



給食だより



No.12

かわさきしりつたかつしょうがっこう
川崎市立高津小学校

れいわ ねん がつ にち もく
令和7年2月27日(木)

こんねんと きゅうしょく のこ かい
今年度の給食も残り11回となりました!

つぎ いま がくねん す ひ のこ
月です。今の学年で過ごす日も残りわずかです。今年度の食生活を振り返り、新年度に向けて準備を行いましょ

さむ ひが つつ きますが、 ひにひに 春らしさを 感じる 陽気になっ
てきました。3月は1年間の給食について振り返る

3月17日自校献立 (卒業・進級をお祝いします!)

☆1/2はちみつ食パン(20・25・25)

…はちみつ食パンを1/2に切って提供します

☆牛乳

☆みそラーメン

豚肉、ポークハム、たまねぎ、にんじん、もやし、

コーンの具材がたっぷり入ったみそラーメンです。

旬の食品であるほうれん草を使用しています。

赤みそ、にんにく、ごま油、一味唐辛子を合

せた合わせみそで味付けをします。体が温まります。

☆ジャンボぎょうざ

豚ひき肉をよくこね、にんにく、しょうが、にら、旬の食品であるキャベツを混ぜ合わせます。

塩、こしょう、酒、砂糖、しょうゆ、ごま油で

味付けをし、給食室で1つずつ包みます。

自校献立でしか味わえない大きなぎょうざです。

☆いちごのクレープ

卒業・進級をお祝いして、デザートにクレープをつけます。乳・卵を使用していない豆乳を使用したデザートです。

ねらい

旬のキャベツ・ほうれん草について知り味わう

☆1/2はちみつ

食パン

低学年 20g

中・高学年25g

☆ジャンボぎょうざ

	(g)
揚げ油	適量
にんにく	0.45
しょうが	0.45
豚ひき肉(もも)	30
キャベツ	28
ゆで塩	適量
にら	3
塩	0.27
こしょう	0.04
酒	0.5
砂糖	0.2
しょうゆ	0.5
ごま油	0.3
ぎょうざの皮	30

☆みそラーメン (g)

油	0.5
豚肉(もも)	7.5
豚肉(肩)	7.5
たまねぎ	20
にんじん	10
水	適量
塩	0.1
中華スープの素1	
しょうゆ	0.7
もやし	20
コーン	10
赤みそ	8
ごま油	0.16
一味唐辛子	0.01
中華めん(冷凍)	40
ほうれん草	5
ゆで塩	適量



自校献立は年に2回、各学校で献立を決め実施する献立のことです。本校では今年度2回目の実施となります。

3月の給食

●季節の食材: キャベツ ほうれん草 にら ぶり デコポン

●行事食: 「ひなまつり」…ひなまつりは、ひな人形をかざり、桃の花やひしもちをそなえて、白ざけでお祝いします。女の子が元気に育ってほしいと願う行事です。

3月4日(火): ちらしごはん(ごはん) きざみのり 牛乳

ぶりのたつた揚げ やよい汁 ひなあられ

●自校献立(給食最終日): 3月17日(月)