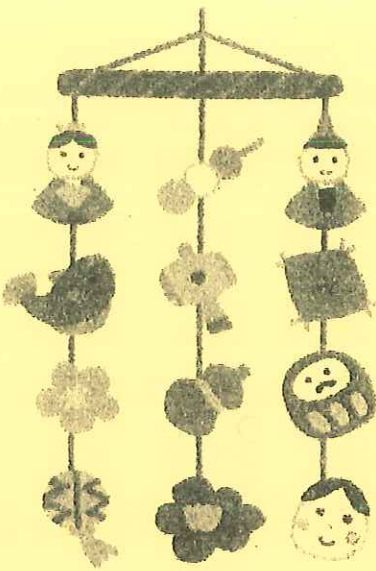
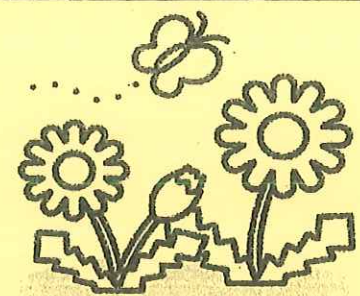
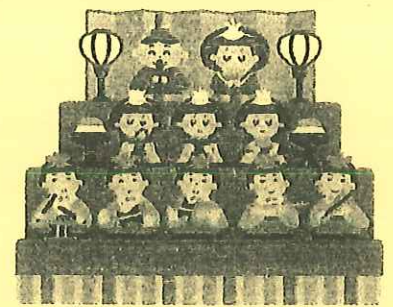


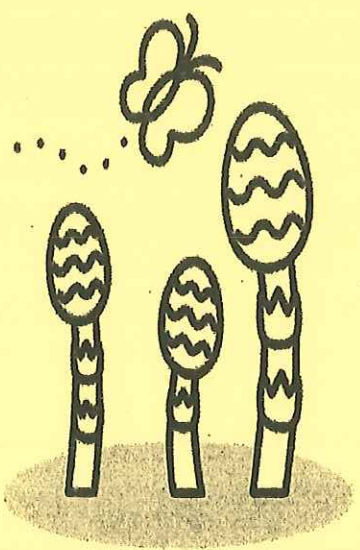
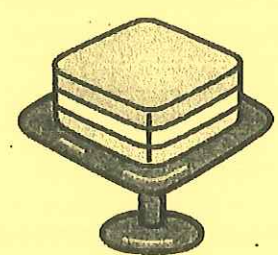
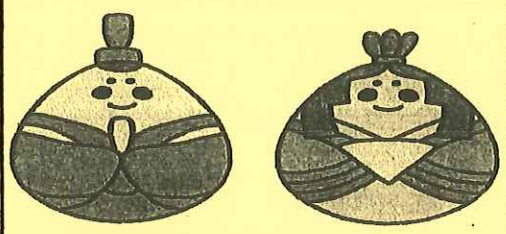
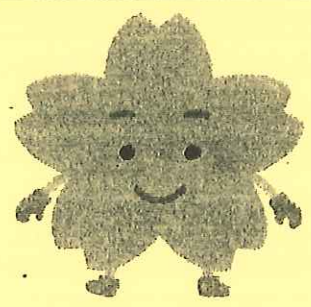


3月 こんだてひょう

おおぐちだいしょう

月	火	水	木	金
				
	<p>1日</p> <p>グレープゼリー</p> <p>菜の花ずしの具 (卵そぼろ)</p> <p>菜の花ずしの具 (さけそぼろ) 酢めし</p> <p>すまし汁</p>	<p>2日</p> <p>ミックスビーンズソテー</p> <p>黒パン</p> <p>ホワイトシチュー</p>	<p>3日</p> <p>しらぬひ</p> <p>あげパン</p> <p>野菜のスープ煮</p>	<p>4日</p> <p>焼きのり</p> <p>大根とツナの炒め煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>親子煮</p>
<p>7日</p> <p>ごま酢あえ</p> <p>プルーンはっこう乳</p> <p>ナン</p> <p>ポークカレー</p>	<p>8日</p> <p>さわらのあんかけ</p> <p>ひじきごはんの具</p> <p>麦ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>9日</p> <p>メヒカリフライ</p> <p>ミックスフルーツ</p> <p>はいがパン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>10日</p> <p>ごまじょうゆあえ</p> <p>いわしのかば焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>具汁</p>	<p>11日</p> <p>ホットマリネ</p> <p>いちごヨーグルト</p> <p>麦ごはん</p> <p>チリコンカーン</p>
<p>14日</p> <p>おひたし</p> <p>さばのみそ煮</p> <p>はいがごはん</p> <p>けんちん汁</p>	<p>15日</p> <p>なしゼリー</p> <p>炒り鶏</p> <p>赤飯</p> <p>かきたま汁</p>	<p>16日</p> <p>黄桃コンポート</p> <p>甘酢あえ</p> <p>ロールパン</p> <p>ソース焼きそば</p>		
			<p>○おぼんにおくときに、おきかたのさんこうにしてください。</p> <p>○左ききのひとは、はし・スプーンなどのもつほうを、左がわにおきましょう。</p> <p>○しよつきは、えとちがうときもあります</p> <p>○しっかりとよくかんでたべましょう。</p>	