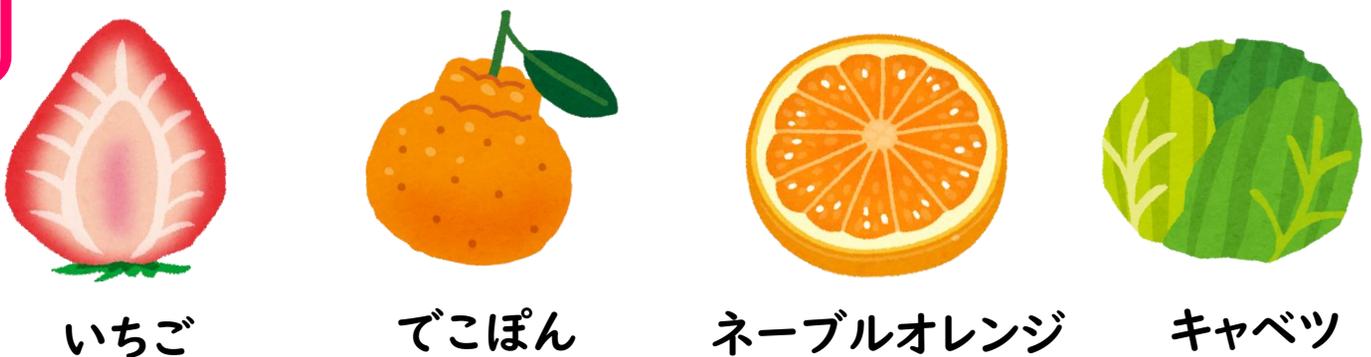




月	火	水	木	金
<p>3 ひな祭りにちなんだ献立</p> <p>ひなあられ つくね ごま和え</p> <p>ちらし寿司 魚そうめん汁</p>	<p>4</p> <p>ナムル ヤンニョムチキン</p> <p>麦ご飯 わかめスープ</p>	<p>5</p> <p>煮魚 香り和え</p> <p>ご飯 味噌汁</p>	<p>6</p> <p>パンパンジーサラダ</p> <p>キムチチャーハン ぎょうざスープ</p>	<p>7</p> <p>パンに炒めた牛肉とゆでキャベツをはさんで、メキシカンビーフサンドを作ろう!</p> <p>いちご ゆでキャベツ 炒めた牛肉</p> <p>背割りコッパパン コーンクリームスープ</p>
<p>10</p> <p>お祝いデザート コールスローサラダ</p> <p>麦ご飯 カレー</p>	<p>11 卒業式</p>	<p>12 地産地消の日 (大豆)</p> <p>いわしフライ 五目豆</p> <p>ご飯 かきたま汁</p>	<p>13</p> <p>ごまじゃこ和え</p> <p>ご飯 肉じゃが</p>	<p>14</p> <p>ネーブル ツナサラダ</p> <p>ミルクねじりパン スpagetake刺たん</p>
<p>17</p> <p>いわしかぼす煮 アーモンド和え</p> <p>麦ご飯 豚汁</p>	<p>18</p> <p>でこぼん 焼き肉</p> <p>ご飯 もずく汁</p>	<p>19</p> <p>きゅうりの即席漬け 春巻き</p> <p>高菜ライス 中華スープ</p>	<p>20 春分の日</p> <p>春分の日</p>	
<p>24 修了式</p>	<p>春休みも 毎日朝食をとろう</p> <p>朝食は脳や体を目覚めさせ、エネルギーを補給する上でとても大切です。長い休みの間も朝寝坊をしないで早起きをして、毎日必ず朝食をとるようにしましょう。</p>			

旬の食べ物



いちご でこぼん ネーブルオレンジ キャベツ