

<div style="border: 2px solid red; padding: 10px; text-align: center;"> <p>祝♡卒業! リクエスト給食 を実施します!!</p> </div> <p>卒業学年からのリクエストをメニューに取り入れました。(㊦マーク献立)</p>	<p>1 郷土料理</p> <p>石川県の郷土料理を味わう</p>	<p>2</p> <p>あげパンのおいしさの秘密を知る</p>	<p> 3 行事食</p> <p>ひな祭りにちなんだ行事食について知る</p>	<p>4</p> <p>鉄を多く含む食品について知る</p>
	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>からしじょうゆあえ もやし こまつな</p> <p>治部煮 鶏肉 小麦粉 生揚げ ちくわぶ こんぶ にんじん しめじ 砂糖</p> <p>めった汁 豚肉 さつまいも だいこん にんじん 油揚げ こんにゃく ねぎ みそ 牛乳</p>	<p>㊦あげパン パン 米油 砂糖 グラニュー糖</p> <p>豆乳みそスープ 豚肉 はくさい だいこん にんじん こまつな ねぎ はるさめ 豆乳 みそ</p> <p>花しゅうまい しゅうまい皮 豚肉 ほたて水煮 たまねぎ しょうが てんぷん ごま油</p> <p>しらぬひ  牛乳</p>	<p>酢飯 精白米 砂糖</p> <p>すまし汁 豆腐 はんぺん ねぎ わかめ 糸みつば</p> <p>菜の花ずしの具(鮭) さけ 凍り豆腐 なばな</p> <p>菜の花ずしの具(卵) にんじん ごま 砂糖 鶏卵 米油 砂糖</p>	<p>ひな祭りゼリー 豆乳 いちごジャム 抹茶</p> <p>寒天 砂糖</p> <p>牛乳</p>
<p>7</p> <p>給食のカレーについて知る</p>	<p>8</p> <p>いろいろな豆について知る</p>	<p>9</p> <p>チリソース炒めについて知る</p>	<p>10</p> <p>コロッケについて知る</p>	<p>11</p> <p>和食に多く使われている食品について振り返る</p>
<p>五穀ごはん 精白米 五穀大黒</p> <p>ごま酢あえ 切干しだいこん にんじん ごま 砂糖</p> <p>㊦ポークカレー 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん しょうが にんにく 米油 小麦粉 マーガリン</p> <p>プルーンはっこう乳</p>	<p>黒パン</p> <p>㊦クリームシチュー と肉 じゃがいも たまねぎ にんじん ほうれんそう 米油 米糠古 パター 牛乳 豆乳 脱脂粉乳</p> <p>ピーンズサラダ 金時豆 いんげん豆 コーン にんじん ブロッコリー 米油 砂糖</p> <p>㊦りんごゼリー りんご りんごジュース 寒天 砂糖  牛乳</p>	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>㊦えびといかのチリソース炒め えび いか 米粉 米油 ねぎ しょうが にんにく 砂糖 トウバンジャン てんぷん</p> <p>ポイルドブロッコリー ブロッコリー</p> <p>もやしスープ 鶏肉 てんぷん もやし にんじん ねぎ はるさめ 牛乳</p>	<p>ロールパン</p> <p>㊦スコップコロッケ 豚肉 だいず チーズ じゃがいも たまねぎ 米油 牛乳 パン粉 バジル</p> <p>豆と野菜のスープ ウィンナーソーセージ キャベツ たまねぎ にんじん パセリ いんげん豆</p> <p>フルーツジュレ もも いぶどう りんご 缶 寒天 砂糖 牛乳</p>	<p>はいがごはん はいが米</p> <p>磯香あえ キャベツ えのきたけ のり</p> <p>㊦鶏肉のから揚げ 鶏肉 しょうが にんにく ごま てんぷん 米油</p> <p>呉汁 だいず じゃがいも だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな みそ 牛乳</p>
<p>14</p> <p>プリンについて知る</p>	<p>15 食育の日</p> <p>1年間の給食を振り返る</p>	<p>16 行事食</p> <p>卒業を祝う献立を味わう</p>	<p>17</p> <p> 卒業式</p>	<p>一年間、給食へのご理解とご協力をいただきありがとうございます。 来年度の給食は 4月11日(月)から始まります。</p> <p></p>
<p>はいがパン</p> <p>野菜のスープ煮 ウィンナーソーセージ コーン かぶ キャベツ ほうれんそう</p> <p>チリコンカン 豚肉 だいず たまねぎ トマト缶 米油 にんじん にんにく マカロニ 小麦粉</p> <p>㊦手作りプリン 鶏卵 牛乳 砂糖 生クリーム メープルシュガー 牛乳</p>	<p>ひじきごはん はいが米 ひじき 砂糖 ごま</p> <p>おひたし はくさい こまつな</p> <p>さわらの西京焼き さわら みそ 砂糖</p> <p>沢煮椀 豚肉 にんじん ねぎ ごぼう とうもろこし えのきたけ みずな しょうが てんぷん 牛乳</p>	<p>赤飯・ごま塩 精白米 もち米 ささげ ごま</p> <p>炒り鶏 鶏肉 凍り豆腐 にんじん たけのこ さといも ごぼう こんにゃく さやえんどう 米油 砂糖</p> <p>かきたま汁 鶏卵 豆腐 ねぎ かんぴょう えのきたけ 糸みつば てんぷん</p> <p>桜ようかん 白あん 桜塩漬 グラニュー糖 寒天 牛乳</p>		
<p>★献立について★</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 思い出に残る献立を多く取り入れました。 ○ 3月3日の「ひなまつり」にちなみ、菜の花ずし・ひな祭りゼリーを取り入れました。 ○ 卒業をお祝いして、赤飯・ごま塩・炒り鶏・かきたま汁・桜ようかんを取り入れました。 ○ 郷土料理として石川県の料理（治部煮・めった汁）を取り入れました。 ○ 鉄分を補うため、だいず・ひじきを取り入れました。 ○ 食物繊維を補うため、割干しだいこんを取り入れました。 <p></p>				
<p>今年度実施した郷土料理です</p> <ul style="list-style-type: none"> 4月:福井県 こっぱなます・打ち豆汁 5月:大阪府 加菜ごはん・お好み焼き・肉吸い 6月:静岡県 梅しらすごはん・かつおのごまみそあえ 7月:沖縄県 ゴーヤーチャンプルー・にんじんしりしり・シブイ汁 9月:熊本県 高菜めし・タイピーエン・ひこずり 10月:北海道 鮭のちゃんちゃん焼き 11月:千葉県 つみれ汁 12月:山梨県 ほうとう・凍り豆腐の炒め煮 1月:横浜市 すき焼き風煮 2月:青森県 せんべい汁 3月:石川県 治部煮・めった汁 <p>☆来年度も郷土料理を取り入れていきます☆</p> <p></p>				