

3 (月)	鶏肉の八丁みそだれかけ 五目汁 ちくわとだいのいのいため煮	●鶏肉の八丁みそだれかけ	うすくちしょうゆ	4
	[鶏肉の八丁みそだれかけ]①鶏肉は料理酒で下味をつける。②鶏肉は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。③砂糖、みりん、八丁みそ、赤みそに湯を少しずつ加えて煮立て、水どきでん粉(でん粉重量の2倍量の水でとく)でとろみをつけ、配缶時に鶏肉にかける。[五目汁]①うすあげは熱湯をかけ油ぬきする。わかめ(乾)はもどす。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、たまねぎ、キャベツ、うすあげの順に加えて煮る。③煮上がれば、とうふを加えて煮、塩、うすくちしょうゆで味つけし、最後にわかめ(乾)を加えて煮る。[ちくわとだいのいのいため煮]①だしこんぶ、けずりぶしでだしをとる。②綿実油を熱し、にんじん、だいのの順にいため、だしを加えて煮る。③煮上がれば、ちくわを加え、砂糖、みりん、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけして煮含める。	赤 けいにく 50 赤 だしこんぶ 0.5 赤 けずりぶし 2 黄 さとう 0.8 みず 130 黄 さとう 0.8 みりん 0.8 赤 はちようみそ 1.2 赤 あかみそ 0.8 黄 じゃがいもでんぷん 0.2 みず 6 ●五目汁 赤 とうふ(れいとう) 20 赤 うすあげ(れいとう) 5 緑 たまねぎ 30 緑 キャベツ 25 赤 わかめ(かんそう) 0.5 赤 けずりぶし 0.23 しお 0.4	赤 けいにく 50 赤 だしこんぶ 0.5 赤 けずりぶし 2 黄 さとう 0.8 みず 130 ●ちくわとだいのいのいため煮 赤 ちくわ 8 緑 にんじん 5 緑 だいの 25 黄 めんじつゆ 0.3 黄 さとう 0.5 みりん 0.2 うすくちしょうゆ 0.7 こいくちしょうゆ 0.5 赤 だしこんぶ 0.06 赤 けずりぶし 0.23 みず 15	
ごはん	いわしフライ みそ汁 牛ひじきそばろ	●いわしフライ	赤 だしこんぶ 0.5 赤 けずりぶし 2 みず 130	
加工パン	[いわしフライ]①いわしフライは冷凍のまま熱したなたね油で十分にあげる。(油の温度は170℃)[みそ汁]①だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、にんじん、だいの、たまねぎの順に加えて煮る。②煮上がれば、もやしを加えて煮、赤みそ、白みそで味つけし、最後に青ねぎを加えて煮る。[牛ひじきそばろ]①ひじきはたっぷりのぬるま湯でもどす。②綿実油を熱し、しょうがを香りよくいため、牛ひじき肉をいためる。更にひじきを加えていためる。③いたまれば、砂糖、みりん、うすくちしょうゆで味つけする。④配食時に盛りつけたご飯に添える。	●みそ汁 緑 だいの 30 緑 たまねぎ 25 緑 にんじん 10 緑 ブラックマッパもやし 10 緑 あおねぎ 5 赤 あかみそ 10 赤 しろみそ 4	●牛ひじきそばろ 赤 ぎゅうひきにく 10 緑 しょうが 0.1 赤 ひじき 1 黄 めんじつゆ 0.3 黄 さとう 1 みりん 0.5 うすくちしょうゆ 1.5	
牛乳	エネルギー 539kcal たんぱく質 27.2g 脂質 13.2g 糖質 75.4g			
4 (火)	えびのチリソースいため 中華がゆ デコボン	●えびのチリソースいため	●中華がゆ	
