



# 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う。

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)