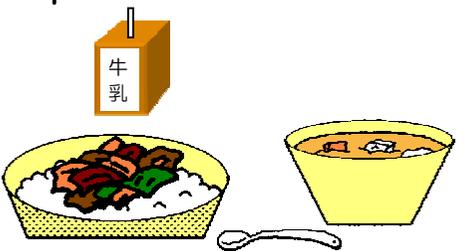
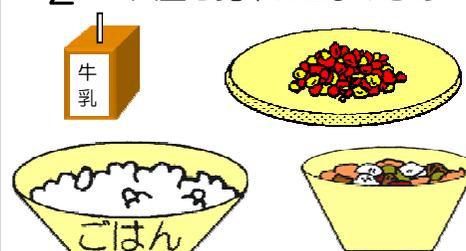
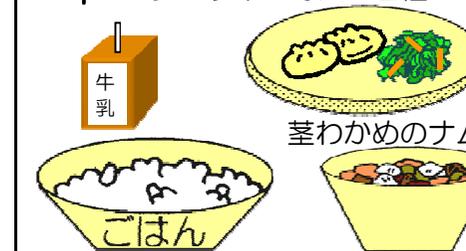
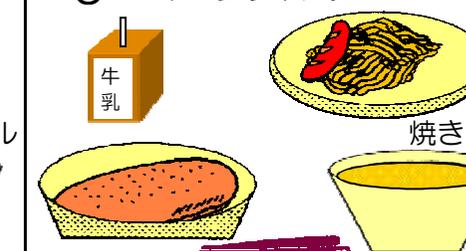
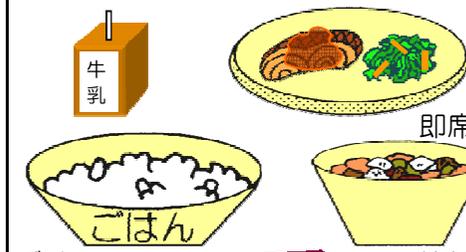
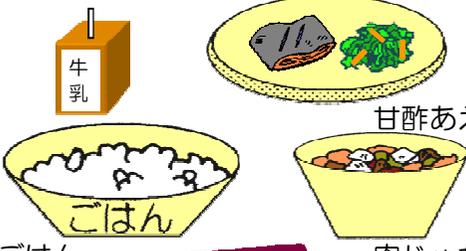
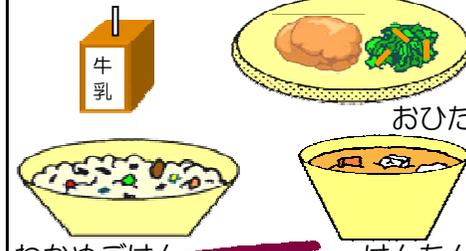
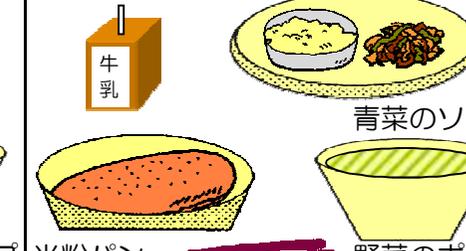
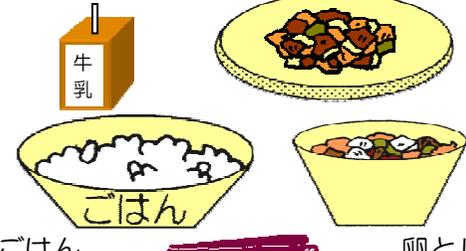
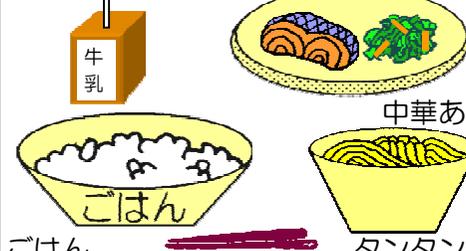


3月給食盛り付け表

月	火	水	木	金
1  能登牛のビビンバ みそワタンスープ	2 大豆と昆布のごまからめ  ごはん 豚大根	3  ひな祭りメニュー ごはん すし飯 鮭とたまごのちらし寿司 あさりと花麩のすまし汁	4 ターサイバオズ 2個  ごはん 厚揚げの中華煮 茎わかめのナムル	5 ポークウイナー  ミルクコッペパン 焼きそば たまごスープ
8 とんかつ ごまソースかけ  受験応援メニュー ごはん みそ汁 フロッキーとコーンの炒めもの	9  カレーライス フルーツヨーグルト	10 さわらのねぎ味噌焼き  ごはん 筑前煮 即席漬	11 鶏のから揚げ  ごまあえ 卒業祝いメニュー お祝いケーキ ゆかりごはん 紅白すまし汁	12  卒業式
15 鯖のしょうが煮  ごはん 肉じゃが 甘酢あえ	16 卵焼き  ごはん いなりうどん みそ金平	17 鶏肉のマーマレードソース  わかめごはん けんちん汁 おひたし	18 豆入り酢豚  ごはん 春雨スープ	19 ラザニア風ミートグラタン  米粉パン 野菜のポトフ
22 豚肉のしょうが焼き  ごはん 卵とじ	23 ふくらぎの香味揚げ  ごはん タンタン麺 中華あえ	24  修了式	* 3月の給食目標 * 自分の健康を 考えよう 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。	

① 食事の前は、石鹸を つけて手洗いをした 	② 毎日、朝ごはん を食べた 	③ 好き嫌いせずに 食べた 	④ 早寝、早起きが できた 
⑤ マナーを守り、静かに 食事ができた 	⑥ よく噛んで食べた 	⑦ おやつは、時間や 量を決めて食べた 	⑧ 心をこめて食事の あいさつができた 

①～⑧の○の数が、
8こ ⇒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。