ごはん	[えびのチリソースいため]①えびはゆで、料理酒で下味をつける。②綿実油を熱し、しょうが、にんにく、白ねぎ、トウバンジャンを香りよくいため、たまねぎ、えびの順にいためる。③いたまれば、砂糖、こいくちしょうゆ、ケチャップで味つけし、最後に水どきでん粉(でん粉重量の2倍量の水でとく)でとろみをつける。[中華がゆ]①しいたけ(乾)はもどす。②湯(しいたけ(乾)のもとし汁も使用)をわかし、米、にんじん、だいの、しいたけ(乾)の順に加えて煮る。③煮上がれば、肉だんご、チンゲンサイを加えて煮、塩、うすくちしょうゆ、チキンブイオンで味つけし、最後にごま油を加えて煮る。[デコボン]①デコボンは1人1/4切ずつである。	赤 えび 35 りょうりしゆ 1.1 緑 たまねぎ 25 緑 しろねぎ 3 緑 しょうが 0.3 緑 にんにく 0.3 黄 めんじつゆ 0.5 トウバンジャン 0.03 黄 さとう 0.4 こいくちしょうゆ 1.2 ケチャップ 5 黄 じゃがいもでんぷん 0.2	赤 にくだんご 25 黄 せいはくまい 10 緑 だいの 25 緑 チンゲンサイ 20 緑 にんじん 5 緑 しいたけ(かんそう) 0.5 しお 0.3 うすくちしょうゆ 1 チキンブイオン 1.5 黄 ごまあぶら 0.2 みず 130 ●デコボン 緑 デコボン 44	
加工パン	エネルギー 588kcal たんぱく質 28.1g 脂質 15.2g 糖質 80.4g			
牛乳	エネルギー 656kcal たんぱく質 24.1g 脂質 23.2g 糖質 84.2g			
5 (水)	豚肉と野菜のいためもの 五目汁 よもぎだんご きな粉(袋・よもぎだんご)	●豚肉と野菜のいためもの	緑 えのきたけ 10 しお 0.4 うすくちしょうゆ 4 赤 だしこんぶ 0.5 赤 けずりぶし 2 みず 130 ●よもぎだんご 黄 よもぎだんご 35 黄 さとう 1 うすくちしょうゆ 0.5 黄 じゃがいもでんぷん 0.3 みず 10 ●きな粉(袋・よもぎだんご) 赤 きなこ(ふくろ) 3	
ごはん	[豚肉と野菜のいためもの]①豚肉はしょうが汁で下味をつける。②綿実油を熱し、豚肉をいためる。更にさんどまめ、もやしの順にいためる。③いたまれば、塩、こいくちしょうゆで味つけする。[五目汁]①だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、鶏肉、にんじん、だいの、はくさいの順に加えて煮る。②煮上がれば、えのきたけを加えて煮、塩、うすくちしょうゆで味つけし、最後にみつばを加えて煮る。[よもぎだんご]①砂糖、うすくちしょうゆ、湯を合わせて煮、水どきでん粉(でん粉重量の2倍量の水でとく)でとろみをつける。②よもぎだんごはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、8分間、焼き物機で蒸す。③①の中によもぎだんごを入れてからめる。[きな粉(袋・よもぎだんご)]①きな粉は1人1袋ずつ添える。	赤 ぶたにく 30 緑 しょうが 0.5 緑 ブラックマッパもやし 20 緑 さんどまめ(れいとう) 10 黄 めんじつゆ 0.2 しお 0.2 こいくちしょうゆ 1 ●五目汁 赤 けいにく 10 緑 はくさい 30 緑 だいの 20 緑 にんじん 10 緑 みつば 3		
牛乳	エネルギー 568kcal たんぱく質 23.3g 脂質 12.8g 糖質 87.0g			

