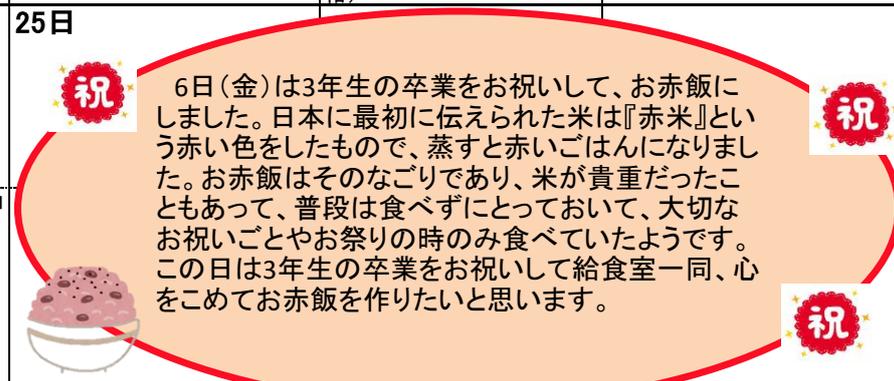
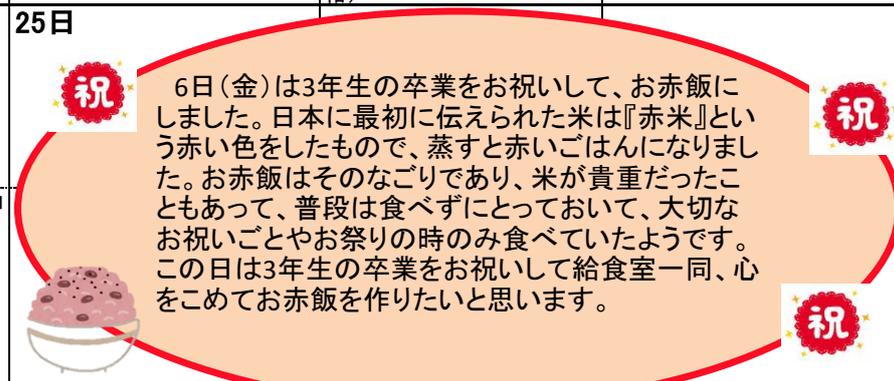


