

3月の給食目標

1年間の給食に感謝して、^{かんしゃ}あじわって食べよう



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>卒業生 リクエストメニュー 祝</p> <p>2日 おでん・ハンバーグ </p> <p>4日 とんかつ </p> <p>6日 チキンカレー </p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>3日 焼きそば </p> <p>5日 ラーメン・餃子・豚丼 </p> <p>9日 からあげ・厚焼き玉子 </p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: 200px;"> <p>3月は卒業生リクエストメニューがあります。一年間の給食の時間を振り返り、好きな給食をリクエストしてくれました。</p> </div> </div>				
2日	3日 ひな祭りメニュー	4日	5日	6日
☆ コンソメスープ ☆ おでん3種「卵大根・絹揚げ」もやしと鶏ささ身のごま油和え ハンバーグのケチャップかけ 黄桃缶	☆ すまし汁 (花麩・三つ葉) 三食丼 (法連草ナムル・鶏そぼろ・錦糸卵) ソース焼きそば ☆ ちくわ天 枝豆がんも煮 	☆ 味噌汁 (うち豆) ☆ とんかつソースかけ つくね串 鶏肉の旨煮 小松菜とかまぼこの地からし和え クレープ (いちご)	☆ 塩ラーメンスープ ☆ 豚丼 ラーメン 焼き餃子 2個 法連草の黒ごま和え	☆ チキンカレー ☆ メンチカツ ミモザサラダ 青じそパンネソテー グレープフルーツ
9日 お祝いメニュー	10日	11日	12日 歯ッピーの日	13日
☆ 味噌汁 (絹揚げ) ☆ 鶏肉の唐揚げ 2個 ひじき入り五目煮 ポテトのコロコロ蒸し 厚焼き玉子 カップケーキ (いちご)	<p>卒業式</p> <p>卒業おめでとう!</p>	☆ 春雨とわかめのスープ ☆ ホキの竜田揚げ 野菜の黒酢あんかけ ビーフン炒め チキンボール煮	☆ 味噌汁 (たまねぎ) ☆ ハンバーグの梅照り焼き キャベツのスパゲティーソテー 厚揚げと揚げナスの煮物 バナナ	☆ もずくスープ ☆ ハワイアンチキン ハッシュドポテト 人参しりしり きゅうりのツナサラダ
16日	17日 アイアンの日	18日 ふるさと給食の日	19日	20日
☆ 鮭とブロッコリーのクリームシチュー ☆ チーズはんぺんフライ 金平ごぼう 平サヤいんげんのマヨネーズ和え 肉団子の甘酢煮	☆ ポトフ ☆ 豆のトマト煮 鯖の塩焼き キャロットサラダ プチシュークリーム	☆ けんちんうどん汁 ☆ かき揚げ うどん チンジャオロース 「タケノコ入り」 わかめとみかんの酢の物	☆ ワンタンスープ ☆ 豚肉の焼き肉炒め 刻み昆布の炒り煮 牛肉コロッケ カットトマト	<p>春分の日</p>
23日 奈良県の郷土料理	24日	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>地場産食材</p> <p>打ち豆</p> <p>梅肉しそ</p> <p>豚肉・鶏肉</p> </div>		
☆ たぬぎ汁 ☆ かしわのすき焼き もみうり 「カニカマ入り」 さつま芋 くず餅「紫芋」 給食最終日です。	<p>修了式</p>			

☆は温かいメニューです。

E: エネルギー P: たんぱく質 F: 脂質