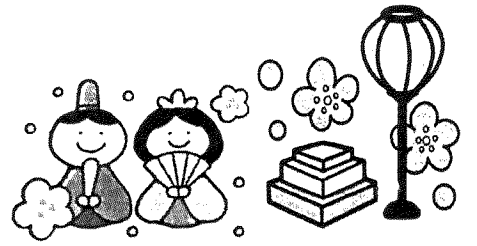


3月

もいつけ表



今月の行事食

13日(木)

「卒業お祝い献立」

18日(火)

「お彼岸の献立」

B

3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)
<p>黒酢の酢豚 果物(りんご)</p> <p>ごはん 豆乳ごま担々スープ</p>	<p>肉団子のトマトソース(2個) れんこんのごまサラダ</p> <p>ミルクロール 米粉のクラムチャウダー</p>	<p>キョーザ(2個) キャベツと塩昆布のナムル</p> <p>ごはん 家常豆腐</p>	<p>野菜入り卵焼き 筑前煮</p> <p>ごはん めった汁</p>	<p>鶏肉のねぎ塩だれ 切干し大根の中華和え</p> <p>ごはん チゲ風スープ</p>
10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
<p>チキンナゲット(2個) 海藻サラダ</p> <p>麦ごはん カレーライス</p>	<p>魚(さば)の塩麹焼き ひじきとじゃがいもの炒め物</p> <p>ごはん みそちゃんこ鍋</p>	<p>鶏肉のマーマレードソース マカロニと卵のサラダ</p> <p>ミルクロール 洋風かぼちゃすいとん</p>	<p>卒業お祝い献立</p> <p>いちごのお祝いケーキ クチャップ</p> <p>星型ハンバーグ、えびフライ 春色コールスローサラダ</p> <p>赤飯 すまし汁</p>	<p>魚(ふくらぎ)の南蛮漬け もやしのごま和え</p> <p>ごはん すき焼き風煮</p>
17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)
<p>代休</p>	<p>お彼岸の献立</p> <p>ぼたもち ごはんにかけて食べます 菜の花和え</p> <p>豚肉どんぶり(ごはん) 沢煮椀</p>	<p>鶏肉の竜田揚げ アーモンド入りきんぴらごぼう</p> <p>ごはん 厚揚げのみそ汁</p>	<p>春分の日</p>	<p>果物(オレンジ) 大豆と小魚のごまからめ</p> <p>ごはん 車麩の卵とじ</p>
24日(月)	<p>ご卒業おめでとうございます！ これまで食べてきた学校給食は、みなさんの思い出の一つになりましたか？ 卒業すると、自分自身で食事を選ぶ機会が増えてきます。健康な心と体は、毎日の食事の積み重ねによって作られます。 これからも食べることを大切に考え、心身ともに健康で過ごしてくださいね。</p> <p>調理場職員一同より</p>			
<p>いわしの梅煮 里芋のそぼろ煮</p> <p>ごはん 京風みそ汁</p>				