

A 3月 こんだてカレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。
☆「直送品」がある日は色が付いています。

月	火	水	木	金
<p>2 ひなまつりメニュー</p> <p>なのはなの あえもの さばの よしるぼし</p> <p>ひなあられ</p> <p>ごはん とりにくと だいこんの にも</p> <p>3月3日はひなまつりです。 “桃の節句”とも言われます。 一日早いですが、ひなまつりにちなんで、ひなあられを出しました。 さばのよしるぼしは 「ほね」にちゅうい!</p>	<p>3 ピヨピヨ サラダ</p> <p>サーモン フライ</p> <p>レーズンクリーム</p> <p>コッペ パン</p> <p>じゃがいもと ベーコンの スープ</p> <p>魚のさけのことを、英語で サーモンと言います。 サーモンフライは 「ほね」にちゅうい!</p>	<p>4 とりにくの しおこうじ からあげ</p> <p>マカロニ サラダ</p> <p>なめし よしのじる</p> <p>奈良県にある吉野山が「くず」の産地であることから、くず粉でとろみをつけたすましじるを『吉野じる』と言います。給食ではでん粉でとろみをつけています。</p>	<p>5 いちご (2こ)</p> <p>やさいいり オムレツ</p> <p>コッペ パン</p> <p>ポークシチュー (みそいり)</p> <p>いちごにはビタミンCがたくさんふくまれています。 ビタミンCには皮ふの健康を保つ働きがあります。</p>	<p>6 きりぼし だいこんの にくみそ</p> <p>はるの コロッケ</p> <p>ごはん うどんじる</p> <p>今日のコロッケには、春においしい「キャベツ」が入っています。豊中市で作られたキャベツも使用しています。</p>
<p>9 たけのこ そぼろ どんのぐ</p> <p>あげたこやき (2こ)</p> <p>ごはん あさりの すましじる</p> <p>『たけのこそぼろどんのぐ』は新メニューです。春においしいたけのこを、とりひき肉などといっしょにあまからい味付けにしました。ごはんにかけて食べてください。</p>	<p>10 ウィナーと はくさいの ソテー</p> <p>さわらの レモンバジル ソースかけ</p> <p>こめことう にゆうパン</p> <p>クリームスープ スパゲティ</p> <p>『さわらのレモンバジルソースかけ』は新メニューです。春においしい「さわら」に、バジルとレモンで作ったさわやかな風味のソースをかけています。 さわらのレモンバジルソースかけは 「ほね」にちゅうい!</p>	<p>11 防災メニュー</p> <p>ほぞんしよくで かんたん ごまいため</p> <p>ウイナー ソーセージ</p> <p>ごはん ぶたじる</p> <p>今日は、「防災メニュー」です。教室に配布している“防災メニュー”のメモと動画をみてください。</p>	<p>12 ミニ やきそば</p> <p>いか フライ</p> <p>コッペパン たまご スープ</p> <p>ミニ焼きそばは人気メニューのひとつです。給食では、たっぷりの野菜からでる水分だけでかんそうしためんを蒸し焼きにして作っています。</p>	<p>13 だいこん サラダ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ごはん こめこビーフ カレーライス</p> <p>こめこビーフ カレーシチュー</p> <p>カレーが日本に入ってきたのは、明治時代の初めのころです。当時、カレーは一部のレストランで出される高級料理でした。</p>

16 お祝いメニュー

おいしい クレープ (ちよくそう)

ぎゅうにくと たまねぎの カレーいため

とりにくの たりやき

ごはん おいしい すましじる

今日は、「お祝いメニュー」です。『お祝いすましじる』には、「祝」の漢字が入ったかまぼこが入っています。クレープのゴミは、食べ残しも外ぶくろもビニールぶくろにまとめて入れてください。

こんだてカレンダーの みかた

動画はこちら!

はしマークの日にははしを使いましょう。

スプーンマークの日にはスプーンを配りましょう。

はしは毎日持ってきましょう

卒業・進級おめでとう!!



※カレンダーに書いている「〇こくらい」は低学年の目安です。重さで量って入れているので、学年や大きさによって数が変わることがあります。
しょうがっこう ぜんきょ かけてい 小学校(前期課程)