

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 三つ葉 ブロッコリー



月

火

水

木

金

2日



3日

ひな祭り(桃の節句)



4日

応募献立



5日

アジア料理(韓国)



6日



9日



10日



11日

100年フード



12日



13日



16日



17日



18日

小学校卒業お祝い給食
応募献立



19日



20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。

●アジア料理(5日) ※韓国料理
「ビビンバ」は、韓国の伝統的なまぜご飯です。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。

●小学校卒業お祝い給食(18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。

●チーズカレーあじフライ(応募献立 宮田 理功さん(北小))
●韓国風チキンサラダ(応募献立 金澤 季子さん(北小))
●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。

●小学生のみなさんへ

今年度の給食は、いかがでしたか?
毎月、定番の人気メニューから新しい献立や全国の人気メニューなどいろいろな献立を提供してきました。また、みなさんからは献立コンクールでたくさんの応募をいただき、その中から優秀賞を献立に再現できました。そして、人気のあった献立は、にっしん給食の定番メニューとなりました。今年の献立コンクールでも、ぜひ、おいしくて栄養のある献立を応募してください!

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
- 6日 わかめごはん、団子汁
- 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!