3月のこんだて



北野台中学校・平岡中学校

月	火	水	木	金
23日 	24日 ちらし寿司 レバー入りメンチカツ おひたし(なばな)	25日 ゆであげスパゲティ ミートソース フレンチポテト ヨーグルト	26日 揚げパン ワンタンスープ 小松菜サラダ いちごのデザート	27日 スタミナ丼 みそ汁(だいこん・油揚げ) くだもの
	(胚芽精米、おおむぎ、かんぴょう、油揚げ、つと、にんじん、しいたけ、ひじき、ごま、のり)(牛肉、豚レバー、玉ねぎ、豚脂、牛脂、豚肉、大豆、パン粉、小麦粉、でん粉)(なばな、もやし、糸かつお)	(スパゲティ、オリーブオイル、パセリ)(豚肉、セロリー、玉ねぎ、にんじん、大豆、マッシュルーム、しょうが、にんにく、小麦粉、トマトピューレ、デミグラスソース)(じゃがいも)(ヨーグルト)	(ソフトフランスパン、グラニュー糖、シナモン)(ワンタン、玉ねぎ、にんじん、豚肉、しょうが、にんにく、ほうれんそう、もやし、メンマ、長ねぎ、ごま油)(小松菜、春雨、ハム、ひじき、ごま油)(いちご、いちご果汁)	(米)(豚肉、にら、メンマ、にんじん、もやし、玉ねぎ、りんご、しょうが、にんにく、トウバンジャン、でん粉、ごま油、ごま)(油揚げ、だいこん、みそ)(パン缶)
3月2日 沖縄そば サーターアンダギー くだもの	3日 わかめごはん 豚汁 さんまのかば焼き	4日 ピリカラチキン丼 みそ汁(じゃがいも・にら) くだもの	5日 レーズンパン イタリアンスープ カレーコロッケ フルーツゼリー	6日 赤飯 けんちん汁 ザンギ すだちゼリー
(ソフトラーメン)(豚肉、メンマ、にんじん、しょうが、にんにく、玉ねぎ、小葱、ほうれんそう)(じゃがいも、きなこ)(パン缶)	(胚芽精米、おおむぎ、わかめ、ごま)(豚肉、じゃがいも、豆腐、こんにゃく、玉ねぎ、だいこん、にんじん、ごぼう、しょうが、長ねぎ、みそ)(さんま、小麦粉、でん粉、しょうが、ごま)	(米)(鶏肉、しょうが、小麦粉、でん粉、厚揚げ、たけのこ、にんじん、玉ねぎ、ピーマン、トウバンジャン、にんにく、オイスターソース)(じゃがいも、にら、みそ)(清見オレンジ)	(レーズンパン)(バラベーコン、じゃがいも、マカロニ、ホールコーン、にんじん、玉ねぎ、パセリ)(じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、牛乳、小麦粉、生パン粉)(みかん、パイナップル、黄桃缶、りんごジュース、寒天)	(もち米、甘納豆、ごま)(鶏肉、こんにゃく、にんじん、豆腐、ごぼう、だいこん、長ねぎ)(鶏肉、しょうが、にんにく、でん粉、卵)(すだち果汁、水あめ)
9日 みそバターコーン ラーメン キャロットケーキ くだもの	10日 とりめし ちくわのチーズ詰めフライ ごま和え(ほうれんそう、白菜)	11日 カレーライス 野菜のしょうゆ漬け アイスクリーム	12日 卒業式準備	13日 卒業式
(ソフトラーメン)(豚肉、ホールコーン、バター、メンマ、にんじん、しょうが、にんにく、ごま、もやし、玉ねぎ、長ねぎ、ほうれんそう、ごま油、みそ、トウバンジャン)(にんじん、小麦粉、卵、牛乳、バター、ホットケーキミックス、スキムミルク、ベーキングパウダー)(いよかん)	(胚芽精米、おおむぎ、鶏肉、しょうが、玉ねぎ)(ちくわ、チーズ、パン粉、卵、小麦粉)(ほうれんそう、白菜、ごま)	(米)(豚肉、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、セロリー、りんご、にんにく、しょうが、小麦粉、グリーンピース)(だいこん、きゅうり、にんじん、水あめ)(アイスクリーム)		
16日 たぬきうどん チーズポテト くだもの	17日 五目ごはん みそ汁(小松菜・厚揚げ) 凍み豆腐の天ぷら	18日 和風そぼろごはん みそ汁(たもぎたけ・玉ねぎ) ほっけカレー揚げ	19日 背割コッペ コーンクリームスープ チリドック・チーズ くだもの	20日 春分の日
(ソフトめん)(あさり、さくらえび、カタクチイワシ煮干し、にんじん、春菊、ごぼう、切り干し大根、ひじき、小麦粉、卵、鶏肉、ひじき、つと、小松菜、長ねぎ、たもぎたけ、しいたけ、トウガラシ)(じゃがいも、チーズ、バター、スキムミルク、牛乳)(はっさく)	(胚芽精米、おおむぎ鶏肉、油揚げ、たけのこ、しらたき、たもぎたけ、にんじん、ひじき、しいたけ、ごぼう、グリーンピース)(厚揚げ、小松菜、みそ)(高野豆腐、小麦粉、卵)	(米、)(鶏肉、焼き豆腐、ひじき、にんじん、しいたけ、油揚げ、切り干し大根、しょうが、ごぼう、ごま、みそ)(たもぎたけ、小松菜、玉ねぎ、みそ)(ほっけ、小麦粉、でん粉)	(せわりコッペパン)(バラベーコン、ホールコーン、クリームコーン、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳)(ポークウィンナー、玉ねぎ、ピューレ、チリパウダー)チーズ(甘夏柑)	
23日 ゆであげスパゲティ ポンゴレソース スパイシーポテト くだもの	24日 コーンピラフ 白身魚フライ 小松菜サラダ	25日	 <p>祝 6日(金)は3年生の卒業をお祝いして、お赤飯にしました。日本に最初に伝えられた米は『赤米』という赤い色をしたもので、蒸すと赤いごはんになりました。お赤飯はそのなごりであり、米が貴重だったこともあって、普段は食わずにとっておいて、大切なお祝いごとやお祭りの時のみ食べていたようです。この日は3年生の卒業をお祝いして給食室一同、心をこめてお赤飯を作りたいと思います。</p> 	
(スパゲティ、オリーブオイル、パセリ)(あさり、セロリー、玉ねぎ、にんじん、大豆、マッシュルーム、しょうが、にんにく、パセリ、小麦粉、トマトピューレ、トマトホール、みそ)(じゃがいも、パセリ、チリパウダー)(清見オレンジ)	(胚芽精米、おおむぎ、ベーコン、バター、ホールコーン、にんじん、玉ねぎ、パセリ、マッシュルーム)(真鱈、小麦粉、卵、パン粉)(小松菜、ひじき、春雨、ハム、ごま油)			

