

3月



常磐小



キャベツのサラダ
フライビーンズ
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
ゼリー
あおさのしんじょじる 2日

うのはないり
イカのとりに
ゼリー
りきゅうじる 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
ミルク
まーぼー豆腐 7日

ほうれんそうのおかかあえ
おやこどんぶり
岐福(ぎふ)みそしる 8日

くきわかめのいために
ソフトカレーのたつたあげ
いっしょうどん
じゃじゃめん 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

やさいのソテー
オムレツ
ジャム
こめこしよくパン
ポークビーンズ 13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 14日

はくさいのしおいため
すぶた
はるさめのスープ 15日

ひじきとだいずのもの
マグロのたつたあげ
ゼリー
さわにわん 16日

こまつなごまあえ
とりにくとだいずのもの
ぼたもち
かきたまじる 17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 20日

しゅんぶんのひ
21日

ちくぜんに
エビフライ
デザート
おいわいじる 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
(にほんがたしょくじ)「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(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)ることができた