鎌倉市中学校給食

令和6年3月 給食カレンダー

月　火　水　木　金

ご卒業・ご進級 おめでとうございます

＊３月分給食の申込み＊

２月20日(火)午後1時まで

※食べる日の7日前(土日祝除く)の午後1時まで変更が可能です。

＊給食費の引落し日＊

【４月分】 **２月6日(火)**

ひな祭り

ひな祭りは「桃の節句」ともいわれ、子どもたちの健やかな成長を願う行事です。ひな人形を飾る風習は、室町時代ごろに始まり、一般に広まったのは明治時代以降といわれ、それまでは厄をはらうための紙の人形だったといわれています。桃の節句につくられる行事食には、はまぐりのお吸い物やひしもち、ちらしずしなどがあります。

1 ひな祭り

具を酢飯にのせて食べてね

セルフ鮭ちらしずし
鶏肉の香味焼き
ほうれん草のおひたし
手作りひなあられ
けんちん汁
牛乳

4

ごはん
あじフライ　ボイルキャベツ
豚肉とじゃがいもの炒め煮
ごまのり和え
玉ねぎのみそ汁
牛乳

5

地場産のさばです

ごはん
八宝菜
さばのカレー風味揚げ
ブロッコリーのサラダ
春雨スープ
牛乳

6

ごはん
高野豆腐と野菜の揚げ煮
マーミナーチャンプルー
オレンジ
白菜のみそ汁
牛乳

7

玄米パン
ミートローフ
ゆで野菜のドレッシング和え
ニョッキのミルク煮
かぶのスープ
牛乳

8 卒業お祝い

赤飯
さわらの竜田揚げ
筑前煮
酢みそ和え
お祝いすまし汁
ジョア　プレーン

11

ごはん
生揚げと野菜のカレー煮
わかめのサラダ
大豆と小魚の揚げ煮
もやしのみそ汁
牛乳

12

13

チキンライス
ししゃものフリッター
ブロッコリーとエビのオイスター炒め
かぼちゃのサラダ
キャベツと豚肉のスープ
牛乳

14

ごはん
ホイコーロー
岩石揚げ
フルーツ和え
中華コーンスープ
牛乳

15

ごはん
まぐろの角煮
和風チャプチェ
小松菜と油揚げの煮びたし
豆乳みそ汁
牛乳

18

ごはん
ポークストロガノフ
いかのハーブ焼き
切干し大根のサラダ
マセドアンスープ
牛乳

19

ゆかりごはん
豚肉とじゃがいもの南蛮煮
千草焼き
白菜のごま和え
チンゲン菜のスープ
牛乳

20

21

ごはん
かじきの昆布揚げ
もやしと油揚げのナムル
切干し大根のカレー炒め
すいとん汁
牛乳

22

肉みそをめんにからめて食べよう♪

ジャージャーめん
揚げ出し豆腐のきのこあんかけ
キャベツのごま酢和え
煮豆
牛乳

25

ごはん
メンチカツ
ひじきのサラダ
甘辛ポテト
ニラのみそ汁
牛乳

食物アレルギー対応食

- 1 セルフ鮭ちらしずし(→炒り卵抜き)
- 4 あじフライ(→卵抜き)
- 7 玄米パン(→ごはん)　ミートローフ(→卵・牛乳抜き)　ニョッキのミルク煮(→ニョッキのコンソメ煮)
- 13 チキンライス(→バター抜き)　ししゃものフリッター(→チーズ・卵抜き)
- 14 岩石揚げ(→卵抜き)　中華コーンスープ(→卵抜き)
- 18 ポークストロガノフ(→バター・生クリーム抜き)
- 19 千草焼き(卵抜き→豚肉増量)
- 21 かじきの昆布揚げ(天ぷら粉→小麦粉)
- 25 メンチカツ(→卵抜き)　甘辛ポテト(→バター抜き)

家族そろって食事をする時間を

毎日、食卓で心を通わせながら食べると、互いの心や体の調子を知ることができます。また、食事のマナーが自然と身についたり、家族のコミュニケーションの時間が増えたりします。食事の時間をふり返り、家族でおいしさや楽しさを共有する時間を大切にしてみませんか。

＊カレンダーマークについて＊

・・・食物アレルギー対応食を提供する日です。

食物アレルギーに関する情報を表示しています。※飲用乳は除く

卵　乳　小麦　そば　えび　かに　落花生　くるみ　アーモンド
いか　オレンジ　キウイフルーツ　牛肉　さけ　さば　ゼラチン
大豆　鶏肉　バナナ　豚肉　もも　やまいも　りんご　ごま

給食予約システムはQRコードからアクセスできます

鎌倉市教育委員会