



3月給食献立配膳図



給食配膳の参考にしてください。一口メモなども読んでくださいね。



1(金) 桃の節句メニュー



ひな祭りは、桃の節句とも言われます。厄払いや健康を願う意味が込められた日本の行事食です。味噌汁には、梅の花びらをモチーフにした、かまぼこが入っています。見つけてみてください。

4(月) 宇都宮市産 トマト活用給食



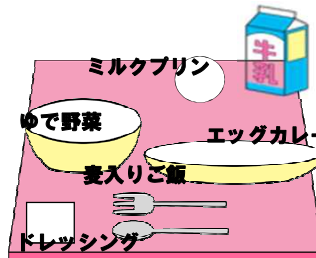
味噌カツは、お味噌の香ばしい香りが食欲をそそります。そして宇都宮さんのトマトを使ったハヤシチューは、酸味と旨味のバランスがバッチグーな料理。パンではなく、ご飯と共に食べてみましょう。校長先生も大好きなメニューです。

5(火)



プルコギは、韓国の代表的な肉料理の一つです。甘じょっぱく味付けした肉を炒めて作ります。「プル」は「火」、「コギ」は「肉」という意味です。はっさくは、広島県尾道市の因島で生まれた果物です。

6(水)



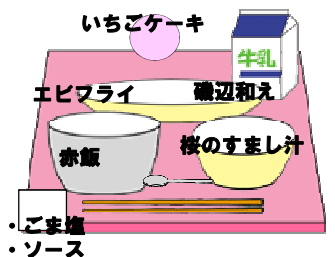
3年生は給食がありません。

7(木)



ゆでスパゲティは、ミートソースの上に入れ、よく混ぜてから食べましょう。集中して混ぜないと、こぼれてしまうので注意してくださいm(_ _)m ソーダパインゼリーは、3年生の熱いリクエストにより、再度登場したソーダ。

8(金) 卒業祝いメニュー

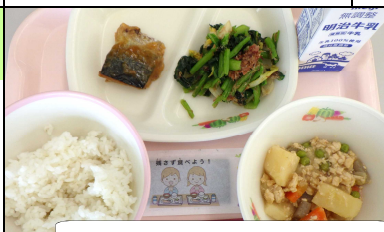


今日は卒業祝いメニューです。給食時間から学んだことはたくさんありました。栄養バランス、食事マナー、感謝の心、食文化、地産地消など。小中9年間でみなさんが身に付けた大切なものです。3年生の卒業祝いとして、桜の花型のかまぼこが入ったすまし汁と、いちごケーキが出ます。

11(月)



卒業式 (給食はありません)



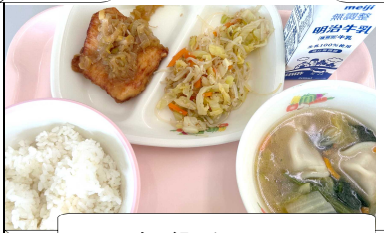
2/28 3年1組リクエストメニュー
追加: チョコアイス



2/20 3年2組リクエストメニュー
追加: タンドリーチキン、セノビーゼリー



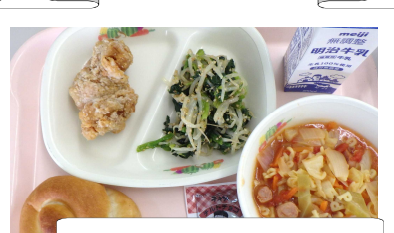
2/16 3年3組リクエストメニュー
追加: 杏仁豆腐



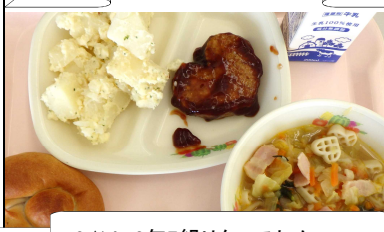
2/1 3年4組リクエストメニュー
追加: みかんクレープ



2/19 3年5組リクエストメニュー
追加: えび天ぷら、ガリガリ君



2/29 3年6組リクエストメニュー
追加: りんごジュース



2/14 3年7組リクエストメニュー
追加: チョコケーキ



2/26 3年9・10組リクエストメニュー
追加: いちごタルト

2月に行った、3年生リクエストメニューの写真です。どのクラスも栄養バランスの良い美味しい料理を組み合わせしてくれました。また、リクエストメニューの日には3年生だけに特別デザートも追加されたので、さらに楽しい思い出ができましたね、