



もりもりいっしん

令和7年
3月号



きゅうしょく リクエスト給食

けっかはっぴょう

結果発表

ごはん部門

- 1位 ピピンパ
- 2位 焼鳥丼
- 3位 豚肉丼

あげもの部門

- 1位 人参チップス
- 2位 とりのからあげ

味つけパン部門

- 1位 揚げパン

2月28日の
給食に出ました！

パン部門

- 1位 照り焼きチキンサンド
- 2位 焼きそばパン
- 3位 セルフドッグ

おかず(肉・魚)部門

- 1位 ツナとポテトのマヨネーズ焼き
- 2位 豚キムチ
- 3位 豚肉のしょうが焼き

めん部門

- 1位 ラーメン

おかず(野菜)部門

- 1位 きゅうちゃんづけ
- 2位 ポテトサラダ

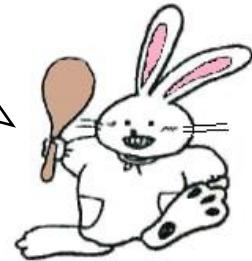
おかず(大缶)部門

- 1位 クリームシチュー
- 2位 マーボー豆腐
- 3位 エビーシー ABCマカロニスープ

デザート部門

- 1位 米粉のクレープ
- 2位 米粉のガトーショコラ

6年生のみなさん、アンケートのご協力ありがとうございました。
3月の給食は、アンケート結果を中心にした献立です。
みなさんが好きな献立はいつ出ますか?
二重線の献立が今月の給食に出るのでお楽しみに！



ご卒業おめでとうございます



卒業と進学を目前に控えたみなさんは、さみしさと同時に、新しい生活への期待に胸をふくらませていることだと思います。
心も体も成長途中の皆さんにとって、食事から栄養をしっかりとること、食事を楽しむことが何より大切です。
給食を通して学んだことを思い出しながら、毎日の食生活をよりよいものにしてほしいと願っています。



わかめごはん
プチゼリー

なのはなのすましる
ぎゅうにゅう

さわらのゆうあんやき

れんこんのきんぴら



いえ つく 家で作ってみよう



給食の人気献立の「人参チップス」を家族に紹介してみませんか? 包丁を使うので大人の人と一緒に気を付けて野菜を切りましょう。

材料～4人分～
・人参
・かたくり粉
・塩、こしょう
・揚げ油

1本
おお
大さじ1と1/2
少々
適量

～作り方～

1. 人参の皮をむいて、包丁かスライサーで2mm程度のうすさに輪切りする。
2. ビニール袋にかたくり粉、塩、こしょうを入れて混ぜ合わせる。
3. 2の中に人参を入れてふる。
4. 180℃に温めた油の中に1枚ずつ人参を入れて揚げる。
揚げ時間の目安は1分30秒です。