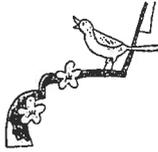
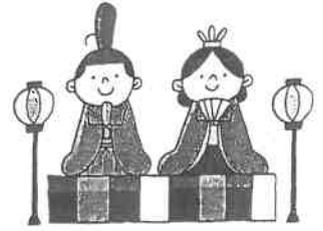


3月



# もいつけ表

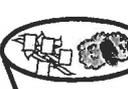
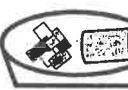
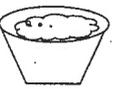
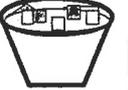
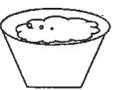
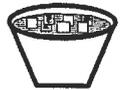


今月の行事食

2日(月)  
13日(金)

「ひなまつりの献立」  
「卒業お祝いの献立」

B

<p>2日(月) ひなまつりの献立</p>  <p>ごはんにかけて食べます</p> <p>たら天ぷら</p>  <p>ちらしずし(ずしごはん)</p>  <p>沢煮椀</p>	<p>3日(火)</p>  <p>ごはんにかけて食べます</p> <p>みかんシロップのフルーツ白玉</p>  <p>揚げ豆腐のキーマカレー(ごはん)</p>  <p>野菜スープ</p>	<p>4日(水)</p> <p>ストロベリーカスタードタルト</p>  <p>黒酢の酢豚</p>  <p>中華風炊き込みごはん</p>  <p>豆乳ごま担々スープ</p>	<p>5日(木)</p> <p>メープルジャム</p>  <p>チキンカツ</p>  <p>マカロニと卵のサラダ</p>  <p>ミルクロール</p>  <p>チーズうどん</p>	<p>6日(金)</p>  <p>星型ハンバーグ</p>  <p>海藻サラダ</p>  <p>麦ごはん</p>  <p>カレーライス</p>
<p>9日(月)</p>  <p>野菜入り卵焼き</p>  <p>ごはん</p>  <p>めった汁</p>	<p>10日(火)</p>  <p>魚(さけ)の南蛮づけ</p>  <p>ごはん</p>  <p>肉豆腐</p>	<p>11日(水)</p> <p>ごはんにかけて食べます</p>  <p>ひじきとツナの炒め物</p>  <p>豚肉とんぶり(ごはん)</p>  <p>みそちゃんこ鍋</p>	<p>12日(木)</p>  <p>肉団子のトマトソース(2個)</p>  <p>ミルクロール</p>  <p>米粉のクラムチャウダー</p>	<p>13日(金) 卒業お祝いの献立</p>  <p>ドーナツ</p>  <p>えびフライ</p>  <p>赤飯</p>  <p>すまし汁</p>
<p>16日(月) 代休</p>	<p>17日(火)</p>  <p>鶏肉の竜田揚げ</p>  <p>ごはん</p>  <p>厚揚げのみそ汁</p>	<p>18日(水)</p>  <p>いわしの梅煮</p>  <p>ごはん</p>  <p>京風みそ汁</p>	<p>19日(木)</p>  <p>きびなごのかりかりフライ(2個)</p>  <p>ミルクロール</p>  <p>ピーズシチュー</p>	<p>20日(金) 春分の日</p>
<p>23日(月)</p>  <p>魚(さば)の塩麹焼き</p>  <p>わかめごはん</p>  <p>はりはり汁</p>	<p>24日(火)</p>  <p>ぎょうざ(2個)</p>  <p>ごはん</p>  <p>家常豆腐</p>	<p>~3年生のみなさんへ~</p> <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>		