

# 3月中



## 卒業式



7日

ちらしごはん 錦糸卵  
サワラの照り焼き  
三色団子  
しんじょ汁 1日

筑前煮  
サケのおろしだれ  
デザート  
お祝い汁 2日

じゃがいものそぼろ煮  
ワカサギの天ぷら  
キャベツの味噌汁 3日

ごまあえ  
鶏肉と大豆の煮物  
かきたま汁 4日

糸寒天の酢の物  
ニジマスの五平だれ  
こぶ汁 8日

切り干し大根の中華炒め  
春巻  
野菜ラーメン 9日

おかかあえ  
親子丼  
岐福(ぎふ)味噌汁 10日

ウイナーポテト  
チキンライス  
豆乳デザート  
豆のスープ 11日

にんじんの塩こうじきんぴら  
サバの煮つけ  
岐福(ぎふ)味噌汁 14日

野菜のソテー  
オムレツ  
ジャム  
ポークビーンズ 15日

フルーツ盛り合わせ  
コールスローサラダ  
カレーライス 16日

小松菜の煮びたし  
イカのてり煮  
利休汁 17日

白菜の塩炒め  
酢豚  
春雨のスープ 18日

## 春分の日



21日

ポイルキャベツ  
煮込みハンバーグ  
貝柱のクリームスープ 22日

ひじきと大豆の煮物  
鶏肉のから揚げ  
ゼリー  
八杯汁 23日

くわかめの炒め煮  
豚肉の味噌炒め  
大豆入り小魚  
田舎汁 24日

## 修了式



25日

## 1年間の食生活を振り返ってみよう



成長や健康のために、栄養のバランスや食事のとり方に気を付けることができましたか？



食べ物を大切にし、食事にかかわる人々へ感謝することができましたか？



マナーを守って食事をすることができましたか？



各地域の産物、食文化や歴史を知ることができましたか？