



令和3年2月26日
横浜市立みたけ台小学校
校長 羽田 敏隆
栄養職員 石川 晶代

少しずつ日差しが暖かくなってきました。

3月は、大きな区切りを迎える月です。進級・卒業を前に食生活を振り返り、新しい生活に向けて準備をしましょう。

★★3月の独自献立★★ ※基準献立表と異なります。

1日(月) 酢飯 牛乳 菜の花ずしの具 すまし汁

→ ひなあられ をプラスします。

※特定原材料28品目不使用



4日(木) 麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 中華あえ

→ 湘南ゴールド をプラスします。

5日(金) はいがパン 牛乳 メヒカリフライ ミネストローネ ミックスフルーツ

→ ミネストローネに「みたけ米(もち米)」を入れます

ミックスフルーツに「白玉こんにゃく」「みかんゼリー」を入れます。

※特定原材料：りんご ※特定原材料28品目不使用

9日(火) 麦ごはん 牛乳 肉じゃが いそかあえ ぶりかけ

→ 湘南ゴールドゼリー をプラスします。

※特定原材料：オレンジ

12日(金) 赤飯 牛乳 いりどり かきたま汁 ごま塩

→ 5. 6年生と6組の赤飯を、自校炊飯します。みたけ米を使います。

※食材についてご不明な点がありましたら、学校までご連絡ください。

