3 月の献立予定表

	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	5(土)
	ご飯 ❤鶏の唐揚げ コールスロー ほうれん草の味噌汁	ご飯 チンジャオロース 中華サラダ 玉子スープ	ちらし寿司 菜の花のごま和え すまし汁	クロワッサン(ロールパン) ❤グラタン トマトサラダ 人参のスープ	サンドイッチ ベイクドポテト 野菜のスープ
	りんごのケーキ	❤プリン	ひなあられ	❤ひじきおにぎり	クッキー
7(月)	8(火)	9(水)【郷土料理】	10(木)	11(金)	12(土)
ご飯 ❤鮭の塩焼き 高野豆腐の卵とじ 白菜の味噌汁	❤三色丼 はりはり漬け 豆腐の味噌汁	ご飯 味噌カツ ブロッコリーのごま和え キャベツの味噌汁	ご飯 ❤カレイのつけ焼き かぼちゃの煮物 しめじの味噌汁	❤チーズバーガー ❤フライドポテト 大根のスープ	卒園式
❤シュガーパイ	❤アメリカンドッグ	小倉トースト	ヨーグルト	❤マカロニスナック	
14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)
ご飯 ❤チキン南蛮 添え野菜 大根の味噌汁	ご飯 ❤ブリの照り焼き 青菜の白和え きのこの味噌汁	ご飯 肉じゃが きゅうりの酢の物 麩の味噌汁	❤メロンパン ❤エビフライ(白身魚のフライ) コーンサラダ スープ･ヤクルト	❤ナポリタン グリーンサラダ えのきのスープ	五目ラーメン 大根サラダ
❤ホットケーキ	❤のり塩ポテト	❤ピザトースト	❤チョコケーキ	❤苺大福(クッキー)	バウムクーヘン
21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)
春分の日	ご飯 ❤白身魚の磯辺焼き 温野菜 玉葱の味噌汁	ご飯 ❤しゅうまい 春雨サラダ 中華スープ	ご飯 ❤焼鮭 ひじきの煮物 小松菜の味噌汁	❤ホットドッグ ポテトサラダ 玉葱のスープ	豚丼 青菜のお浸し 人参の味噌汁
	ヨーグルト	❤フルーツサンド	❤シリアルバー	❤そばめし	せんべい
28(月)	29(火)	30(水)	31(木)		
❤ハヤシライス スパゲティサラダ	ご飯 ❤ブリの西京焼き キャベツのお浸し かぼちゃの味噌汁	ご飯 ❤れんこんのはさみ焼き わかめの酢の物 じゃが芋の味噌汁	新年度準備		
❤きな粉パン	❤さつま芋のグラッセ	❤苺のケーキ			

☆昼食時に果物(いちご、りんご等)を出しています。
☆3/8(火)は郷土料理メニュー、17(木)はお誕生日会メニューです。
☆(　)の中は、0.1.2 歳児さんに提供する昼食、おやつです。
☆献立は都合により変更となることがあります。
☆“❤“そら組さんのリクエストメニューです。

☆給食だより☆

今月の目標「行事食を知ろう！」

3 月 3 日は、女の子の健やかな成長を願う『ひなまつり』です。
行事食には色々な意味があるので意味を調べ、食事するのも楽しいかもしれません。

1 年を振り返って

今年 1 年を通して日本各地の郷土料理にチャレンジし、子どもたちも興味をもって、色々なお話を聞いてくれました。
方言を覚えて使ってくれたり、その土地に関する質問をしてくれたりと楽しい時間を過ごせました。
「おいしかったー！！」の言葉をたくさんもらって、とてもうれしかったです。来年度も日本各地の郷土料理にどんどんチャレンジしようと思っています。
1 年間ありがとうございました。

今月のおすすめレシピ

れんこんのはさみ焼き

【材料】6 個分
･れんこん…6 センチ(200g)　･玉葱…中 1 個
･豚ミンチ…120g　･塩コショウ…適量
･醤油…大 2　･砂糖…大 1　･みりん…大 2
【作り方】
1.れんこんはスライスし酢水にさらしておく。
2.ミンチに刻んだ玉葱、塩コショウを加え練り 6 等分に成形しれんこんで挟む。
3.フライパンで焼き目が付くまで焼き、残りの調味料を入れ煮立たせ絡めたら完成！