

# 3月



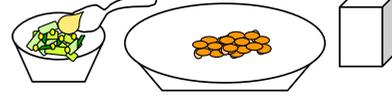
## あつみ小



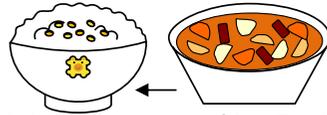
## こんげつは『いわてけん』



キャベツのサラダ



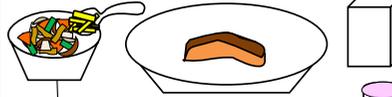
フライビーンズ



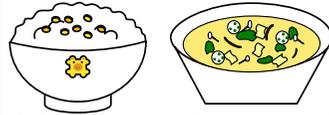
(むぎいり) カレーライス

1日

ちらしごはん きんしたまご



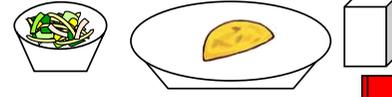
サケのしおやき



(むぎいり) あおさのしんじよじる

2日

やさいのソテー



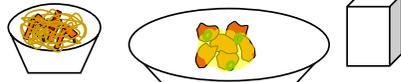
オムレツ



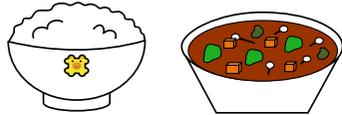
こめこしよくパン ポークビーンズ

3日

きりぼしだいこんとツナにつけ



とりにくのかぼすだれ



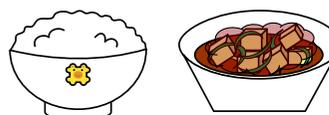
岐福(ぎふ)みそしる

6日

ちゅうかあえ



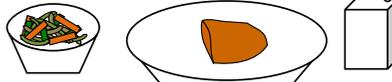
じゃがいものからあげ



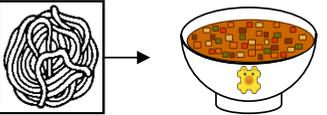
まーぼー豆腐

7日

くきわかめのいために



ソフトカレーのたつたあげ



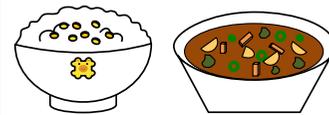
いっしょくうどん じゃじゃめん

8日

ほうれんそうのおかかあえ



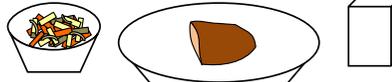
おやこどんぶり



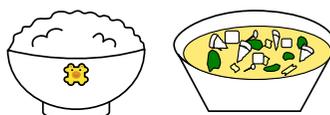
(むぎいり) 岐福(ぎふ)みそしる

9日

にんじんのしおこうきんぴら



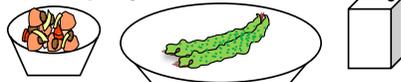
サバのみそに



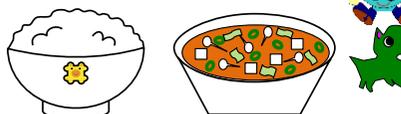
いなかじる

10日

じゃがいものそぼろに



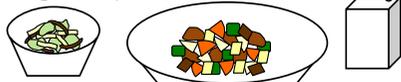
シシャモのおちゃあげ



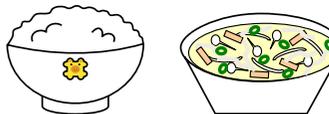
キャベツのみそしる

13日

はくさいのしおいため



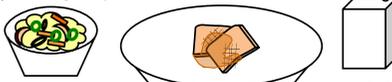
すぶた



はるさめのスープ

14日

うのはないり



イカのてりに



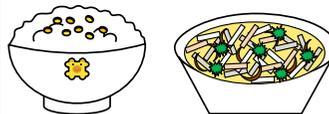
(むぎいり) りきゅうじる

15日

ひじきとだいずのもの



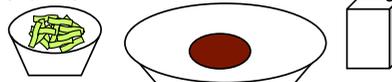
マグロのたつたあげ



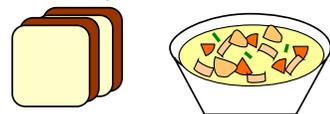
(むぎいり) さわにわん

16日

ポイルキャベツ



にこみハンバーグ



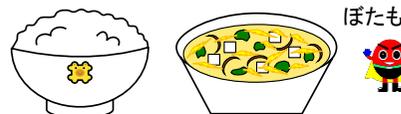
アサリのチャウダー

17日

こまつなごまあえ



とりにくとだいずのもの



かきたまじる

20日

## しゅんぶんのひ

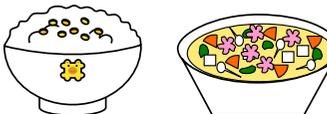


21日

ちくぜんに



エビフライ



(むぎいり) おいわけじる

22日

## そつぎょうしき



23日

## しゅうりょうしき



24日



鉄分(てつぶん)が多いこんだての日



食物(しょくもつ)せんいが多いこんだての日



(にほんがたしよく)「日本型食事」の日

## 給食(きゅうしょく)の時間(じかん)をふりかえろう どれだけできたかな?

協力(きょうりょく)して給食(きゅうしょく)の準備(じゅんび)ができた



きれいにこぼさず盛り付け(もりつけ)ができた



食事中(しょくじちゆう)はマナー(まも)を守り食べることができた



バランス(ばらんす)の良い食事(しょくじ)のとり方(かた)がわかった



岐阜県(ぎふけん)の地場産物(じばさんぶつ)や郷土料理(きょうどりょうり)がわかった



感謝(かんしゃ)の気持ち(きもち)をもって食べる(た)べることができた

