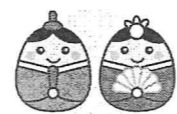


がつ よてい こんだて ひょう

# 3月 予定献立表



月	火	水	木	金	
<p>3/3 ひな祭り</p> <p>3月3日は「ひな祭り」。女の子の健やかな成長を願ってお祝いをする日本の伝統行事です。現在のように、ひな人形を飾るようになったのは江戸時代のことで、もとは人形を身代わりにして邪気をはらう「流しびな」が起源とされています。行事食として、ちらしずしやはまぐりのお吸い物、ひしもち、ひなあられなど、華やかな食べ物が並びます。</p>	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>白身魚フライ</li> <li>ぶたキムチ炒め</li> <li>★みそワタンスープ</li> <li>★緑りごまとすりごまを使った中国四川生まれのメニュー。</li> </ul>	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>丸パン</li> <li>★タンドリーチキン</li> <li>人参ナポリタン</li> <li>★パンプキンスープ</li> <li>★Feパテチョコレート</li> <li>★ヨーグルトを使ったインド料理。</li> </ul>	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>★あじ磯辺フライ</li> <li>★大根と厚揚げの煮物</li> <li>★みそけんちん汁</li> <li>★貝たくさんで栄養満点!</li> </ul>	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>★ポークしゅうまい(2個)</li> <li>★ハ宝菜</li> <li>★五目スープ</li> <li>★卒業をお祝いする、祝い型とハート型のなると入り。</li> </ul>	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>★はたはたメンチカツ</li> <li>★野菜のごま和え</li> <li>★肉団子ともずくのスープ</li> <li>★シューチーズ</li> <li>★チーズ風味のクリーム入り。</li> </ul>
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>★さばのカレー煮</li> <li>★たけのこのおかか煮</li> <li>★かぶのみそ汁</li> <li>★フローズンヨーグルト</li> <li>★なめらかな食感が特長。</li> </ul>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>★ピタパン</li> <li>★ポテトコロッケ</li> <li>★ラタトゥイユ</li> <li>★キャロットポタージュ</li> <li>★ポケット状のパンの中に</li> <li>★おかずをはさもう。</li> </ul>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>★春巻</li> <li>★野菜とピーマンの炒め物</li> <li>★スンドゥブチゲ</li> <li>★キムチと豆腐が入った</li> <li>★韓国的なベ料理。</li> </ul>	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>★ほっけフライ</li> <li>★肉じゃが</li> <li>★わかめのみそ汁</li> <li>★色の薄いしょうゆで、濃い色に仕上げた肉じゃが。</li> </ul>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>※ジョア(プレーン)</li> <li>★スマイルハヤシライス</li> <li>★(スマイルポテト)</li> <li>★野菜ソテー</li> <li>★ハヤシライスの上に、スマイルポテト(2個)をトッピング。</li> </ul>	
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>★豆乳クリーミーコロッケ</li> <li>★マーボー豆腐</li> <li>★たまごスープ</li> <li>★豆乳とコーンのやさしい味のコロッケ。</li> </ul>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>★和風ダシカレー</li> <li>★チキンナゲット(2個)</li> <li>★フルーツインゼリー</li> <li>★だしは、昆布とかつお節。</li> <li>★味付けは、カレーと2種類のしょうゆ。</li> </ul>	<p>20</p> <p>しんぶんの日</p> <p>春分の日</p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>★とりの唐揚げ</li> <li>★春雨入り五目きんぴら</li> <li>★なめこのみそ汁</li> <li>★スマイルランチで作る手作りメニュー!!</li> </ul>	<p>しんぶんの日</p> <p>春季休業</p> <p>(3/22 ~ 4/3)</p>	
<p>今年度もありがとう</p> <p>ございました(*^_^*)</p>	<p>〇●3月の大仙市産〇〇</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●米(あきたこまち)</li> <li>●たまねぎ(5日・12日)</li> <li>●かぼちゃ</li> <li>●キャベツ</li> <li>●かぼちゃペースト</li> <li>●にんじんペースト</li> <li>●むき枝豆</li> </ul> <p>■□3月の秋田県産□■</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ぶた肉</li> <li>□しめじ(由利本荘市)</li> <li>□にんにく(秋田市)</li> <li>□ジャージョーグルト(由利本荘市)</li> </ul> <p>【タンドリーチキンに使用】</p>				

\*牛乳は毎日つきます。  
\*予定献立につき変更になることがあります。

ほね このマークがあるときは さかな ほね ちゅうい た 魚の骨に注意しながら食べましょう!

## 今年度もたくさん給食を食べてくれて ありがとうございます (\*^\_^\*)

卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。みなさんは給食を食べながら、どんなことを感じ、楽しんでしょうか。今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送りましょう。



### ご卒業おめでとうございます

「食べる」というのは、動物や植物などいろいろな生き物の命をいただくことです。その命をつないで私たちは「生きる」ことができます。また、多くの人の支えがあって「食べる」できています。これからも感謝の気持ちを忘れずに「食べる」ことを大切に、健康に過ごしましょう。

## 3月 読書×給食「ブックメニューの日」

◆「ブックメニューの日」とは、絵本や物語、小説などに登場する料理や食べ物を給食で再現、登場させる取り組みです。

<p>「ひなまつりゼリー」</p> <p>★「桃の節句」とは… 【和の行事えほん 春と夏の巻】</p>	<p>「コロッケ」</p> <p>★サッカー場でコロッケ作り!? 【こまったさんのコロッケ】</p>	<p>「コロッケ」</p> <p>★「海の男」になるコロッケくんの旅! 【コロッケくんのぼうけん】</p>	<p>「ハヤシライス」</p> <p>★イベルの好物で、得意料理 【給食アンサンブル2】</p>
<p>「たけのこのおかか煮」</p> <p>★春の喜びを感じる、たけのこ 【たけのこいっぽん】</p>	<p>「チョコレート」</p> <p>★すごいチョコ見つけた!? 【チョコレートタッチ】</p>	<p>「カレー」</p> <p>★丁寧に作った、ご自慢のカレー 【こまったさんのカレーライス】</p>	<p>「なめこのみそ汁」</p> <p>★なめこって透明な顔してるみたい 【梅さんと小梅さん 春夏秋冬】</p>