

3月

献立盛り付け表



月	火	水	木	金
<p>2</p> <p>バンバンジーサラダ </p> <p>松チヤハル ワンタンスープ</p>	<p>3 ひな祭り</p> <p><input type="checkbox"/> ひなあられ </p> <p>いわしのみぞれ煮 </p> <p>おひたし</p> <p>ちらし寿司 すまし汁</p>	<p>4 非常食体験</p> <p>切干大根のサラダ </p> <p>ゆかりご飯 五目うどん</p>	<p>5</p> <p>チャプチェ </p> <p>麦ご飯 豆腐と卵の中華スープ</p>	<p>6 地産地消の日(でこぼん)</p> <p>でこぼん</p> <p>野菜サラダ </p> <p>パンパン スパゲティ刺たん</p>
<p>9</p> <p>和風ハンバーグ </p> <p>粉ふきいも</p> <p>ご飯 もずく汁</p>	<p>10</p> <p>いわし生姜煮 </p> <p>ごま和え</p> <p>麦ご飯 けんちん汁</p>	<p>11</p> <p>鶏肉のさっぱり煮 </p> <p>おかか和え</p> <p>ご飯 味噌汁</p>	<p>12 卒業お祝い献立</p> <p>セレクトデザート </p> <p>わかめサラダ</p> <p>カレーライス</p>	<p>13 卒業式</p>
<p>16</p> <p>厚焼き卵 </p> <p>昆布和え</p> <p>かしわご飯 魚そうめん汁</p>	<p>17</p> <p>春雨の酢の物 </p> <p>麦ご飯 麻婆豆腐</p>	<p>18</p> <p>千草和え </p> <p>ご飯 肉じゃが</p>	<p>19</p> <p>あじフライ </p> <p>即席漬け</p> <p>ご飯 味噌汁</p>	<p>20 春分の日</p>

23

豚肉の生姜炒め

ご飯 かきたま汁

24 修了式

給食の時間をふりがえろう

できたものにはにチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。

協力して給食の準備をすることができた



1人分の量をきれいに盛りつけた



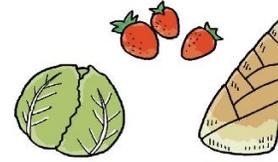
楽しく会食することができた



バランスのよい食事のとり方がわかった



地域の地場産物がわかった



感謝の気持ちを持って食べることができた



旬の食べ物



でこぼん

キャベツ

いちご

