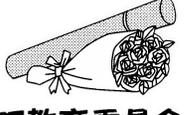


3月までにはんだ下

ご卒業
おめでとーございませう



2026年

平取町教育委員会

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

..... どんな1年間でしたか?

~3月 給食目標~

1年間の食生活を
ふりかえろう

この1年の給食時間は、みんなよく食べ、苦手なものも努力し、からだも
心も立派に成長した1年だったと思います。



給食を通して、食事のマナーや地産地消、
栄養のことなどいろいろ学びました。それでも、で
きなかったなあと思うことは、今後の目標にして、
また心機一転がんばりましょう!



◎ 朝ごはんを食べたかな? 食事のマナーを守れたかな?

★牛乳は、毎日つきます。 ★都合により、献立が一部変更になることがありますのでご了承ください。

<p>2 合格祈願メニュー 麦ご飯</p> <p>♡ほうれん草と たまごのみそ汁</p> <p>★チキン勝つ(カツ)</p> <p>小 610kcal 中 775kcal</p> <p>★根菜きんぴら</p> <p>黄 米 麦 米ぬか油 白すりごま ごま油 三温糖 白いりごま</p> <p>赤 鶏卵 油揚げ みそ 国産やわらかチキンカツ 牛乳</p> <p>緑 ほうれん草 にんじん ごぼう れんこん さやいんげん しらたき</p>	<p>3</p> <p>♡親子丼</p> <p>とうふとわかめの みそ汁</p> <p>小 668kcal 中 812kcal</p> <p>♡フルーツゼリー</p> <p>米 麦 米ぬか油 三温糖</p> <p>鶏もも肉 なたと 鶏卵 焼きのり 木綿豆腐 乾燥わかめ 牛乳</p> <p>玉ねぎ 竹の子 にんじん 乾椎茸 しらたき みつば 長ねぎ みかん缶 黄桃缶 ブロックゼリー</p>	<p>4</p> <p>麦ご飯</p> <p>たまごとわかめの スープ</p> <p>♡マーボー豆腐</p> <p>小 604kcal 中 741kcal</p> <p>♡中華あえ</p> <p>米 麦 片栗粉 白いりごま ごま油 三温糖</p> <p>鶏卵 乾燥わかめ 木綿豆腐 豚ひき肉 みそ くらげ ハム 牛乳</p> <p>玉ねぎ にんじん 長ねぎ 乾椎茸 しょうが にんにく きゅうり</p>	<p>5</p> <p>♡肉うどん</p> <p>♡ココア蒸しパン</p> <p>小 605kcal 中 752kcal</p> <p>ベビーチーズ</p> <p>干しうどん 小麦粉 純ココア 三温糖</p> <p>豚もも肉 油揚げ なたと 脱脂粉乳 鶏卵 牛乳 毎日骨太MBPベビーチーズ</p> <p>にんじん ごぼう 長ねぎ 乾椎茸</p>	<p>6 ふるさと給食「ニシパランチ」 麦ご飯</p> <p>チキンコーンスープ</p> <p>★びらとり和牛 ハンバーグ</p> <p>小 711kcal 中 875kcal</p> <p>♡ジャーマンポテト</p> <p>米 麦 じゃがいも 三温糖 米ぬか油 バター</p> <p>鶏胸肉 びらとり和牛ハンバーグ ベーコン 牛乳</p> <p>玉ねぎ にんじん とうもろこし パセリ</p>
<p>9</p> <p>♡ハンバーガー (自分でハンバーグと レタスをはさみ作ります)</p> <p>♡ポトフ</p> <p>小 746kcal 中 852kcal</p> <p>♡いちごヨーグルト</p> <p>黄 バーガーパンズ 三温糖 片栗粉 マヨネーズ じゃがいも</p> <p>赤 国産ミートのハンバーグ ウィンナー 鶏ガラ 牧場の朝ヨーグルト いちご 牛乳</p> <p>緑 レタス 玉ねぎ キャベツ にんじん セロリ しょうが</p>	<p>10</p> <p>♡三色丼</p> <p>じゃがいもと 油揚げのみそ汁</p> <p>小 666kcal 中 801kcal</p> <p>♡ぶどうゼリー</p> <p>米 麦 三温糖 米ぬか油 白いりごま じゃがいも ジューシーぶどうゼリー</p> <p>鶏ひき肉 鶏卵 油揚げ みそ 牛乳</p> <p>しょうが ほうれん草 長ねぎ</p>	<p>11 振内中学校卒業生 思い出メニュー</p> <p>♡ムギライス</p> <p>♡チキンカレー</p> <p>福神漬</p> <p>小 764kcal 中 920kcal</p> <p>♡ブロッコリーサラダ</p> <p>米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 