カレーライス 牛乳 キャベツのゴマドレサラダ サンフルーツ</p>	<p>【3月の平均エネルギー】</p> <p>左 小学部 683kcal</p> <p>右 中・高等部 801kcal</p>
695kcal    823kcal			692kcal    802kcal	

※材料の都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。

**名前の由来はなんだろう…？**

◆飛鳥汁◆

古くから飛鳥地方（奈良県）に伝わる家庭料理で、鶏肉を牛乳で煮る料理。飛鳥時代に牛乳を使った料理が宮廷へ献上されていたのが起源。15日の給食では味噌汁に牛乳を加えてまろやかな味に仕上げます。

◆沢煮椀◆

沢煮椀の「沢」は、昔のことばで「沢山=たくさん」という意味があります。干切りの具が沢のような水の流れを表しています。18日の給食では豚肉と干切り野菜を具にして、塩味で作ります。

【お知らせ】

2月8日(金)に栄養士高橋と教頭澁谷が宮代町役場に設置してある放射能測定装置を使用して給食食材の放射能検査をしました。

【結果】

セシウム137、セシウム134、ヨウ素131について、いずれも不検出でした。今後も安全安心な給食を提供するため、食材に配慮していきます。

【試料と重量と検出下限値】

牛乳	413g	15.3Bq/kg	行田市内製造
ごはん	390g	16.2Bq/kg	久喜市産
キャベツ	476g	13.2Bq/kg	愛知県産