

3月



島中学校



今月は「千葉県」です。



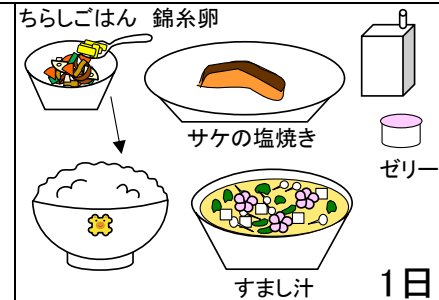
鉄分が多い献立の日

食物せんいが
多い献立の日

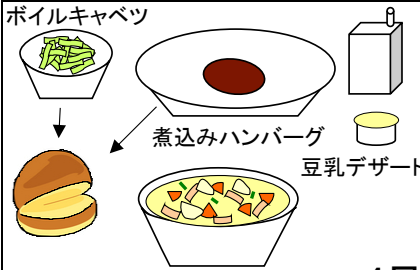
「日本型食事」の日



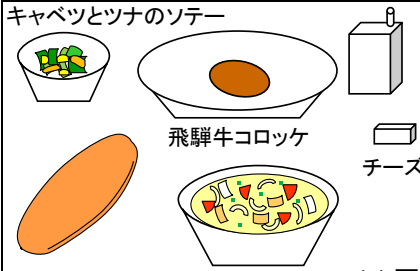
このマークは
「ふるさと食材の日」
3月5日(火) 3年生は給食停止日



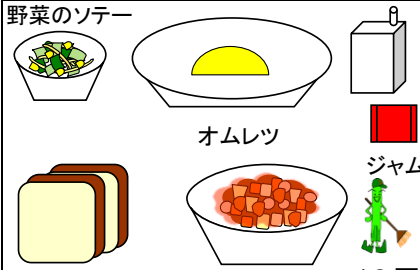
卒業式



ポイルキャベツ 煮込みハンバーグ 豆乳デザート



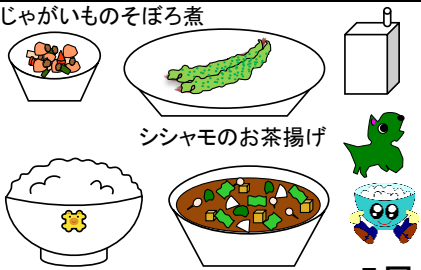
パンズパン アサリのチャウダー 4日



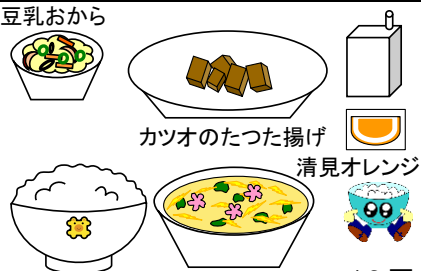
野菜のソテー オムレツ 米粉食パン ポークビーンズ 11日



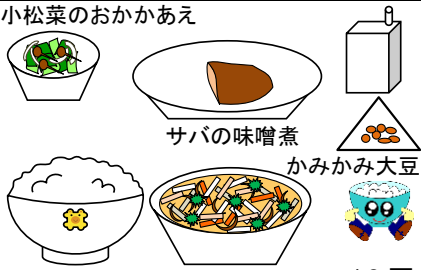
干葉の恵みあえ イワシのかば焼き アサリの味噌汁 18日



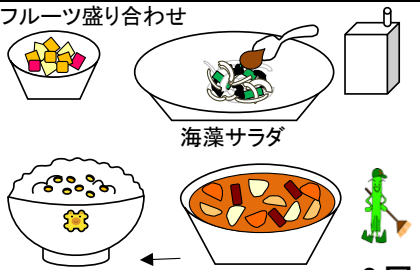
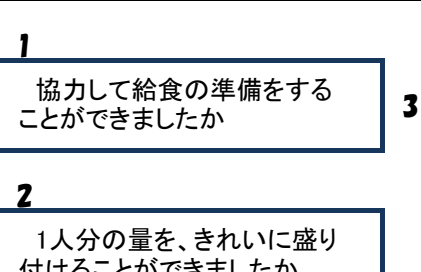
じゃがいものそぼろ煮 シンシャモのお茶揚げ 岐福(ぎふ)味噌汁 5日



