



# 3月配膳図



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
<p><b>※3月3日はひな祭り※</b> ひな祭りは、女の子の健康と幸せを願う行事です。桃の花が味く季節であることから、「桃の節句」とも言われます。 ひな人形を飾ったり、ひな祭りならではの食べ物を飾ったりして、お祝いをします。</p> 					
<p style="text-align: center;"><b>ひな祭りの食べ物</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; width: 15%;"> <p><b>ちらしずし</b> 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。</p> </div> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; width: 15%;"> <p><b>ひしもち</b> 赤には魂よけ、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。</p> </div> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; width: 15%;"> <p><b>ひなあられ</b> もともとは、ひしもちをこ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。</p> </div> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; width: 15%;"> <p><b>はまぐりのお吸い物</b> 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。</p> </div> </div>					
<p>ひなあられ ※拜志小、南吉井小は4日につきます。</p> <p>ケールとキャベツのごまあえ</p> <p>たいのしおこうじやき</p> <p>せきはん</p> <p>かきたまじる</p> <p style="text-align: center;"><b>ひなまつりランチ</b></p>	<p>(中)かたぬきチーズ</p> <p>なのはなのおひたし</p> <p>ながねぎとえびのかきあげ</p> <p>たかつのととりめし</p> <p>さわにわん</p> <p style="text-align: center;"><b>千葉県のみめぐり</b></p>	<p>かみかみサラダ</p> <p>だいずかりんとう</p> <p>かおりまいごはん</p> <p>あつあげいりチキンカレー</p>	<p>(幼・中)ももジャム(小)ミルメーク</p> <p>ブロッコリーとコーンのサラダ</p> <p>とりにくのバジルやき</p> <p>コッペパン</p> <p>かぶのポトフ</p>	<p>うめドレッシングあえ</p> <p>だいがくいも</p> <p>しろごはん</p> <p>すきやきどんぶり(ぐ)</p>	<p>せとか</p> <p>あおじそドレッシングサラダ</p> <p>かぼちゃパン</p> <p>ポークビーンズ</p>
<p>しそひじき</p> <p>あおなのナムル</p> <p>さかなのこうみあげ</p> <p>しろごはん</p> <p>こんさいぶたじる</p>	<p>キャベツのおかかあえ</p> <p>あおじそいりれんこんつくね</p> <p>ごこくごはん</p> <p>さといもとだいこんのそぼろに</p>	<p>いちご</p> <p>だいこんサラダ</p> <p>かみかみチップス</p> <p>もちむぎパン</p> <p>ながねぎのクリームシチュー</p>	<p>おいわいいちごゼリー</p> <p>かふうあえ</p> <p>さばのみそに</p> <p>しろごはん</p> <p>とうおんじる</p> <p style="text-align: center;"><b>中学3年生リクエスト給食</b></p>	<p>ひじきサラダ</p> <p>こうやどうふナゲットカレーふうみ</p> <p>はだかむぎこパン</p> <p>ビーフンいため</p>	
<p>カラフルサラダ</p> <p>ぶたにくのかりんあげ</p> <p>しろごはん</p> <p>かにたまじる</p>	<p>あおりんごゼリー</p> <p>そくせきづけ</p> <p>とりにくのからあげ</p> <p>ぶたキムチごはん</p> <p>はるさめスープ</p> <p style="text-align: center;"><b>小学6年生リクエスト給食</b></p>	<p><b>春分の日</b></p> 		<p>カシューナッツあえ</p> <p>うめ～え きんぴら</p> <p>もちむぎごはん</p> <p>おでん</p>	<p>きりぼしだいこんのナムル</p> <p>ハッピーシュウマイ</p> <p>しろごはん</p> <p>トックいりちゅうかスープ</p>



## もうすぐ卒業されるみなさんへ

東温市の給食はいかがでしたか？毎日、みなさんが元気に過ごせるよう栄養たっぷりで地元の食材を取り入れたおいしい給食を愛情をこめて作ってきました。これから、心身ともにさらに大きく成長し、同時に、自分自身で選んで食べる機会が増える時期でもあります。健康を意識して、食べることを大切に、充実した毎日を過ごしてくださいね！応援しています！

1年間ありがとう

