3月

長森南中

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 （麦入り） お祝い汁 2日	小松菜の煮びたし イカのてり煮 小魚 （麦入り） 利休汁 3日	ウインナーポテト チキンライス 豆乳デザート 豆のスープ 4日	卒業式 7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 8日	白菜の塩炒め 酢豚 ふりかけ （麦入り） 春雨のスープ 9日	じゃがいものそぼろ煮 シシャモのよもぎ揚げ （麦入り） キャベツの味噌汁 10日	野菜のソテー オムレツ ジャム ポークビーンズ 11日	ごまあえ 鶏肉と大豆の煮物 かきたま汁 14日
糸寒天の酢の物 ニジマスの五平だれ こぶ汁 15日	切り干し大根の中華炒め 春巻 一食中華麺 野菜ラーメン 16日	おかかあえ 親子丼 （麦入り） 岐福(ぎふ)味噌汁 17日	ボイルキャベツ 煮込みハンバーグ 貝柱のクリームスープ 18日	春分の日 21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 22日	ひじきと大豆の煮物 鶏肉のから揚げ ゼリー （麦入り） 八杯汁 23日	くきわかめの炒め煮 豚肉の味噌炒め 大豆入り小魚 （麦入り） 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？