栄養価は日本食品標準成分表2020年版(八訂)を基に算出しており、糖質は炭水化物から食物繊維総量を引いたものを表記しています。

7 (金)	あげどりのバーベキューソース カレースープ キャベツとコーンのサラダ フルーツゼリー	●あげどりのバーベキューソース	黄 めんじつゆ 0.5 赤 けいにく 45 しお 0.1 赤 キンパイオン 1 緑 にんにく 0.5 ワイン(しろ) 1.4 黄 じゃがいもでんぷん 9 黄 なたねあぶら 7 黄 さとう 1 ケチャップ 4 トンカツソース 2 ウスターソース 1 みず 2.5 ●カレースープ 赤 ぎゅうにく 15 黄 じゃがいも 20 緑 たまねぎ 30 緑 にんじん 10 緑 グリンピース(れいとう) 5	黄 めんじつゆ 0.5 赤 キンパイオン 1 カレールウのもと(こめこ) 8 みず 130 ●キャベツとコーンのサラダ 緑 キャベツ 30 緑 コーン(れいとう) 5 黄 さとう 0.8 しお 0.2 ワインビネガー 0.5 うすくちしょうゆ 0.2 黄 めんじつゆ 0.5 ●フルーツゼリー 緑 ゼリー(みかん) 30 緑 わなし(カットかんづめ) 22
	[あげどりのバーベキューソース]①鶏肉はんにんにく、ワインで下味をつける。②鶏肉のつけ汁をきり、でん粉をまぶし、熱したなたね油であげる。③砂糖、ケチャップ、トンカツソース、ウスターソース、湯を合わせて煮、配缶時に鶏肉にからませる。[カレースープ]①綿実油を熱し、牛肉をいためる。更ににんじん、たまねぎの順にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。②煮上がれば、塩、キンパイオン、カレールウの素で味つけし、最後にグリンピースを加えて煮る。[キャベツとコーンのサラダ]①キャベツ、コーンは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、ワインビネガー、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。[フルーツゼリー]①配缶時にゼリー、液汁を十分にきった和なしを混ぜる。	エネルギー 776kcal たんぱく質 28.6g 脂質 30.8g 糖質 89.2g		
加工パン	関東煮 きゅうりの梅風味 とら豆の煮もの	●関東煮	赤 けいにく 20 りょうりしゆ 0.6 赤 うすらたまご(みず) 20 赤 ちくわ 15 黄 じゃがいも 25 こんにやく 20 赤 あつあげ(れいとう) 20 緑 だいの 40 緑 にんじん 10 黄 さとう 1 みりん 1 しお 0.3 うすくちしょうゆ 3 こいくちしょうゆ 2	赤 けずりぶし 1.2 みず 50 ●きゅうりの梅風味 緑 きゅうり 30 緑 ばいにく 0.5 黄 さとう 0.3 こめず 0.2 うすくちしょうゆ 0.7 ●とら豆の煮もの 赤 とらまめ(かんそう) 6 黄 さとう 1.6 しお 0.1 うすくちしょうゆ 0.3 みず(やきものき) 25 みず(かま) 15
牛乳	エネルギー 566kcal たんぱく質 25.3g 脂質 14.5g 糖質 78.1g			
卒業祝い献立	チキンカレーライス ビーンズサラダ いちご	●チキンカレーライス	●ビーンズサラダ	
ごはん	[チキンカレーライス]①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、鶏肉をいためる。更にたまねぎ、にんじんの順にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。②じゃがいもが半ば柔らかくなれば、塩、ローレル、カレールウの素で味つけして煮こむ。③配食時にご飯を盛りつけた上に②のカレーをかける。[ビーンズサラダ]①金時豆、キャベツ、むきえだまめは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、こしょう、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。[いちご]①いちごは1人2コずつである。	赤 けいにく 35 黄 じゃがいも 35 緑 たまねぎ 45 緑 にんじん 15 緑 にんにく 0.5 黄 めんじつゆ 0.5 しお 0.5 ローレル 0.01 カレールウのもと(こめこ) 12 みず 100	赤 きんときまめ(ドライパック) 5 緑 キャベツ 20 緑 むきえだまめ(れいとう) 5 黄 さとう 0.7 しお 0.1 こしょう 0.01 こめず 0.7 うすくちしょうゆ 0.6 黄 めんじつゆ 0.3 ●いちご 緑 いちご 25.5	
牛乳	エネルギー 572kcal たんぱく質 22.6g 脂質 13.2g 糖質 83.7g			
11 (火)	とうふのミートグラタン じゃがいもと野菜のスープ はっさく	●とうふのミートグラタン	●じゃがいもと野菜のスープ	
ごはん	[とうふのミートグラタン]①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、牛ひき肉をいためる。更にたまねぎ、ピーマンの順にいため、湯、大豆を加えて煮る。②煮上がれば、とうふを加えて煮、塩、こしょう、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソースで味つけし、上新粉を加えて煮、ミニバットに入れ、パン粉をふり、焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、13分間、焼き物機で焼く。[じゃがいもと野菜のスープ]①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、鶏肉、にんじん、だいの、キャベツ、じゃがいもの順に加えて煮る。③煮上がれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイオンで味つけし、最後にパセリを加えて煮る。[はっさく]①はっさくは1人1/4切ずつである。	赤 ぎゅうひきにく 10 赤 とうふ(れいとう) 25 赤 だいたず(つぶじょう) 3 緑 たまねぎ 20 緑 ピーマン 5 緑 にんにく 0.1 黄 めんじつゆ 0.5 しお 0.1 こしょう 0.03 ケチャップ 6 トマトピューレ 5 ウスターソース 1 黄 しょうしんこ 3 黄 パンこ(こめこ) 0.5 みず 5	赤 けいにく 20 ワイン(しろ) 0.6 黄 じゃがいも 25 緑 キャベツ 25 緑 だいの 15 緑 にんじん 10 緑 パセリ 0.5 しお 0.3 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1 チキンブイオン 1.5 みず 130 ●はっさく 緑 はっさく 51	
加工パン	エネルギー 586kcal たんぱく質 26.4g 脂質 17.6g 糖質 73.0g			
牛乳				

