『土曜**二』学校** 3月 給食だより



日差しが暖かく感じられる季節になりましたね。今年度も最後の月となりました。子どもたちは1年間様々な学校行事や授業を通して体も心も大きくなり、たくさん思い出もできた事と思います。いつもおいしそうに給食を食べる子供たちの笑顔は、私たちキッチンスタッフの励みになっています。進級するみなさんは、来年度も給食を楽しみにしていてください。卒業されるみなさんには『給食美味しかったな』と思い出してもらえるように、今月も最後まで心を込めて調理します。



3月の献立		おもな食品と体内でのはたらき		
		体を作る	エネルギー源	体の調子を整える
7	カレーライス	牛ひき肉	ごはん	にんじん 玉ねぎ
	ミックスサラダ	牛乳★	じゃがいも カレールー	ロメインレタス 紫キ
	オレンジスライス		サラダ油	ヤベツ レタス
	牛乳★		砂糖	酢 塩
	1,55%		はちみつ	オレンジ
14	野菜かき揚げ	ハム	ごはん	玉ねぎ にんじん ケー
	ごはん	卵(クリームパ	小麦粉	ル 天つゆ(醤油 砂糖
	マカロニサラダ(マヨネーズ)★	フ) *	サラダ油	みりん)
	クリームパフ(卵・牛乳)★	牛乳★	マカロニ	きゅうり
	牛乳★		マヨネーズ★	
			砂糖	
21	肉じゃが	牛ひき肉	ごはん	にんじん 玉ねぎ 糸こ
	ごはん	卵(ケーキ)★	じゃがいも	んにゃく グリンピー
	三色サラダ	牛乳★	コーン	ス だし 醤油 酒
	チョコレートケーキ (卵) ★		砂糖	きゅうり トマト 酢
	牛乳★		小麦粉	ココア
	十分■		サラダ油	
28	炊き込みごはん	鶏肉	ごはん	炊き込みご飯(ごぼう
	チキンカツ(衣は小麦粉・パン粉)	油揚げ	小麦粉・パン粉 (唐揚げの衣)	にんじん 里いも 醤油
	酢の物	ちくわ	砂糖	みりん 酒 だし)
	フルーツ	かにかまぼこ	サラダ油	酢の物(わかめ きゅ
	牛乳★	牛乳★		うり 酢)
	1 300			イチゴ ブルーベリー