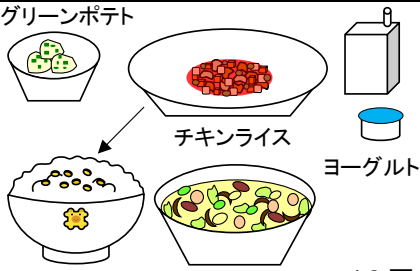
豆乳おから カツオのたつた揚げ 清見オレンジ



小松菜のおかかあえ サバの味噌煮 かみかみ大豆 沢煮椀 12日



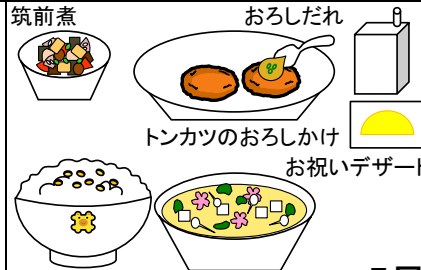
フルーツ盛り合わせ 海藻サラダ (麦入り) カレーライス 6日



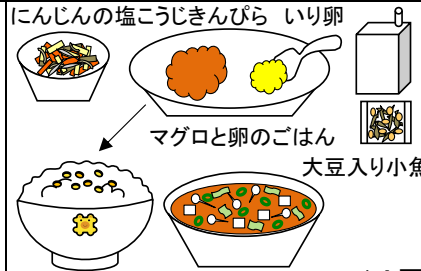
グリーンポテト チキンライス (麦入り) カラフルスープ 13日



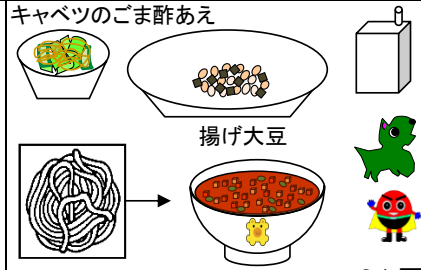
春分の日 20日



筑前煮 おろしだれ トンカツのおろしかけ お祝いデザート



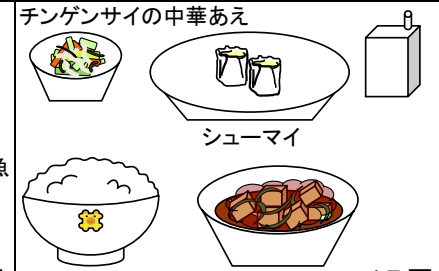
にんじんの塩こうじきんぴら いら卵 マグロと卵のごはん 大豆入り小魚



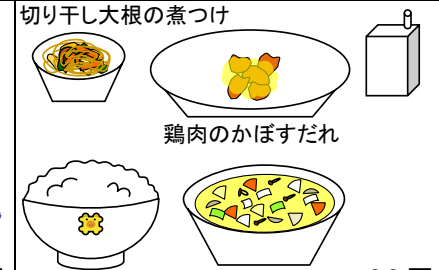
キャベツのごま酢あえ 揚げ大豆 ソフト麺 肉味噌 7日



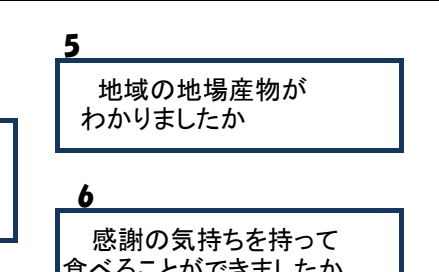
チンゲンサイの中華あえ シューマイ 麻婆豆腐 8日



切り干し大根の煮つけ 鶏肉のかぼすだれ 利休汁 15日



21日



22日

給食の時間をふりかえろう

1 協力して給食の準備をすることができましたか

2 1人分の量を、きれいに盛り付けることができましたか

3 楽しく会食をすることができましたか

4 バランスのよい食事のとり方がわかりましたか

5 地域の地場産物がわかりましたか

6 感謝の気持ちを持って食べることができましたか