13 (木)	さごしのおろししょうゆかけ さといもと野菜の含め煮 なのはなのおひたし かつおぶし(袋・なのはなのおひたし)	●さごしのおろししょうゆかけ	しお	0.1		
	[さごしのおろししょうゆかけ]①さごしは料理酒で下味をつける。だいこんおろしは流水解凍する。②さごしは網を敷いたホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。③だいこんおろし、みりん、うすくちしょうゆを合わせて煮立て、配缶時にさごしにかけ。[さといもと野菜の含め煮]①つなこんにゃくはゆでる。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、鶏肉、にんじん、たまねぎ、つなこんにゃく、さといもの順に加えて煮る。③煮上がれば、しめじを加えて煮、砂糖、みりん、塩、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけて煮詰め、最後にさんどまめを加えて煮る。[なのはなのおひたし]①はくさい、なのはなは各々ゆでる。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、砂糖、うすくちしょうゆで味つけし、配缶時に①の材料にかけ、あえる。[かつおぶし(袋・なのはなのおひたし)]①かつおぶしは1人1袋ずつ添える。	赤 さごし 50 りょうりしゆ 1.5 緑 だいこんおろし(れいとう) 10 みりん 1 うすくちしょうゆ 2	●さといもと野菜の含め煮	赤 けいにく 10 黄 さといも(れいとう) 30 つなこんにゃく 15 緑 たまねぎ 30 緑 にんじん 15 緑 さんどまめ(れいとう) 10 緑 しめじ 10 黄 さとう 1 みりん 1	赤 さごし 50 うすくちしょうゆ 3 こいくちしょうゆ 2.5 赤 だしこんぶ 0.16 赤 けずりぶし 0.6 みず 40	●なのはなのおひたし
ごはん						
牛乳						
	エネルギー 564kcal たんぱく質 28.0g 脂質 13.9g 糖質 77.8g					

