

給食献立表

令和4年 3月

石川県立盲学校

3/1 (火)	2 (水)	3 (木) ひな祭り献立	4 (金)
<p>・牛乳は毎日つきます。 ・<u>二重下線は、児童生徒からのリクエストメニュー</u>です。 ・都合により献立を変更することがあります。</p> <p>ご飯 リクエスト <u>ジャージャン豆腐</u> ブロッコリーのごまドレ和え なめこ汁</p>	<p><u>カレーライス</u> ほうれん草とコーンのサラダ 果物 旬の食材</p>	<p><u>鮭ちらし寿司</u> お花型ハンバーグ(付) 人参甘煮 お吸い物 ひなあられ </p>	<p>パン 鶏のピザソース焼き(付) 焼きパプリカ 春野菜のペペロンチーノ風 旬の食材 かぼちゃスープ</p>
7 (月)	8 (火)	9 (水)	10 (木)
<p>ご飯 <u>麻婆お麩</u> 五色和え 中華スープ</p>	<p>えびピラフ ゆでウインナー(付)白菜としらすのサ卵とレタスのスープ デザート</p>	<p>菜の花と海鮮のパスタ 旬の食材 ダブルいもサラダ 鶏挽肉とトマトのスープ ヨーグルト</p>	<p>赤飯 卒業祝い献立 鶏のから揚げ(付) ゆで野菜 切干大根の煮物 紅白のすまし汁 お祝いデザート</p>
14 (月)	15 (火)	16 (水)	17 (木)
<p>ご飯 豚のみそ漬け焼き(付) 粉ふきいも うの花炒り煮 ちくわと大根のみそ汁</p>	<p><u>ひじきごはん</u> 魚の石垣焼き(付)ほうれん草の海苔和え なめこ汁 フルーツヨーグルト</p>	<p>鶏肉のフォー(加賀野菜入) 春巻き(付)春キャベツの和え物 ベトナムコーヒゼリー風 生徒が授業で作成した献立を参考にしました</p>	<p>ご飯 車麩のから揚げソースかけ(付) ゆで野菜 しらすとほうれん草のお浸し 具沢山豚汁</p>
22 (火)	23 (水)	24 (木)	<p>給食室では日頃から、食品や調理過程の安全に細心の注意を払いながら、皆さんに喜んでもらえるおいしい給食を提供できるよう努めてきました。コロナ対策で食堂での会話はあまりできませんでした。給食を通してみられる笑顔は調理員の励みになりました。</p> <p>卒業生の皆さんは、これからは自分で食事を選ぶ機会が増えますので、給食のことを思い出して、健康的な食生活を送られるようお願いしています。一年間、ご理解とご協力をいただきありがとうございました。</p>
<p>ご飯 魚の味噌マヨ焼き(さわら) 付) たたきごぼう ブロッコリーのかにあんかけ めった汁</p>	<p>ちゃんぽん麺 焼売 付) 青菜のごま和え デザート</p>	<p>終業式 </p>	

一年間を振り返りましょう

卒業・進級の季節となりました。皆さん、おめでとうございます。
皆さんは一年間給食を食べながら食に関するさまざまなことを学びました。今月はこの一年間を振り返ってみて、来年度の目標を立ててみましょう。



食事の前に手を
きれいに
洗った



よくかんで
食べた



苦手な食べ物にも
チャレンジ
した



マナーを守って
食事をするこ
と
ができた



感謝の気持ち
を持って食べる
ことができた



バランスの良い
食事のとり方
がわかった



朝ごはんを
毎日
食べた



食べ物に興味
を持つことが
できた