

# 3月 給食カレンダー

## 今月の給食目標

2021年度

## 1年間を振り返ろう


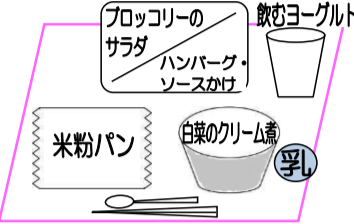
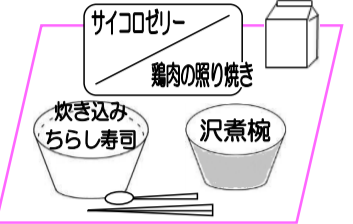
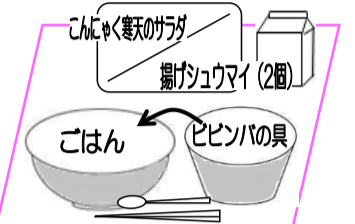




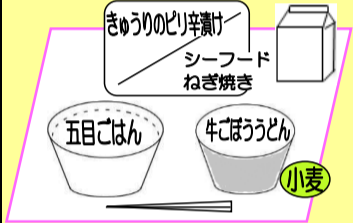
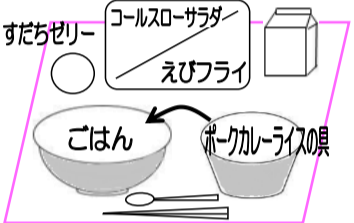
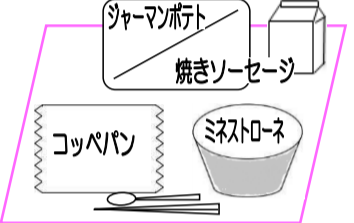
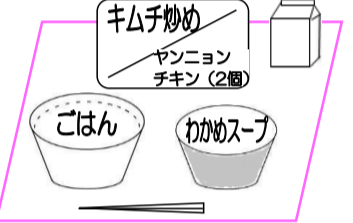




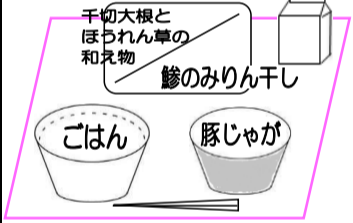

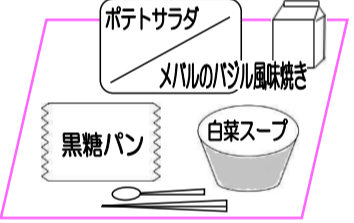
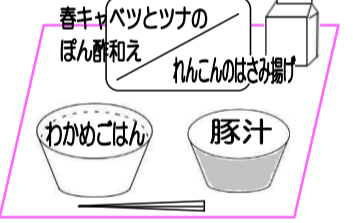
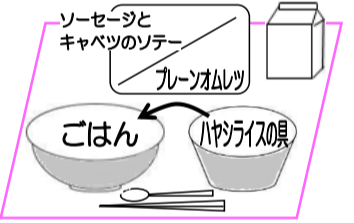





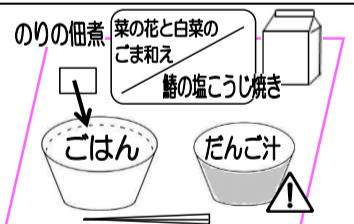
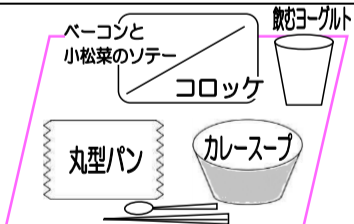


3月は1年間のまとめの月です。自分自身の食生活や給食を通して学んだこと、できるようになったことなどを振り返り、新しい学年で挑戦したいことを考えてみましょう。

★クラス1本 ▲少なめのごはん

除去食提供のある日は、カレンダーに  
卵 乳 小麦 えびのマークがついています。

毎月19日は食育の日

△ 白玉もちはのどにつめないよう気をつけましょう。

1日(火)	2日(水)	3日(木) ひなまつり献立	4日(金)	
<p>大和煮 いわしのしょうが煮</p> <p>ごはん さつま汁</p> 	<p>フロッキーのサラダ ハンバーグ ソースかけ</p> <p>米粉パン 白菜のクリーム通</p> <p>飲むヨーグルト</p> 	<p>サイコロゼリー 鶏肉の照り焼き</p> <p>炊き込みちらし寿司 沢煮椀</p> 	<p>こんにゃく寒天のサラダ 揚げシューマイ(2個)</p> <p>ごはん ピンパンの具</p> 	
				
7日(月) ▲★レシピ賞★	8日(火) 卒業祝い献立	9日(水)	10日(木)	11日(金)
<p>きゅうりのとり辛漬け シーフードねぎ焼き</p> <p>五目ごはん 牛ごぼううどん</p> <p>小麦</p> 	<p>すだちゼリー コーンスローサラダ えびフライ</p> <p>ごはん ポークカレーライスの具</p> 	<p>ジャーマンポテト 焼きソーセージ</p> <p>コッパン ミネストローネ</p> 	<p>キムチ炒め ヤンニョンチキン(2個)</p> <p>ごはん わかめスープ</p> 	<p><b>卒業式</b></p>
				
14日(月)	15日(火) ★たまねぎドレッシング	16日(水)	17日(木)	18日(金) ★ケチャップ
<p>干切大根とほうれん草の和え物 鱈のみりん干し</p> <p>ごはん 豚じゃが</p> 	<p>もやしサラダ チキンメンチカツ</p> <p>ごはん マーポー豆腐</p> 	<p>ポテトサラダ マルのバジル風味焼き</p> <p>黒糖パン 白菜スープ</p> 	<p>春キャベツとツナのぼん酢和え れんこんのはさみ揚げ</p> <p>わかめごはん 豚汁</p> 	<p>ソーセージとキャベツのソテー フルンオムレツ</p> <p>ごはん ハヤシライスの具</p> 
				
21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	
	<p>のりの佃煮 菜の花と白菜のこま和え 鱈の塩こうじ焼き</p> <p>ごはん たんご汁</p> 	<p>ベーコンと小松菜のソテー コロック</p> <p>丸型パン カレースープ</p> <p>飲むヨーグルト</p> 		<p><b>修了式</b></p>
				

給食で食べたいメニューを考えよう!

★レシピ賞★  
7日の献立 岸城中学校3年生が考えた  
『和食定食～中華風味～』より  
牛ごぼううどん

工夫した点：  
栄養かつボリュームー