

# 3月



## いちはし



### こんげつは『いわてけん』

きりぼしだいこんとツナのにつけ  
とりにくのかぼすだれ

岐福(ぎふ)みそしる 6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

こまつなのごまあえ  
とりにくとだいずのもの

かきたまじる 20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**

**(にほんがたしょじ)「日本型食事」の日**

ちゅうかあえ  
じゃがいものからあげ

まーぼーどうふ 7日

はくさいのしおいため  
すぶた

はるさめのスープ 14日

**しゅんぶんのひ**

21日

キャベツのサラダ  
フライビーンズ

くきわかめのいために  
ソフトカレイのたつたあげ

いっしょくうどん じゃじゃめん 8日

うのはなやり  
イカのてりに

りきゅうじる 15日

ちくぜんに  
エビフライ

おいわいじる 22日

ちらしごはん きんしたまご  
サケのしおやき

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

ひじきとだいずのもの  
マグロのたつたあげ

さわにわん 16日

**そつぎょうしき**

23日

やさいのソテー  
オムレツ

こめこしょくパン ポークビーンズ 3日

にんじんのしおこうじきんぴら  
サバのみそに

いなかじる 10日

**しゅうりょうしき**

24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?

きょうりよく 協力して給食(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

しよくじゆう 食事中(しょくじちゆう)はマナー(まも)を守り 食べ(た)ることができた

バランス(ばらんす)の良い(よい)食事(しょくじ)の 味が(あじ)わかった

ぎふけん 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

かんしゃ 感謝(かんしゃ)の気持ち(きもち)をもって 食べる(た)ることができた