## 給食献立表

今和4年3日 石川但立官学校

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)
・牛乳は毎日つきます。	ご飯 リクエスト	カレーライス	<u>鮭ちらし寿司</u>	パン
・二重下線は、児童生徒	ジャージャン豆腐	ほうれん草とコーンのサラダ 	お花型ハンバーグ	鶏のピザソース焼き
<u>からのリクエストメ</u>	ブロッコリーのごまドレ和え	果物 旬の食材	付)人参甘煮	付)焼きパプリカ
<u>ニューです</u> 。	なめこ汁		お吸い物	<u>春野菜</u> のペペロンチーノ風
・都合により献立を変更			ひなあられ 🙈 🧥	旬の食材
することがあります。				かぼちゃスープ
7 (月)	8 (火)	9 (水)	10(木)	11(金)
ご飯	えびピラフ	<u>菜の花</u> と海鮮のパスタ	赤飯 卒業お祝い献立	卒業式
<u>麻婆お麩</u>	ゆでウインナー	旬の食材	鶏のから揚げ	
五色和え	付)白菜としらすのサ	ダブルいもサラダ	付)ゆで野菜	The second second
中華スープ	卵とレタスのスープ	鶏挽肉とトマトのスープ	切干大根の煮物	
	デザート	ヨーグルト	紅白のすまし汁	卒業おめでとう
			お祝いデザート	和英至より
			(40世に) リード	
14 (月)	15 (火)	16 (水)	17 (木)	18(金)
14 (月) ご飯	15 (火) <u>ひじきごはん</u>	16 (水) 鶏肉のフォー(加賀野菜入)		18 (金)
	(, ,	(5)	17 (木)	パン
ご飯	ひじきごはん	鶏肉のフォー(加賀野菜入)春巻き	17 (木) ご飯	パン
ご飯 豚のみそ漬け焼き	<u>ひじきごはん</u> 魚の石垣焼き	鶏肉のフォー(加賀野菜入)春巻き	17 (木) ご飯 車麩のから揚げソースかけ	パン 豆入キーマカレー
ご飯 豚のみそ漬け焼き 付)粉ふきいも	<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	鶏肉のフォー(加賀野菜入) 春巻き 付)春キャベツの和え物 ベトナムコーヒーゼリー風 生徒が授業で作成した	17 (木) ご飯 車麩のから揚げソースかけ 付) ゆで野菜	パン 豆入キーマカレー おからツナサラダ
ご飯 豚のみそ漬け焼き 付)粉ふきいも うの花炒り煮	<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	鶏肉のフォー(加賀野菜入) 春巻き 付)春キャベツの和え物 ベトナムコーヒーゼリー風	17 (木) 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	パン 豆入キーマカレー おからツナサラダ
ご飯 豚のみそ漬け焼き 付)粉ふきいも うの花炒り煮	<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	鶏肉のフォー(加賀野菜入) 春巻き 付)春キャベツの和え物 ベトナムコーヒーゼリー風 生徒が授業で作成した	17 (木) 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	パン 豆入キーマカレー おからツナサラダ 野菜スープ
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	<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	鶏肉のフォー(加賀野菜入) 春巻き 付)春キャベツの和え物 ベトナムコーヒーゼリー風 生徒が授業で作成した 献立を参考にしました	17 (木) 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	パン 豆入キーマカレー おからツナサラダ
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	<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	鶏肉のフォー(加賀野菜入) 春巻き 付)春キャベツの和え物 ベトナムコーヒーゼリー風 生徒が授業で作成した 献立を参考にしました	17 (木) 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 給食室では日頃から、食。 注意を払いながら、皆さんし	パン 豆入キーマカレー おからツナサラダ 野菜スープ 品や調理過程の安全に細心の に喜んでもらえるおいしい給 きました。コロナ対策で食堂
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 22 (火) ご飯	<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 23 (水) ちゃんぽん麺	鶏肉のフォー(加賀野菜入) 春巻き 付)春キャベツの和え物 ベトナムコーヒーゼリー風 生徒が授業で作成した 献立を参考にしました	17 (木) 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 給食室では日頃から、食 注意を払いながら、皆さんし 食を提供できるよう努めてま での会話はあまりできませ	パン 豆入キーマカレー おからツナサラダ 野菜スープ 品や調理過程の安全に細心の に喜んでもらえるおいしい給 きました。コロナ対策で食堂 んでしたが、給食を通してみ
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 22 (火) ご飯 魚の味噌マヨ焼き(さわら)	<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 23 (水) ちゃんぽん麺 焼売	鶏肉のフォー(加賀野菜入) 春巻き 付)春キャベツの和え物 ベトナムコーヒーゼリー風 生徒が授業で作成した 献立を参考にしました	17 (木) 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 給食室では日頃から、食。 注意を払いながら、皆さんに食を提供できるよう努めてこでの会話はあまりできませた。	パン 豆入キーマカレー おからツナサラダ 野菜スープ 品や調理過程の安全に細心の に喜んでもらえるおいしい給 きました。コロナ対策で食堂 んでしたが、給食を通してみ になりました。
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  22 (火) ご飯 魚の味噌マヨ焼き(さわら) 付)たたきごぼう	<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 23 (水) ちゃんぽん麺 焼売 付)青菜のごま和え	鶏肉のフォー(加賀野菜入) 春巻き 付)春キャベツの和え物 ベトナムコーヒーゼリー風 生徒が授業で作成した 献立を参考にしました	17 (木) 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 給食室では日頃から、食。 注意を払いながら、皆さんし 食を提供できるよう努めてこ での会話はあまりできません。	パン 豆入キーマカレー おからツナサラダ 野菜スープ 品や調理過程の安全に細心の に喜んでもらえるおいしい給 きました。コロナ対策で食堂 んでしたが、給食を通してみ
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  22 (火) 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	<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 23 (水) ちゃんぽん麺 焼売 付)青菜のごま和え	鶏肉のフォー(加賀野菜入) 春巻き 付)春キャベツの和え物 ベトナムコーヒーゼリー風 生徒が授業で作成した 献立を参考にしました	17 (木) 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 給食室では日頃から、食。 注意を払いながら、皆さんし 食を提供できるよう努めては の会話はあまりできません られる笑顔は調理員の励みし 卒業生の皆さんは、これに が増えますので、給食のこ	パン 豆入キーマカレー おからツナサラダ 野菜スープ 野菜スープ 品や調理過程の安全に細心の に喜んでもらえるおいしい給きました。コロナ対策で食堂 んでしたが、給食を通してみ になりました。 になりました。

## 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。

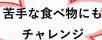
皆さんは一年間給食を食べながら食に関するさまざまなことを学んでき ました。今月はこの一年間を振り返ってみて、来年度の目標を立ててみま しょう。





よくかんで

バランスの良い 食事のとり方が わかった







ができた

€~} O

朝ごはんを 毎日



食べ物に興味を 持つことが できた



感謝の気持ちを 持って食べる。 ことができた