

B 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 ひなあられ</p> <p>たけのこ そぼろ どんぐり あげたこやき (2こ)</p> <p>ごはん あさりの すましじる</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。 いちいちはや一日早いですが、ひなまつりにちなんで、ひなあられを出しました。 『たけのこそぼろどんぐり』は新メニューです。ごはんにかけて食べてください。</p>	<p>3 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 にゅうパン 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。春に美味しい「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>4 ぎゅうにくと たまねぎの カレーいため</p> <p>とりにくの てりやき</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汁を『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 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一つです。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>6 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 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>
<p>9 さばの よしるほし</p> <p>なのはなの あえもの</p> <p>ごはん とりにくと だいこんの にも</p> <p>菜の花は春に採れる野菜で、「春を告げる花」とも言われています。 さばのよしるほしは「ほね」にちゅうい!</p>	<p>10 ピヨピヨ サラダ</p> <p>レーズン クリーム</p> <p>サーモン フライ</p> <p>コッペパン ジャがいもと ベーコンの スープ</p> <p>魚のさけのことを、英語でサーモンといいます。 サーモンフライは「ほね」にちゅうい!!</p>	<p>11 ぼうさい 防災メニュー</p> <p>ほぞんしよくで さいようまんてん サラダ</p> <p>ウィンナー 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”のメモと動画を見てください。</p>	<p>12 いちご (2こ)</p> <p>やさしい オムレツ</p> <p>コッペパン 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>13 きりほし 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、春に美味しい「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>16 お祝いメニュー</p> <p>おいわい クレープ (ちよくそう)</p> <p>マカロニ サラダ</p> <p>とりにくの しおこうじ からあげ</p> <p>ごはん おいわい すましじる</p> <p>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。</p>	<p>こんだてカレンダーの みかた</p> <p>動画はこちら!</p> <p>はしマークの日 はしを使いましょう。 スプーンマークの日 スプーンを配りましょう。</p> <p>はしは毎日持ってきましょう</p>			

そつぎょう しんきゅう 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 ぜんきょく かい 小学校(前期課程)