

3月



旬の食べもの

菜の花 プチヴェール にんじん いちご カリフラワー ミツ葉 ブロccoli



月

火

水

木

金

2日



3日

ひな祭り(桃の節句)



4日

中学校卒業お祝い給食 応募献立



5日

アジア料理(韓国)



6日



中学校卒業式

9日



10日



11日

100年フード



12日



13日



16日



17日



18日

応募献立



19日

食育の日 応募献立



20日



春分の日

23日

ニッシー給食



●オーガニックにんじん(3日) ※いろや農園

「玉ふ汁」のにんじんは、日進市の農家「いろや農園」が育てた「有機JAS規格」のにんじんです。この規格は、国(農林水産省)が化学肥料・化学農薬を使っていないことを正式に認めています。いろや農園のにんじんは、素材本来の味や香りが濃く、甘くておいしいです。

●中学校卒業お祝い給食(4日)

クラウドファンディングでたくさんのご寄付をいただき、いろいろな人の思いがこもったスペシャルメニューを提供します。

・にっしんしりしり(応募献立 野口 純さん(日進西中))

※日進市特産プチヴェールが入ってます。

・古代米赤飯

●菓宗庵のいちご大福(日進市産いちご一部使用)

「古代米赤飯」で使用するもち米は、日進市特産こはるもちです。日進市農業委員のみなさんが、給食のために特別に用意してくれました。「菓宗庵のいちご大福」で使用するいちごの一部は、米野木町の「いちご農園rikkefarm(リッケファーム)」で収穫したいちごです。市内の和菓子屋「菓宗庵」が特別な大福を作りました。

●アジア料理(5日) ※韓国料理

「ビビンバ」は、韓国の伝統的な混ぜご飯です。ご飯の上に色とりどりの具材を乗せ、全体を混ぜて食べるのが特徴です。

ナムルは、ビビンバと一緒にまぜて食べても、そのまま食べてもおいしいです。

●100年フード(11日)

「スパカツ」は、釧路市の名物料理の一つで、地元の人々や観光客にも愛されているソウルフードです。米粉のミートソースかけに、ポークカツレツをのせて食べましょう。

●給食センター炊飯(13日)

「コーンピラフ」は、具材をオリーブ油でいためた後、チキンブイヨンをつかったスープで炊き上げます。

●応募献立(18・19日)

・チーズカレーあじフライ(宮田 理功さん(北小))
・韓国風チキンサラダ(金澤 季子さん(北小))
・碧南にんじんのかき揚げ(安藤 英奈さん(日進北中))

●中学校卒業生のみなさんへ

今月で、みなさんへ提供する給食は終わります。小学校・中学校の9年間、毎日食べてきた給食には、いろいろ思い出があると思います。また機会があれば、ぜひ日進の給食を食べてください。毎月の「おいしい給食体験会」や市内の飲食店では給食レシピを使ったメニューを提供しています。これからは、給食を通じて学んだことを自分の健康づくりに活かして元気にがんばってください。学校給食センターより

週の初めは人気メニュー!

- 2日 米粉のホワイトシチュー
- 9日 米粉のカレーライス、フルーツのゼリーあえ
- 16日 肉じゃが
- 23日 キムタクごはん、中華コーンスープ

めん・パンの日!

- 2日 サンドイッチパンズパン、えびカツ、ポイル野菜

- 11日 米粉のミートソース(ソフトめん)
- 17日 りんごパン

毎日が人気・おすすめメニュー

- 3日 オーガニックにんじんの玉ふ汁
- 10日 かきたま汁、ごぼう入りつくね
- 12日 豚汁

決定!

給食配送トラック掲載メッセージ

「みんなを笑顔に! ニッシー給食」

福田 小夏さん(日進西中)

233件の応募をいただきました。ありがとうございました!