カレールウ(2種) マヨネーズ</p> <p>鶏胸肉 牛乳</p> <p>玉ねぎ にんじん にんにく 福神漬 ブロッコリー とうもろこし</p>	<p>12 平取中学校卒業生 思い出メニュー</p> <p>麦ご飯</p> <p>♡ちゃんこ汁</p> <p>♡とり肉のレモンづけ</p> <p>小 611kcal 中 751kcal</p> <p>♡もやしとほうれん草のナムル</p> <p>米 麦 片栗粉 小麦粉 三温糖 米ぬか油 白いりごま ごま油</p> <p>鶏もも肉 油揚げ 焼き竹輪 牛乳</p> <p>キャベツ なら小松菜 ぶなしめじ しらたき レモン果汁 もやし ほうれん草 にんにく</p>	<p>13</p> <p>麦ご飯</p> <p>小松菜と厚揚げの みそ汁</p> <p>♡日本海産 ホッケフライ</p> <p>小 556kcal</p> <p>♡ひじきのいため煮</p> <p>米 麦 米ぬか油 三温糖</p> <p>厚揚げ みそ 日本海産ホッケフライ 干しひじき 牛乳</p> <p>小松菜 にんじん 長ねぎ つきこんにやく さやいんげん 乾椎茸</p>
<p>16</p> <p>麦ご飯</p> <p>♡かきたまみそ汁</p> <p>ぶた肉の ごまみそ焼き</p> <p>小 642kcal 中 782kcal</p> <p>♡春雨サラダ</p> <p>黄 米 麦 片栗粉 三温糖 白いりごま 白すりごま 春雨 ごま油</p> <p>赤 鶏卵 豚かたロース肉 みそ 赤みそ ハム 牛乳</p> <p>緑 にんじん 長ねぎ 乾椎茸 しょうが きゅうり</p>	<p>17</p> <p>麦ご飯</p> <p>♡コンソメスープ</p> <p>♡とり肉の パーベキューソース</p> <p>小 648kcal 中 799kcal</p> <p>♡コールスロー</p> <p>米 麦 じゃがいも 米ぬか油 マヨネーズ レモン果汁 三温糖</p> <p>ベーコン 鶏もも肉 牛乳</p> <p>玉ねぎ ピーマン しょうがりんご キャベツ きゅうり レタス にんじん レモン果汁</p>	<p>18 小学校卒業生 思い出メニュー</p> <p>♡ムギライス</p> <p>♡ポークカレー</p> <p>福神漬</p> <p>小 800kcal 中 963kcal</p> <p>♡フルーツヨーグルト</p> <p>米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 カレールウ(2種)</p> <p>豚もも肉 牛乳 プレーンヨーグルト 生クリーム</p> <p>玉ねぎ にんじん にんにく 福神漬 パイン缶 黄桃缶 みかん缶</p>	<p>19</p> <p>卒業証書授与式</p> <p>そつぎょうしよしよしゅ よしき</p>	<p>20</p> <p>献立表の♡マークは、 みなさんの"すきなメニュー" です。学校給食アンケート調 査にご協力いただきありがと うございました!! (12月の学校給食アンケート調査より)</p> <p>しゅんぶん ひ 春分の日</p>
<p>23</p> <p>麦ご飯</p> <p>白菜と厚揚げの みそ汁</p> <p>北海道産ぶりカツ</p> <p>きりぼ だいこん 切干し大根の いため煮</p> <p>小 631kcal 中 738kcal</p> <p>米 麦 米ぬか油 三温糖</p> <p>厚揚げ みそ 北海道産ぶりカツ さつま揚げ 干しひじき 牛乳</p> <p>白菜 にんじん 小ねぎ 切干し大根 乾椎茸 さやいんげん</p>	<p>24 修了式・離任式</p> <p>♡みそラーメン</p> <p>♡焼きぎょうざ</p> <p>♡りんごゼリー</p> <p>小 690kcal</p> <p>中華生めん 米ぬか油 白いりごま</p> <p>豚もも肉 乾燥わかめ 豚骨 鶏ガラ 焼きぎょうざ 牛乳</p> <p>もやし 玉ねぎ ほうれん草 にんじん 竹の子 しょうが フルーティアーりんごゼリー</p>	<p>かくこう そつぎょうしき 各校の卒業式</p> <p>13日(金) 平取中学校 振内中学校</p> <p>19日(木) 紫雲古津小学校 平取小学校 二風谷小学校 貫気別小学校 振内小学校</p> <p>そつぎょうせい おも ぐ 卒業生 思い出メニュー (11日、12日、18日)</p> <p>給食室からの卒業祝いに、卒業生の好きなメニューを最終日に届けます!(裏面もご覧ください)</p> <p>みなさんが大好きだった味、調理員も心をこめて作ります。母校の給食の味を忘れないでくださいね。</p> <p>卒業おめでとー!!</p>		

