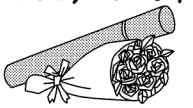


3月までいんだよ

2025年

ご卒業
おめでとうございします



二風谷小学校

月



火



水



木



金



～3月 給食目標～

1年間の食生活を
ふりかえろう

◎ 朝ごはんを食べたかな? 食事のマナーを守れたかな?

..... どんな1年間でしたか?

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
ばも立派に成長した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な学びました。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、
またバ機一転がんばりましょう!



★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。

3 ♡麦ご飯 ♡ちゃんこ汁 ♡ひじき春巻き 小 697kcal 中 823kcal 中華あえ 赤 鶏もも肉 油揚げ 北海道給ひじき 春巻きくらげ ハム 牛乳 黄 米 麦 米ぬか油 白いりごま 三温 糖 ごま油 緑 キャベツ にら 小松菜 ぶなしめじ しらたき きゅうり	4 ♡麦ご飯 レタスとたまごの スープ ポークチャップ 小 663kcal 中 810kcal ♡ジャーマンポテト 鶏卵 豚かたロース肉 ベーコン 牛乳 米 麦 米ぬか油 じゃがいも バター レタス 玉ねぎ にんじん エリンギ パセリ	5 ♡わかめご飯 キャベツと さつま揚げのみそ汁 ♡とり肉の香味焼き 小 579kcal 中 723kcal 三色ナムル さつま揚げ みそ 鶏もも肉 牛乳 米 麦 三温糖 ごま油 白いりごま キャベツ にんじん 長ねぎ しょうが にん にく もやし ほうれん草	6 ♡五目うどん ♡ココア蒸しパン ♡温州みかんゼリー 小 635kcal 中 796kcal 温州みかんゼリー 鶏もも肉 なた 脱脂粉乳 鶏卵 牛乳 干しうどん 小麦粉 純ココア 三温糖 ほうれん草 にんじん 長ねぎ 乾椎茸 温州 みかんゼリー	7 ♡三色丼 ぶた汁 ♡りんごゼリー 小 732kcal 中 880kcal ♡りんごゼリー 鶏ひき肉 鶏卵 豚ばら肉 木綿豆腐 みそ 牛乳 米 麦 三温糖 米ぬか油 白いりごま じゃ がいも しょうが ほうれん草 にんじん 大根 ごぼう こ んにやく 長ねぎ フルーティーりんごゼリー
10 ♡チキンピラフ じゃがいもと ベーコンのスープ ポテトビーフ コロッケ 小 623kcal 中 733kcal 赤 鶏むね肉 ベーコン 牛乳 黄 米 バター じゃがいも ポテトビー フコロッケ 米ぬか油 緑 玉ねぎ にんじん ピーマン とうも ろこし エリンギ	11 ♡ムギライス ♡チキンカレー ふくじんづけ 福神漬 フレンチサラダ 小 777kcal 中 937kcal ♡ベビーパイン 鶏むね肉 牛乳 ハム 米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 カレ ールウ(2種) 玉ねぎ にんじん にんにく キャベツ きゅうり レタ ス みかん缶 フローズンフルーツベビーパイン	12 平取中学校卒業生 思い出メニュー ♡麦ご飯 ♡かきたまみそ汁 ♡とり肉のレモンづけ ♡スパハムサラダ 小 649kcal 中 801kcal ♡スパハムサラダ 鶏卵 みそ 鶏もも肉 ハム 牛乳 米 麦 片栗粉 小麦粉 三温糖 米ぬか油 スパゲッティ マヨネーズ 玉ねぎ にんじん 乾椎茸 レモン果汁 キ ャベツ きゅうり みかん缶	13 振内中学校卒業生 思い出メニュー ♡塩ラーメン ♡春雨サラダ ♡フルーツゼリー 小 616kcal 中 762kcal ♡フルーツゼリー 豚もも肉 乾燥わかめ 豚骨 鶏ガラ ハム 牛乳 中華生めん 米ぬか油 白いりごま 三温 糖 ごま油 もやし ほうれん草 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ しょう が きゅうり みかん缶 黄桃缶 ブロックゼリーケール	14 ♡麦ご飯 ♡けんちん汁 ♡北海道産ぶりカツ 小 639kcal ♡三色ひたし 鶏もも肉 油揚げ 焼き豆腐 北海道産ぶり カツ 牛乳 米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 白い りごま こんにやく 大根 にんじん ごぼう 乾椎茸 長ねぎ ほうれん草 もやし
17 ♡ミルクパン ♡クリームシチュー ♡プレーンオムレツ マカロニ ツナサラダ 小 715kcal 中 836kcal 赤 鶏もも肉 牛乳 生クリーム 脱脂粉乳 プレ ーンオムレツ 国産米油使用鰯油漬 黄 ミルクパン じゃがいも バター ホワ イトルウ マカロニ マヨネーズ 緑 玉ねぎ にんじん エリンギ キャベ ツ きゅうり	18 小学校卒業生 思い出メニュー ♡麦ご飯 ♡大根と油揚げのみそ汁 ♡とり肉のレモンづけ ♡ブロッコリーサラダ 小 595kcal 中 733kcal ♡ブロッコリーサラダ 油揚げ みそ 鶏もも肉 牛乳 米 麦 片栗粉 小麦粉 三温糖 米ぬか油 マヨネーズ 大根 にんじん 長ねぎ レモン果汁 ブロッ コリー とうもろこし	19 ♡麦ご飯 とうふと油揚げの みそ汁 ぶた肉の ごまみそ焼き もやしとハムのソテー 小 618kcal 中 711kcal ♡もやしとハムのソテー 木綿豆腐 乾燥わかめ 油揚げ みそ 豚か たロース肉 赤みそ ハム 牛乳 米 麦 三温糖 白いりごま 白すりごま 米 ぬか油 ごま油 長ねぎ しょうが もやし ピーマン にんじ ん	20 献立表の♡マークは みなさんからいただいた 「すきなメニュー」や 「リクエストメニュー」です お楽しみに♪ しゅんぶん ひ 春分の日	21 そつぎょうしょうしき 卒業証書授与式

