

3月^{がつ}のこんだて



令和4年度

小中学部

※献立は都合により、変更する場合があります。

2/27 (月)	2/28 (火)	1 (水)	2 (木)	3 (金)
		<p>こうとうぶ ぶんきょうしつ 高等部・分教室</p> <p>そつぎょうしき 卒業式</p>	<p>むぎ 麦ごはん</p> <p>さばのみそ^に煮</p> <p>こまつな 小松菜のごま炒め</p> <p>のっぺい汁</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>ミックスフルーツコップ</p> <p>ローストチキン</p> <p>ブロッコリーソテー</p> <p>レタスのスープ</p> <p>ひなまつり^{もも}桃の花ゼリー</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>
6 (月)	7 (火)	8 (水)	9 (木)	10 (金)
<p>しょく 食パン</p> <p>いちごジャム</p> <p>さわらのレモンペッパーパン^{こや}粉焼き</p> <p>ジャーマンポテト</p> <p>チキンヌードルスープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>11時20分</p> <p>げこう 下校</p>	<p>カレーライス</p> <p>ふくじんづ 福神漬</p> <p>キャベツとベーコンのソテー</p> <p>ショア</p>	<p>おいしいがうれしが^{こんたて}献立</p> <p>むぎ 麦ごはん</p> <p>こあゆのかりんあげ</p> <p>もやしのおかか炒め</p> <p>とうふ ひえい 豆腐と比叡ゆばのすまし汁</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>ことう 黒糖はちみつコップ</p> <p>チキンのトマト^に煮</p> <p>キャベツともやしのソテー</p> <p>かぼちゃのポタージュ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>
13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17 (金)
<p>ちゃんぽんめん</p> <p>しゅうまい</p> <p>きりほ^{だいこんに}大根煮</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>やさい^{ざかな}ふりかけ</p> <p>焼き魚(ほっけ)</p> <p>ひじき煮</p> <p>ぶたじる 豚汁</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>むぎ 麦ごはん</p> <p>あまから 甘辛チキン</p> <p>チンゲン菜^{さい}のごま炒め</p> <p>あか 赤だし</p> <p>おめでとうデザート</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>卒業お祝いメニュー</p>	<p>しょうちゅうがくぶ 小中学部</p> <p>そつぎょうしき 卒業式</p>	<p>バンズパン</p> <p>ハンバーガーパーティ</p> <p>キャベツのカレーソテー</p> <p>こまつな 小松菜としいたけのスープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>
20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)
<p>レーズンコップ</p> <p>とり^{にく}鶏肉のマーマレード^や焼き</p> <p>キャベツのマヨ炒め</p> <p>チンゲン菜^{さい}のスープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>しゅんぶん ひ 春分の日</p>	<p>むぎ 麦ごはん</p> <p>や^{ざかな}焼き魚(あじ)</p> <p>ほうれん草^{そう}のおかか炒め</p> <p>とうふ 豆腐のみそ汁</p> <p>なっとう 納豆</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>むぎ 麦ごはん</p> <p>しお 塩からあげ</p> <p>うま塩キャベツ</p> <p>たまねぎのみそ汁</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>しゅうりょう 修了式</p>

今のクラスで食べる給食^{きゅうしょく}もあとわずかですね。この一年間の給食時間^{きゅうしょくじかん}を振り返ると、
 苦手な食べ物^{たがてなたべもの}が食べられるようになったり、集中して給食時間^{きゅうしょくじかん}を
 過ごせるようになったり、いろんな成長^{せいちょう}がありましたね。
 4月からはまた一つ学年^{がくねん}が上がります。心身ともに元気に過ごせるように、
 食事の時間を大切にしましょう。