おいしいね



「おいしいね♡」って共感できる
この幸せを大切にしたいー
「食」の情報通信 2025 年度-No.12
2026 年 2 月 19 日発行
平取小学校 栄養教諭

3学期も残りわずか。3月の給食は、最後の給食となる卒業生の思い出メニューで締めくくります!!

卒業生の思い出メニュー

※給食アンケートから、卒業生が答えてくれたメニューを集めました。
太字のメニューが思い出メニューとして登場します!



平取中学校 卒業生 37名
3月12日(木)

振内中学校 卒業生 2名
3月11日(水)

平取町全小学校 卒業生 41名
3月18日(水)

順位	すきなメニュー	得票数
1	ちゃんこ汁	7
2	とりにく のレモンづけ	6
3	ケーキ	5
4	みそラーメン	4
5	ラーメン	3
	ぶた肉 のねぎみそ焼き	
	かぼちゃチーズフライ	
	いももち	
	フルーツヨーグルト	
6	カレーライス	2
	フライドポテト	

順位	すきなメニュー	得票数
1	カレーライス	1
2	ブロッコリー サラダ	
3	白米	
4	コーンスープ	

3月2日(月) 合格祈願メニュー

★チキン勝つ(カツ)～受験に勝つという願いがこめられています。
★根菜きんぴら～れんこんは穴が開いていることから「将来の見通しが良い」とされる縁起物です。また「ん」が付くため「運」が付くとも言われています。



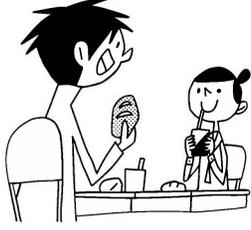
順位	すきなメニュー	得票数
1	とりにく のレモンづけ	13
2	カレーライス	11
3	ちゃんこ汁	5
4	フルーツ ヨーグルト	4
5	わかめご飯	3
	みそラーメン	
	ラーメン	
	トマトのさっぱりサラダ	
	フルーツポンチ	
6	ハンバーガー	2
	アルファベットスープ	
	かきたまみそ汁	
	クリームシチュー	

