

<div style="border: 2px solid pink; 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>		1	2	3 行事食															
		あげパンのおいしさの秘密を知る	給食のカレーについて知る	ひな祭りの由来を知る															
		<p>①あげパン パン 米油 砂糖 グラニュー糖</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>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 豆乳 みそ</p> <p>清見オレンジ</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</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>酢飯 精白米 砂糖</p> <p>菜の花ずしの具(鮭) さけ 凍り豆腐 なばな にんじん ごま 砂糖</p> <p>菜の花ずしの具(卵) 鶏卵 米油 砂糖</p> <p>すまし汁 豆腐 はんぺん ねぎ 系みつば わかめ</p> <p>ひな祭りゼリー 豆乳 いちごジャム 抹茶 寒天 砂糖</p> <p>牛乳</p>														
6	7	8	9 行事食	10															
プリンについて知る	凍り豆腐について知る	いろいろな豆について知る	卒業を祝う献立を味わう	高等部卒業式															
<p>はいがごはん はいが米</p> <p>麻婆豆腐 豆腐 豚肉 粒状大豆 にんじん ねぎ しょうが にんにく 米油 みそ 砂糖 てんぷん ごま油 トウバンジャン テンメンジャン</p> <p>もやしスープ もやし にんじん ねぎ はるさめ にら てんぷん</p> <p>①プリン 鶏卵 牛乳 砂糖 生クリーム</p> <p>牛乳</p>	<p>はいがごはん はいが米</p> <p>①凍り豆腐のそぼろ煮 豚肉 凍り豆腐 ねぎ にんじん 米油 砂糖 てんぷん</p> <p>豚汁 豆腐 豚肉 だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな こんにゃく みそ</p> <p>①焼きいも さつまいも</p> <p>牛乳</p>	<p>黒パン</p> <p>①サーモンシチュー さけ じゃがいも たまねぎ にんじん しめじ ほうれんそう 米油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 脱脂粉乳</p> <p>ビーンズサラダ 白いんげん豆 金時豆 ブロッコリー コーン 米油 砂糖</p> <p>①アップルクランプル りんご缶 小麦粉 バター グラニュー糖</p> <p>牛乳</p>	<p>赤飯・ごま塩 精白米 もち米 ささげ ごま</p> <p>①鶏肉のから揚げ 鶏肉 しょうが にんにく てんぷん 米油</p> <p>からししょうゆあえ もやし キャベツ</p> <p>かきたま汁 鶏卵 豆腐 かんぴょう ねぎ こまつな てんぷん</p> <p>牛乳</p>																
13	14	15 食育の日	16	17 小学部卒業式															
食べ物の3つのはたらきについて振り返る	人気のソース焼きそばを味わう	1年間の給食を振り返る	中学部卒業式	学校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。 来年度もどうぞよろしくお願ひします。 ★新年度の給食は 4月13日(木)からはじまります。															
<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>①ビビンバ(肉) 豚肉 ねぎ しょうが にんにく 砂糖 コチジャン 米油</p> <p>①ビビンバ(野菜) もやし こまつな にんじん にんにく ごま油 ごま</p> <p>わかめスープ 豆腐 わかめ えのきたけ ねぎ</p> <p>牛乳</p>	<p>①ロールパン 鶏卵 豆腐 にんじん ねぎ こまつな てんぷん ごま油</p> <p>①ソース焼きそば 中華めん 豚肉 キャベツ たまねぎ もやし にんじん にら 青のり 米油</p> <p>中華スープ 鶏卵 豆腐 にんじん ねぎ こまつな てんぷん ごま油</p> <p>しらぬい</p> <p>牛乳</p>	<p>ひじきごはん はいが米 ひじき にんじん つきこんにゃく ごま 砂糖</p> <p>めばるの野菜あんかけ めばる 米粉 しょうが にんじん さやえんどう たけのこ 砂糖 てんぷん</p> <p>すまし汁 豆腐 うずら卵 ねぎ こまつな えのきたけ</p> <p>桜ようかん 白花豆 桜花塩漬 グラニュー糖 寒天</p> <p>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・鶏肉のから揚げ・からししょうゆあえ・かきたま汁を取り入れました。 ○ 食育の日は、1年間を振り返り、主食・主菜・副菜・汁物のそろった食事のよさを知らせる献立を取り入れました。 ○ 国際理解の献立として、日本のお祝いの食事(赤飯)を取り入れました。 ○ 鉄を補うため、豆・豆製品を取り入れました。 ○ 食物繊維を補うため、ひじきを取り入れました。 		<div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px;"> <p>副食(おかず)の名称変更について</p> <p>1月にお知らせいたしました通り、3月の給食より、副食(おかず)の名称を変更いたします。 主食のごはん・パンに関しては変更ありません。 ご不明点等ありましたら、栄養教諭までご連絡</p> </div>		<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">【現在】 普通食</td> <td style="text-align: center;">→</td> <td style="text-align: center;">【変更後】 常食</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">軟食</td> <td style="text-align: center;">→</td> <td style="text-align: center;">軟菜</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">きざみ食</td> <td style="text-align: center;">→</td> <td style="text-align: center;">まどまりマッシュ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">粗ミキサー食</td> <td style="text-align: center;">→</td> <td style="text-align: center;">ムース</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ミキサー食</td> <td style="text-align: center;">→</td> <td style="text-align: center;">まどまりペースト</td> </tr> </table>	【現在】 普通食	→	【変更後】 常食	軟食	→	軟菜	きざみ食	→	まどまりマッシュ	粗ミキサー食	→	ムース	ミキサー食	→	まどまりペースト
【現在】 普通食	→	【変更後】 常食																	
軟食	→	軟菜																	
きざみ食	→	まどまりマッシュ																	
粗ミキサー食	→	ムース																	
ミキサー食	→	まどまりペースト																	