



# 3月もいっつけ表

毎月19日は  
食育の日



<p><b>2日(月)</b></p>    <p>ピビンバ わかめスープ</p> 	<p><b>3日(火)</b></p> <p><b>ひなまつり献立</b></p>   <p>ひなあられ</p>   <p>ひなまつり寿司 すまし汁 野菜かき揚げ</p> 	<p><b>4日(水)</b></p>   <p>春巻き ひじきナムル</p>   <p>白ごはん 味噌ラーメン</p> 	<p><b>5日(木)</b></p>   <p>おじゃがのマヨネーズ風味</p>   <p>わかめごはん 卵とほうれん草のスープ</p> 	<p><b>6日(金)</b></p>    <p>カレーライス チョレギサラダ</p> 
<p><b>9日(月)</b></p> <p><b>受験応援献立</b></p>   <p>とんかつ れんこんきんぴら</p>   <p>白ごはん ピリ辛スープ</p> 	<p><b>10日(火)</b></p>   <p>さばの生姜煮 ごま和え</p>   <p>白ごはん みそ汁</p> 	<p><b>11日(水)</b></p>   <p>チーズ</p>   <p>バエリア 白身魚フライ トマトスープ煮</p> 	<p><b>12日(木)</b></p> <p><b>卒業お祝い献立</b></p>   <p>鶏のから揚げ 春雨サラダ</p>   <p>赤飯 ごましお かきたま汁</p> 	<p><b>13日(金)</b></p> <p><b>卒業式</b></p> 
<p><b>16日(月)</b></p>   <p>ししゃもの米粉揚げ 小松菜の炒め物</p> <p>1人3ヶ</p>   <p>白ごはん 大根と里芋の そぼろあんかけ</p> 	<p><b>17日(火)</b></p>   <p>煮込みハンバーグ マセドアンサラダ</p>  <p>ヨーグルト</p>   <p>ミルクロール クリームスープ</p> 	<p><b>18日(水)</b></p>   <p>さわらの竜田揚げ 大豆の磯煮</p>   <p>白ごはん 車麩の卵とじ</p> 	<p><b>19日(木)</b></p>   <p>だし巻き卵 糸昆布の炒め煮</p>   <p>白ごはん 肉うどん</p> 	<p><b>20日(金)</b></p> <p><b>春分の日</b></p> 
<p><b>23日(月)</b></p>   <p>豆乳プリンタルト</p>   <p>とりそぼろごはん いも団子汁</p> 				

## 今月の目標

# 給食の振り返りをしよう

- |  |  |   |  |   |  |   |   |   |
|--|--|---|--|---|--|---|---|---|
| <p><b>1</b> みんなで楽しく<br/>食べよう</p>  | <p><b>2</b> 朝ごはんを<br/>食べよう</p>  | <p><b>3</b> バランスよく<br/>食べよう</p>  | <p><b>5</b> よくかんで<br/>食べよう</p>  | <p><b>6</b> 手を洗おう</p>  | <p><b>8</b> 食べ残しを<br/>なくそう</p>  | <p><b>9</b> 産地を<br/>応援しよう</p>  | <p><b>11</b> 和食文化を<br/>伝えよう</p>  | <p><b>11</b> 和食文化を<br/>伝えよう</p>  |
| <p>まわりの人と<br/>楽しく食事ができた</p>  | <p>朝ごはんを毎朝<br/>食べることが<br/>できた</p>  | <p>好き嫌いせず、<br/>バランスよく<br/>食べられた</p>   | <p>よく噛んで味わって<br/>食べられた</p>   | <p>食事の前にきちんと<br/>手を洗った</p>  | <p>残さず食べる<br/>ことができた</p>   | <p>加賀市でとれる<br/>食べ物を知ることが<br/>できた</p>  | <p>季節の行事や<br/>料理を知ることが<br/>できた</p>  | <p>はしを正しく使い<br/>茶わんを持って<br/>食べられた</p>   |