

# 3月給食盛り付け表

月	火	水	木	金	
<p>2 鶏肉の照り焼き</p>  <p>牛乳 わかめごはん コンソメスープ</p>	<p>3 さわらの西京焼き</p>  <p>牛乳 ひなまつり寿司 菜の花のすまし汁</p>	<p>4 豚肉の香味あげ</p>  <p>牛乳 ごはん 塩ラーメン</p>	<p>5 揚げ大豆とじゃがいもの磯和え</p>  <p>牛乳 いちご ごはん 卵とじ</p>	<p>6</p>  <p>牛乳 いちごジャム ドレッシングサラダ ガーリックトースト ポトフ</p>	
<p>9</p>  <p>牛乳 フルーツヨーグルト 福神漬 カレーライス</p>	<p>10 さばの塩麹焼き</p>  <p>牛乳 ひじきの炒り煮 ごはん 貝だくさんみそ汁</p>	<p>11 豆入り酢豚</p>  <p>牛乳 デコポン ゆかりごはん 五目スープ</p>	<p>12</p> <h2 style="color: green;">簡易給食</h2> <ul style="list-style-type: none"> <li>★牛乳</li> <li>★おにぎり(鮭)</li> <li>★おにぎり(鶏五目)</li> <li>★おにぎり(昆布)</li> </ul> 	<p>13</p>  <h2 style="color: red;">卒業式</h2>	
<p>16 フライドチキン</p>  <p>牛乳 いちごゼリー 野菜ソテー ごはん 豚汁</p>	<p>17 めぎすから揚げ 2尾</p>  <p>牛乳 キャベツサラダ ごはん ぶた大根</p>	<p>18</p>  <p>牛乳 ビビンバ たまごスープ</p>	<p>19 白身魚のケチャップソースがけ</p>  <p>牛乳 白菜サラダ ごはん 鶏と野菜のうま煮</p>	<p>20</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <h2 style="color: red;">春分の日</h2> </div>	
<p>23 三味焼き 2枚</p>  <p>牛乳 白菜のごま和え ごはん あざりと厚揚げの煮物</p>	<p>24</p> <div style="text-align: center;"> <h1 style="color: red;">修了式</h1> </div>	<p><b>* 3月の給食目標 *</b></p> <div style="border: 2px dashed red; padding: 10px; display: inline-block;"> <h2 style="color: red;">自分の健康を 考えよう</h2> </div> 			
<p>①～⑧の○の数が、 <b>8こ</b> ⇒よく出来ました。そのちょうし! 7～5こ⇒おいしい! 来年度は満点をめざしましょう。 4～0こ⇒がんばって! 一つでも○を増やそう。</p>		<p>①食事の前は、石鹸をつけて手洗いをした</p> 	<p>②毎日、朝ごはんを食べた</p> 	<p>③好き嫌いせずに食べた</p> 	<p>④早寝、早起きができた</p> 
		<p>⑤マナーを守り、楽しく食事ができた</p> 	<p>⑥よく噛んで食べた</p> 	<p>⑦おやつは、時間や量を決めて食べた</p> 	<p>⑧心をこめて食事のあいさつができた</p> 

1年間、きちんとした食生活を送ることができましたか?振り返ってみよう!できなかったことは来年度できるようにしましょう。