



3月 予定献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>卒業・進級おめでとう</p> <p>これからも 食べることを大切に!</p>		<p>(幼小)マーシャルビーンズ (中)ももジャム</p> <p>イタリアンサラダ</p> <p>とりにくのガーリックやき</p> <p>コッペパン</p> <p>ほたてチャウダー</p>	<p>しそひじき</p> <p>なのはなのおひたし</p> <p>さかなのこうみあげ</p> <p>しろごはん</p> <p>とうおんじる</p>	<p>ひなまつりの行事食</p> <p>ごまずあえ</p> <p>おむすびのり</p> <p>ぎゅうにくのしぐれに</p> <p>しろごはん</p> <p>すましじる</p>
<p>こまつなのナムル</p> <p>とうふのかわりあげ</p> <p>しろごはん</p> <p>かんこくふう にくじゃが</p>	<p>あおじソドレッシングサラダ</p> <p>もちむぎのたきこみ ごはん</p> <p>ぎゅうにくコロッケ</p> <p>まめとはだかむぎの トマトスープ</p> <p>南吉井小学校 森実優宇さん 松本りん花さんのメニュー</p>	<p>しょうゆドレッシング サラダ</p> <p>アーモンドいりこ</p> <p>はだかむぎコパン</p> <p>ミートスパゲティ</p>	<p>きゅうりのとさふうみ</p> <p>ちくわのゆかりあげ</p> <p>しろごはん</p> <p>こうやどうふの そぼろごはん(ぐ)</p>	<p>いちご</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>さかなのみかん ドレッシングやき</p> <p>こくとうパン</p> <p>スコッチブロス</p>
<p>はなやさいのサラダ</p> <p>だいずかりんとう</p> <p>あかまいごはん</p> <p>ポークカレー</p>	<p>ヨーグルト</p> <p>そくせきづけ</p> <p>しろごはん(減量)</p> <p>ちゃんこなべ</p> <p>東京都の郷土料理</p>	<p>きよみタンゴール</p> <p>かぼちゃグラタン</p> <p>コッペパン</p> <p>ふわふわたまごスープ</p>	<p>中学3年生リクエスト給食</p> <p>あおりんごゼリー</p> <p>おかかサラダ</p> <p>とりにくのからあげ</p> <p>キムチごはん</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>レモンドレッシング サラダ</p> <p>ハッピーシューマイ</p> <p>スイートポテトパン</p> <p>ちゅうかスープ</p>
<p>小学6年生リクエスト給食</p> <p>いちごスティックケーキ</p> <p>バンサンスー</p> <p>とりにくの ピリからやき</p> <p>とうもろこし ごはん</p> <p>こんさいぶたじる</p>	<p>春分の日</p>	<p>ビーンズサラダ</p> <p>こにほしのいそふうみ</p> <p>もちむぎパン</p> <p>クリームシチュー</p>	<p>ひじきの すだちふうみづけ</p> <p>くろまいり ハンバーグ</p> <p>しろごはん</p> <p>ビーフンじる</p>	<p>1年間ありがとう</p>

ちらしずし
菜の花やたいのてんぷ、えびなどをあしらいます。彩りが美しく女の子のお祭りにぴったりです。

ひしもち
赤には魔よけ、白には清らかさと長生き、緑には健康への願いが込められています。

ひなあられ
もともとは、ひしもちをごまかく砕いて作ったあられです。関東では甘いポン菓子(糠米)になりました。

白酒
もち米やみりんで作るお酒。子どもはアルコールのない甘酒やジュースで楽しみましょう。

はまぐりのお吸い物
同じ貝としか貝がらが合わないことから「よい相手と結ばれますように」と願います。はまぐりからは上品な味のだしもとれます。

3月3日はひなまつり
女の子の健康と幸せを願う行事です。桃の花の味くころのため、「桃の節句」ともいいます。はまぐりのお吸い物やひしもちを食べてお祝いします。

