






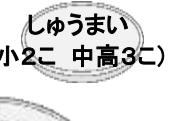



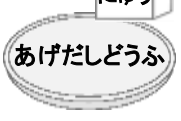

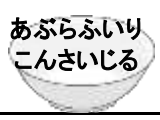







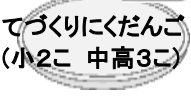
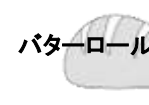





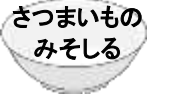
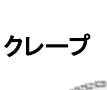
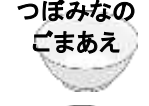
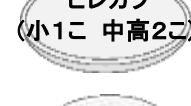




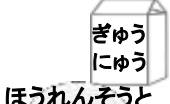

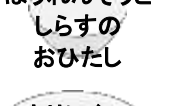


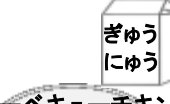
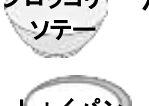
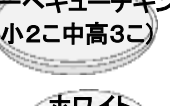
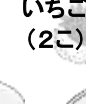

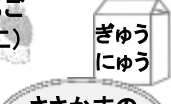
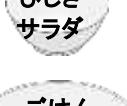
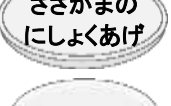


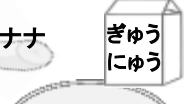

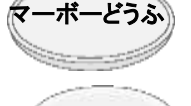

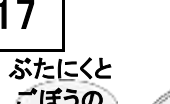
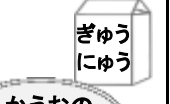
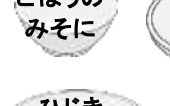

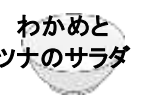
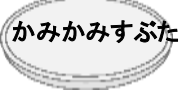


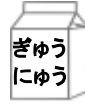


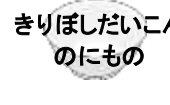
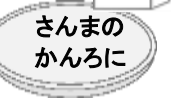




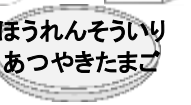










3月 きゅうしょく はいぜんず



月	火	水	木	金
<div>さむい日でも しっかり手洗い しようね！</div> 		1 ミニトマト (2こ)  たけのこのごまあぶらいため  ごはん  わふうおろしハンバーグ  はるさめスープ 	2 かたぬきチーズ  しゅうまい (小2こ 中高3こ)  ソースやきそば  わかめスープ 	3 ももゼリー  あげだしとうふ  ちらしずし  あぶらふいりこんさいじる 
		ハンバーグは1つ1つていねいに丸めて、オーブンで焼きます。大根おろしのタレをかけて食べましょう。	小学部6年リクエスト給食 大人気の「やきそば」をリクエストしてくれました。中学部に入学しても、もりもり食べようね！！	ひなまつりこんだて 女の子の健やかな成長と幸せをねがう行事で「ももの節句」ともいいます。
6 りんご  にくじゃが  さばのごまてりやき  ごはん  はくさいのみそしる 	7  グリーンサラダ  てづくりにくだんご (小2こ 中高3こ)  バターロールパン  えびとたまごのスープ 	8 ヨーグルト  うのはなのいりに  さわらのさいきょうみそやき  ごはん  さつまいものみそしる 	9 クレープ  つぼみなのごまあえ  ヒレカツ (小1こ 中高2こ)  おせきはん  ふのすましじる 	10 そつぎょうしき 卒業式 
今月の給食目標は「一年間の反省をしよう」 ○食事のあいさつはできましたか？ ○準備、後片付けは協力してできましたか？ ○皿をもって、背すじを伸ばして食べましたか？ ○苦手な食べ物にもチャレンジできましたか？		ヨーグルトには、骨や歯を強くするカルシウムが多く含まれています。おなかの調子も整えてくれます。		卒業お祝いこんだて 卒業が近づいてきましたね。ささやかですが、給食でお祝いです。
13 デコボン  ほうれんそうとしらすのおひたし  あぶらふどん  とりにくのつみれじる 	14  ブロッコリーソテー  バーベキューチキン (小2こ 中高3こ)  しょくパン (いちごジャム)  ホワイトシチュー 	15 いちご (2こ)  ひじきサラダ  ささかまのにしよくあげ  ごはん  ひきなじる 	16 バナナ  チンゲンサイのナムル  マーボー豆腐  ごはん  ワンタンスープ 	17  ぶたにくとごぼうのみそに  あかうおのてりやき  ひじきごはん  わかめのみそしる 
しらすには、骨や歯を強くするカルシウムが多く含まれています。よくかんで食べましょう。		ささかまは宮城県の特産品で、魚のすり身で作られます。「あおのり」と「カレー味」の2種類です。		バナナにできる黒い点は「スイーツスポット」といい、甘くなってきた「しるし」です。栄養価が高く、スポーツをするときの栄養補給にもなります。
20 わかめとツナのサラダ  かみかみすぶた  ごはん  きのこととうふのスープ 	21  しゅんぶん ひ 春分の日 	22 オレンジ  きりぼしだいこんのもの  さんまのかんろに  ごはん  はっとじる 	23 なっとう  きんぴらごぼう  ほうれんそういりあつやきたまご  ごはん  なめこのみそしる 	24 まめまめサラダ  いちご (2こ)  ポークカレー  オニオンスープ 
酢豚は 名前の通り 調味料の「酢」と「豚肉」を使った料理です。酢と豚肉には 体の疲れをとってくれる働きがあります。		切り干し大根は、生の大根にくらべるとカルシウムや食物せんいといった栄養が数倍 アップします。		朝ごはんは、一日のエネルギー源です。しっかり食べてから登校しましょう。
				今年度最後の給食です。友達や、先生と楽しく食べましょう。