

3月

献立盛り付け表



月	火	水	木	金
<p>2 黒木中3年生リクエスト給食</p> <p>八女茶ムース アメリカンサラダ</p> <p>キムタクご飯 ラビオリスープ</p>	<p>3 ひな祭りにちなんだ献立とびだせ！レシピ</p> <p>ひなあられ いわしのみぞれ煮</p> <p>おひたし</p> <p>ちらし寿司 すまし汁</p>	<p>4</p> <p>チャプチェ</p> <p>麦ご飯 豆腐と卵の中華スープ</p>	<p>5 非常食体験</p> <p>切干大根のサラダ</p> <p>カンパン(2袋) 五目うどん</p>	<p>6 地産地消の日(でこぼん)</p> <p>でこぼん 野菜サラダ</p> <p>パンパン スパゲティ刺タケ</p>
<p>9</p> <p>和風ハンバーグ 粉ふきいも</p> <p>ご飯 もずく汁</p>	<p>10</p> <p>いわし生姜煮 ごま和え</p> <p>麦ご飯 けんちん汁</p>	<p>11</p> <p>鶏肉のさっぱり煮 おかか和え</p> <p>ご飯 厚揚げの味噌汁</p>	<p>12 卒業お祝い献立 セレクトデザート わかめサラダ</p> <p>麦ご飯 カレー</p>	<p>13 卒業式</p>
<p>16</p> <p>厚焼き卵 昆布和え</p> <p>かしわご飯 魚そうめん汁</p>	<p>17</p> <p>春雨の酢の物</p> <p>麦ご飯 麻婆豆腐</p>	<p>18</p> <p>千草和え</p> <p>ご飯 肉じゃが</p>	<p>19</p> <p>あじフライ 即席漬け</p> <p>ご飯 味噌汁</p>	<p>20 春分の日</p>
<p>23</p> <p>豚肉の生姜炒め</p> <p>ご飯 かきたま汁</p>	<p>24 修了式</p>	<p>給食の時間をふりかえろう</p> <p>できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。</p>		

旬の食べ物



<input type="checkbox"/> 協力して給食の準備をすることができた 	<input type="checkbox"/> 1人分の量をきれいに盛りつけた 	<input type="checkbox"/> 楽しく会食することができた
<input type="checkbox"/> バランスのよい食事のとり方がわかった 	<input type="checkbox"/> 地域の地場産物がわかった 	<input type="checkbox"/> 感謝の気持ちを持って食べることができた

