



「6 年生リクエスト給食」スタート！

3 月から「6 年生リクエスト給食」がスタートします。6 年生に「今まで食べた給食で 1 番美味しかった給食」についてアンケートを行い、リクエストのあったメニューがたくさん登場します。

今年のリクエスト給食ではどんなメニューが登場するのでしょうか？好きな給食が選ばれているか楽しみにしてみてください。

【6 年生リクエスト給食 TOP5】

1 位：揚げパン	69 票
2 位：アイスクリーム	19 票
3 位：ラーメン	13 票
4 位：カレーライス	6 票
5 位：鶏めし	3 票

【実は人気…？他にリクエストがあったメニュー】

- ・あさりのサラダ・磯和え・おひたし・きなこポテト
- ・関西風きつねうどん・小松菜サラダ・スープカレー
- ・ザンギ・大根サラダ・小松菜とベーコンのサラダ
- ・ちくわのチーズ詰め揚げ・納豆・スンドゥブチゲ
- ・バターポテト・長崎ちゃんぽん・ビビンバ・ごはん
- ・ハンバーガー・ゆであげミートソース・わかめご飯
- ・和風そぼろご飯・ワントンスープ・白身魚のフライ
- ・サターアンダギー・イタリアンスープ

などなど

6 年生にリクエスト給食のアンケートを行ったとき、「6 年間の給食にまつわる思い出」を聞きました。その中から抜粋して 6 年間の給食の思い出を少しご紹介します。今年度の給食も残り少しです。たくさん食べて元気に 1 年を締めくくりましょう。

【6 年間の給食の思い出】

- ・昔にあった「おかわり優先券」や「牛乳パックたたみ選手権」が楽しい思い出。
- ・育てたキュウリを給食のサラダに使ってもらって食べられたことが嬉しかった。
- ・おかわりのじゃんけんで好きなものを取り合ったこと。
- ・ヨーグルトが出たとき、砂糖が別でついてきてとても驚いたけど、いつもと違いがあってよかった。
- ・最初は給食を全然食べられなかったけど、今では残さず、おかわりもするようになったこと。
- ・学校のラーメンが美味しくて、パン派から麺派にかわったこと。
- ・初めて食べたメニューが美味しくて好きなメニューになった時は嬉しかった。
- ・コロナ前にみんなで話しながら給食を食べたのが楽しくて思い出に残っている。
- ・初めてみんなで完食して記念に完食写真を撮ったこと。
- ・食べたことのない料理や、外国の料理が出てきてとても楽しい給食だった。
- ・その日の給食と晩御飯が同じでビックリしたけど味が違うから両方食べられたこと。