14 (金)	チキンレバーカツ ケチャップ煮 ツナとキャベツのバジルソテー	●チキンレバーカツ	こしょう	0.01		
	[チキンレバーカツ]①チキンレバーカツは冷凍のまま熱したなたね油で十分にあげる。(油の温度は170℃) [ケチャップ煮]①豚肉はワインで下味をつける。②綿実油を熱し、豚肉をいためる。更ににんじん、たまねぎの順にいためる、じゃがいも、トマトピューレ、湯を加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、砂糖、塩、こしょう、ローレル、ケチャップ、チキンブイオンで味つけして煮、最後にさんどまめを加えて煮る。[ツナとキャベツのバジルソテー]①ツナは十分に油をきる。②オリーブ油を熱し、キャベツ、ツナの順にいためる。③いたまれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、バジルで味つける。	赤 チキンレバーカツ 50 黄 なたねあぶら 8	●ケチャップ煮	赤 ぶたにく 15 ワイン(しろ) 0.5 黄 じゃがいも 35 緑 たまねぎ 30 緑 にんじん 20 緑 さんどまめ(れいとう) 10 黄 めんじつゆ 0.3 トマトピューレ 2 黄 さとう 0.5 しお 0.3	ローレル 0.03 ケチャップ 8 チキンブイオン 0.6 みず 50	●ツナとキャベツのバジルソテー
ごはん						
牛乳						
バター						
	エネルギー 704kcal たんぱく質 28.2g 脂質 31.6g 糖質 69.6g					

17 (月)	まぐろの甘辛焼き 豚汁 くきわかめのつくだ煮	●まぐろの甘辛焼き	緑 みつば 3
	[まぐろの甘辛焼き]①まぐろは砂糖、料理酒、みりん、こいくちしょうゆ、綿実油で下味をつける。②①のまぐろに白ねぎを加えて混ぜ合わせる。③②の材料は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。[豚汁]①ごぼうはさっと水にさらしてあくをぬく。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、豚肉、にんじん、ごぼう、だいこん、たまねぎ、じゃがいもの順に加えて煮る。③煮上がれば、赤みそ、白みそで味つけし、最後にみつばを加えて煮る。[くきわかめのつくだ煮]①くきわかめはさっと洗う。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、くきわかめを加えて煮る。③煮上がれば、砂糖、みりん、こいくちしょうゆで味つけし、十分煮つめる。	赤 まぐろ 35 緑 しろねぎ 10 黄 さとう 0.5 りょうりしゆ 1.1 みりん 1 こいくちしょうゆ 2.4 黄 めんじつゆ 1	赤 あかみそ 10 赤 しろみそ 4 赤 だしこんぶ 0.5 赤 けずりぶし 2 みず 130
ごはん		●豚汁	赤 ぶたにく 20 黄 じゃがいも 20 緑 たまねぎ 25 緑 だいこん 20 緑 ごぼう 10 緑 にんじん 10
牛乳		●くきわかめのつくだ煮	赤 くきわかめ(れいとう) 10 黄 さとう 0.5 みりん 2 こいくちしょうゆ 1.5 赤 だしこんぶ 0.04 赤 けずりぶし 0.15 みず 10
	エネルギー 559kcal たんぱく質 27.6g 脂質 12.6g 糖質 78.5g		

19 (水)	さけのクリームスパゲッティ キャベツときゅうりのサラダ おさつチップス	●さけのクリームスパゲッティ	黄 めんじつゆ 1.2
	[さけのクリームスパゲッティ]①さけは流水解凍する。スパゲッティはかために塩ゆでし、綿実油をかける。小麦粉はふるう。②ベーコンはからいりし、綿実油を加え、にんじん、たまねぎの順にいためる、湯を加えて煮る。③別釜に綿実油を加え、弱火で小麦粉が色づかないように十分にいためてルウをつくり、②の煮汁を少しずつ加えてのぼす。(ルウと煮汁の温度が同じくらいになるように少し冷ます)④煮上がれば、さけ、マッシュルーム、ルウを加え、塩、こしょう、チキンブイオンで味つけし、最後にむきえだまめ、牛乳、クリーム、スパゲッティを加えて煮る。[キャベツときゅうりのサラダ]①キャベツ、きゅうりは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、ワインピネガーを合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。[おさつチップス]①おさつチップスは1人1袋ずつである。	赤 ベにざけ(フレーク) 20 赤 ベーコン 5 黄 スパゲッティ 30 黄 めんじつゆ 0.9 緑 たまねぎ 45 緑 にんじん 10 緑 むきえだまめ(れいとう) 5 緑 マッシュルーム(みず) 10 黄 めんじつゆ 0.5 しお 1 こしょう 0.02 チキンブイオン 0.4 黄 こむぎこ(はくりきこ) 1.5	赤 ぎゅうにゅう 20 黄 クリーム 7 みず 40 ※しお 1
ミニコッパン		●キャベツときゅうりのサラダ	緑 キャベツ 20 緑 きゅうり 15 黄 さとう 0.8 しお 0.2 黄 めんじつゆ 0.3
牛乳		●おさつチップス	黄 おさつチップス(ふくら) 5
	エネルギー 553kcal たんぱく質 24.1g 脂質 23.0g 糖質 57.7g		