24



しゅうりょうしき
修了式(全校)

各
校
の
卒
業
式

- 14日(金) 平取中学校、振内中学校
- 19日(水) 紫雲古津小学校、平取小学校
貫気別小学校、振内小学校
- 21日(金) 二風谷小学校

卒業生の思い出メニュー (12日、13日、18日)

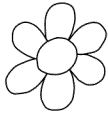
各
校
の
卒
業
生
が
回
答
し
た
学
校
給
食
ア
ン
ケ
ー
ト
調
査
の
中
か
ら、
上
位
の
メ
ニ
ュ
ー
を
取
り
入
れ
ま
し
た
(
裏
面
も
ご
覧
く
だ
さ
い
)。
み
な
さ
ん
が
大
好
き
だ
っ
た
味
、
調
理
員
も
バ
を
こ
め
て
作
り
ま
す。
母
校
の
給
食
の
味
を
忘
れ
な
い
で
く
だ
さ
い
ね。
卒
業
お
め
で
と
う
!!

おいしいね

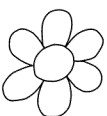


—「おいしいね♡」って共感できる
この幸せを大切にしたい—
「食」の情報通信 2024 年度-No.12
2025 年 2 月 20 日発行
平取小学校 栄養教諭

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 39名
3月12日(水)

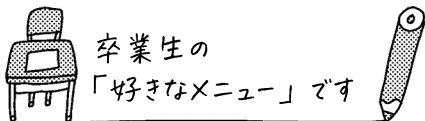
振内中学校 卒業生 10名
3月13日(木)

平取町全小学校 卒業生 29名
3月18日(火)

順位	すきなメニュー	得票数
1	とりにく とりのレモンづけ	7
	いももち	
2	カレーライス	4
	ぶたキムチ丼	
3	さんしょくどん 三色丼	3
	わがやうどん びらとり和牛丼	
	うどん	
	ラーメン	
	フライドポテト	
	フルーツヨーグルト	

順位	すきなメニュー	得票数
1	カレーライス	2
	しお 塩ラーメン	
	はるさめ 春雨サラダ	

(1票)びらとり和牛丼、ぶたキムチ丼、ラーメン、ちゃんこ汁、ミネストローネ、スパハムサラダ、ブロッコリーサラダ、ココア蒸しパン、フライドポテト、フルーツゼリー、フルーツポンチ、全マ



順位	すきなメニュー	得票数
1	とりにく とりのレモンづけ	13
2	うどん	4
	ラーメン	
3	カレーライス	3
	わがやうどん びらとり和牛丼	
	おやこどん 親子丼	
	ビビンバ	
	わかめごはん	
	しょうゆラーメン	
	クリームシチュー	
4	こくとうくろず 黒糖黒酢チキン	2
	ひじきのいため煮	
	びらとりトマトの さっぱりサラダ	
	ブロッコリーサラダ	
	ココア蒸しパン	
	フルーツポンチ	

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』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



母校の給食の味を
忘れないでくださいね♡

原材料のおしらせ

※給食で使用する加工品の原材料をお知らせします

- 3日 北海道給ひじき春巻 Fe+ (たけのこ、にんじん、豚肉、ひじき、植物油、醤油、でん粉、砂糖、酒、発酵調味料、オイスターソース、香辛料、[皮]小麦粉、食塩、加工でん粉、クエン酸鉄 Na、キシロース、水)
- 5日 SL 炊き込みわかめ (塩蔵わかめ(韓国、日本)、食塩、砂糖、酵母エキス)
- 6日 温州みかんゼリー (温州みかん果汁(濃縮還元)、砂糖、粉あめ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC)
- 7日 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)
- 10日 ポテトビーフコロッケ ([具]じゃがいも、牛肉 スイートコーン、たまねぎ、にんじん、マッシュポテト、しょうゆ 砂糖、小麦粉、植物油、食塩、[衣]パン粉、小麦粉、植物油、食塩、水)
- 11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)
フローズンフルーツ ベビーパイン (パインアップル、砂糖)
- 13日 ブロッコゼリーカール (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)
- 14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)
- 17日 ミルクパン (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、牛乳)
プレーンオムレツ (鶏卵(北海道)、醤油、砂糖、食塩、澱粉、醸造酢、米発酵調味料、鰹エキス、鰹節、昆布エキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、アナトー色素、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏、りんごを含む))