などなど

【山の手南小】

【山の手小】



3月よていこんだて



月	火	水	木	金
6 ごはん つみれじる ぶたにくのごまあげ なっとう	7 あげぱん ワンタンスープ だいこんサラダ	8 わふうそぼろごはん みそしる おひたし	9 みそラーメン きなこポテト きよみオレンジ	10 ビビンバ コーンフライ おうとうかん
精白米 / すりみ 焼き豆腐 しょうが 酒 赤みそ 片栗粉 大根 にんじん 長ネギ 醤油 食塩 むろあじ 昆布 宗田 / 豚肉 醤油 みりん しょうが にんにく 白ごま 小麦粉 片栗粉 白ごま / 納豆	小麦粉 スキムミルク 卵 グラニュー糖 シナモン / ワンタン皮 豚肉 酒 にんじん ほうれん草 もやし メンマ 長ネギ しょうが にんにく 醤油 食塩 黒胡椒 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布 玉ねぎ / だいこん まぐろ きゅうり にんじん 白ごま 醤油 きび砂糖 ごま油 酢	精白米 鶏挽肉 焼豆腐 切り干し大根 干し椎茸 ひじき 白ごま しょうが ごぼう にんじん 赤みそ 醤油 酒 きび砂糖 みりん 唐辛子 / 厚揚げ 小松菜 たもぎたけ 味噌 むろあじ 昆布 / ほうれん草 もやし 糸かつお 醤油	ソフトラーメン 豚ひき肉 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく 白ごま ごま油 味噌 醤油 酒 みりん 豆板醤 もやし メンマ ほうれん草 長ネギ 茎わかめ 鳥がら 豚骨 煮干し 昆布 / じゃがいも きな粉 きび砂糖 食塩 / 清見オレンジ	胚芽精米 大麦 酒 醤油 豚挽肉 焼き豆腐 メンマ 長ネギ しょうが にんにく きび砂糖 みりん ごま油 豆板醤 にんじん ほうれん草 もやし 白ごま 酢 唐辛子 / コーンフライ / 黄桃缶
13 カレーライス こまつなと ベーコンのサラダ きよみオレンジ	14 よこわりパンズ ハンバーガー ポーククリーム シチュー こまつなサラダ	15 ごはん スンドゥブチゲ ひじきいりはるまき いそあえ	16 ゆであげ ミートソース バターポテト アイスクリーム	17 とりめし ちくわチーズ つめあげ こまつなスープ
精白米 豚肉 赤ワイン じゃがいも にんじん 玉ねぎ セロリ りんご しょうが にんにく グリンピース 小麦粉 カレー粉 カレールウ ウスターソース 中濃ソース ケチャップ 醤油 食塩 オールスパイス ナツメグ 鶏ガラスープ / ベーコン 小松菜 もやし 醤油 酢 きび砂糖 白ごま / 清見オレンジ	小麦粉 スキムミルク 全卵 / 豚肉 白ワイン じゃがいも 玉ねぎ にんじん パセリ 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク 食塩 白胡椒 白ワイン 鶏ガラスープ / ハンバーグ ケチャップ ウスターソース 中濃ソース きび砂糖 赤ワイン からし / ハム 緑豆春雨 ひじき 醤油 きび砂糖 小松菜 酢 ごま油 からし	精白米 / 豆腐 豚肉 酒 しょうが にんにく 豆板醤 醤油 食塩 赤味噌 ごま油 あさり にんじん 玉ねぎ えのきたけ にら 鳥がら 昆布 煮干し / ひじき いり春巻き / 小松菜 白菜 切りのり 醤油	スパゲッティ オリーブ油 パセリ 豚挽肉 玉ねぎ にんじん 大豆水煮 マッシュルーム セロリ にんにく 小麦粉 カレー粉 ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース ウスターソース 中濃ソース 醤油 食塩 黒胡椒 オールスパイス ナツメグ 赤ワイン 鶏ガラスープ / じゃがいも バター 上白糖 牛乳 スキムミルク 食塩 / アイスクリーム	胚芽精米 大麦 醤油 食塩 酒 鶏ガラスープ 鶏肉 しょうが 玉ねぎ みりん きび砂糖 / 白ちくわ チーズ 小麦粉 全卵 / ベーコン 小松菜 緑豆春雨 ホールコロン 醤油 食塩 黒胡椒 酒 鶏ガラスープ 昆布 むろあじ
20 せきはん ぶたじる ザンギ すだちゼリー	21 春分の日 	22 卒業式 	23 やきぶたチャーハン チーズフォンデュ コロッケ フルーツミックス	24 修了式 
もち米 食紅 食塩 甘納豆 黒ゴマ / 豚肉 酒 豆腐 じゃがいも 板こんにゃく にんじん 大根 玉ねぎ ごぼう 長ネギ しょうが 味噌 むろあじ 宗田 昆布 / 鶏肉 醤油 酒 しょうが にんにく 全卵 片栗粉 / すだちゼリー			胚芽精米 大麦 醤油 酒 豚肉 長ネギ しょうが にんにく みりん にんじん 玉ねぎ ホールコロン 干し椎茸 グリンピース ごま油 黒胡椒 / チーズフォンデュコロッケ / みかん缶詰 バイン缶詰 りんご缶詰 黄桃缶詰 梨缶詰 上白糖	

★牛乳200ccは毎日つきます。

★果物は天候等の事情により、変更になる場合があります。

★海産物全般には、小さな「かに」「えび」などが混入していることがあります。ご了承ください。

★献立欄には主な使用食材を記載しています。

★アレルギーの確認には、詳細な資料を別途用意しています。

詳細な献立表を希望する場合や給食についてご不明な点や心配なことがある場合は、学級担任を通して栄養教諭までご連絡ください。