21 (金)	豚肉のしょうが焼き みそ汁 高野豆腐の煮もの	●豚肉のしょうが焼き	赤 しろみそ 4
	[豚肉のしょうが焼き]①豚肉はしょうが汁、砂糖、みりん、こいくちしょうゆ、綿実油で下味をつける。②①の豚肉にたまねぎを加えて混ぜ合わせる。③②の材料は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、15分間、焼き物機で焼く。[みそ汁]①だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、にんじん、はくさいの順に加えて煮る。②煮上がれば、えのきたけを加えて煮、赤みそ、白みそで味つけし、最後に青ねぎを加えて煮る。[高野豆腐の煮もの]①だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、砂糖、みりん、うすくちしょうゆで味つけし、高野豆腐を加えて煮詰め、最後にむきえだまめを加えて煮る。(火をきってしばらく味を含ませる)	赤 ぶたにく 40 緑 たまねぎ 25 緑 しょうが 1 黄 さとう 0.6 みりん 0.7 こいくちしょうゆ 2.4 黄 めんじつゆ 0.5	赤 だしこんぶ 0.5 赤 けずりぶし 2 みず 130
ごはん		●高野豆腐の煮もの	赤 こうや豆腐 5 緑 むきえだまめ(れいとう) 5 黄 さとう 1.5 みりん 0.5 うすくちしょうゆ 2 赤 だしこんぶ 0.18 赤 けずりぶし 0.67 みず 45
牛乳		●みそ汁	緑 はくさい 30 緑 にんじん 10 緑 あおねぎ 5 緑 えのきたけ 10 赤 あかみそ 10
	エネルギー 563kcal たんぱく質 26.0g 脂質 15.8g 糖質 76.2g		

黄：主にエネルギーのもとになる食品(穀類、いも、油脂、砂糖、種実類)
赤：主に体をつくるもとになる食品(乳、肉、卵、魚、豆、海そう類)
緑：主に体の調子を整えるもとになる食品(野菜、果物、きのこ類)

【パンの種類】
・コッパン(ジャムやバター等がつきます)
・ミニコッパン
・加エパン(黒糖パン、おさつパン、レーズンパン、パンキンパン)

給食実施日やひと月の実施回数は各学校、学年によって異なります。
献立の内容は予定のため、変更されることがあります。

3月6日 (木)

よもぎだんご

給食のよもぎだんごは、うるち米、もち米、よもぎから作られています。

よもぎは、山や野原で自然に生えている春の野草です。やわらかな新芽をすりつぶして、だんごに入れます。

※うるち米とは、普段ごはんとして食べている米のことです。

きな粉をかけて食べます。

「よもぎだんご」は、しっかりよくかんで食べましょう。

3月7日 (金)

卒業おめでとうございます

キャベツとコーンのサラダ
あげどりのパーベキューソース
フルーツゼリー
牛乳
パン
カレースープ

卒業祝い献立には、6年生の卒業をお祝いする気持ちがこめられています。

3月11日 (火)

楽しい会食

会食とは、人が集まっていっしょに食事をする事です。

みんなで楽しく給食を食べるために食事のマナーに気を付けましょう。

このようなことに気を付けましょう

食事にふさわしい 食べている時に 口に食べ物を入
会話をします。 立ち歩かない。 れたまま、話さない。