中学3年生のみなさんへ
9年間食べてきた学校給食とももうすぐお別れです。
9年間、あなたの『元気』のお役に立てたこと本当に幸せに思います。これからは自己管理が大切です。『食べること』を大切にしてください。
献立に困ったときは、給食を思い出してくださいね。同窓会では給食の話題で盛り上がってくれるとうれしいです。
食事は、食材の生産者、運送業者、作り手などたくさんの方々の『あなたを大切に思う心』で出来ています。おいしい食事は心を幸せにしてくれます。あなたは一人じゃないということを忘れないでください。
これからも元気で輝かしい日々を送れるよう、心から応援しています。
卒業おめでとう!
給食スタッフ一同より



(1票) ビビンバ、五目チャーハン、塩ラーメン、パン、ミネストローネ、から揚げ、鮭の唐揚げ、ジャーマンポテト、トマトのさっぱりサラダ、**もやしのナムル**、りんご、カボチャパイ、ココア蒸しパン、さつまいもの天ぷら、蒸しパン、クリスマスケーキ、チョコケーキ、フルーツゼリー、フルーツポンチ、ヨーグルト、温州みかんゼリー

(1票) 五目チャーハン、ドライカレー、ビビンバ、ラッキースターカレー、五目うどん、しょうゆラーメン、パン、まいたけのみそ汁、ミネストローネ、ぎょうざ、タンドリーチキン、キンジャオソース、肉、コールスロー、中華あえ、春雨サラダ、もやしのごまあえ、いももち、ココア蒸しパン、温州みかんゼリー、白玉入りフルーツポンチ、ぶどうゼリー、フルーツゼリー、りんごゼリー



母校の給食の味
忘れないでくださいね♡

みなさんの未来が
輝く希望と幸せで
いっぱいでありますように♡

原材料のおしらせ

- 2日 学給用やわらか国産鶏肉のチキンカツ(鶏肉、つなぎ(パン粉、小麦粉加工品、粉末状植物性たん白)、植物油、調味エキス、食塩、香辛料、乾燥パン酵母、衣(パン粉、フライミックス粉、小麦粉加工品)、水、加工デンプン、炭酸 Ca、膨張剤、乳化剤)
- 3日 ブロックゼリー(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、ゲル化剤、酸味料、V.C、香料、水)
- 5日 毎日骨太 MBP ベビーチーズ(ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、水)
- 9日 パーガーパンズ(強力粉、薄力粉、グラニュー糖、天日塩、イースト(生)、マーガリン(植物性)、水)
国産ミートのハンバーグ(豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、でん粉、粉末状植物性たん白、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン、加工でん粉、クエン酸鉄 Na、その他キャリアーオーバー等、水)
牧場の朝ヨーグルトいちご(生乳(国産)、砂糖、乳製品、いちご果汁、乳たんぱく質、寒天、香料、ベニコウジ色素)
- 10日 ジューシーぶどうゼリー(糖類(異性化液糖、砂糖)、ぶどう果汁、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸カルシウム)
- 11日、18日 福神漬(大根、なす、きゅうり、れんこん、なたまめ、しそ、ごま、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、食塩、香辛料、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、加水)
- 13日 日本海産ホッケフライ(真ほっけ、パン粉、バターミックス、打ち粉(微粉パン粉))
- 23日 北海道産ぶりカツ(ぶり、パン粉、バターミックス、コショウ)
- 24日 焼きぎょうざ(キャベツ、にら、しょうが、豚肉、鶏肉、豚脂、粒状植物性たん白、植物油、醤油、みりん、ポークエキス、ポークスープ、食塩、香辛料、酵母エキスパウダー、皮(小麦粉、植物油、小麦たん白、米粉、発酵調味料)、加工澱粉、キシロース、着色料(紅麹)、水)
フルーティーりんごゼリー(りんご果汁、糖類(砂糖・異性化液糖・ぶどう糖)、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料)