

# 3月献立

3年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます

小学校から食べてきた給食を食べるのは、今月で最後になります。  
みなさんの健康をお祈りして、心をこめて作ります。



中学校【若松・八幡東・八幡西・戸畑区】

2日 肉団子のクリーム煮(ショットブラール)、キャベツスープ(コールソップ)

月	火	水	木	金
<p>2 ワールドツアー-2025(スウェーデン)</p> <p>牛乳</p> <p>アーモンド いりこ</p> <p>粉ふきいも</p> <p>肉団子のクリーム煮</p> <p>チョコ大豆クリーム</p> <p>パン(県産小麦粉)</p> <p>キャベツスープ</p>	<p>3 行事食 桃の節句 きざみのり</p> <p>牛乳</p> <p>ひしもち</p> <p>厚焼卵</p> <p>ご飯に具をまぜ、きざみのりをちらします</p> <p>五目ずし</p> <p>な花しんじょのすまし汁</p>	<p>4 日本全国味めぐり(福島県)</p> <p>牛乳</p> <p>春色アーモンド和え</p> <p>豚肉のみそ炒め</p> <p>ご飯</p> <p>ざくざく汁</p>	<p>5 野菜の日献立</p> <p>牛乳</p> <p>じゃがいもとアスパラのチーズ焼き</p> <p>フィッシュフライ</p> <p>ソース</p> <p>キャベツの豆乳スープ</p> <p>胚芽コッペパン</p>	<p>6 シェフの北キューミツ星献立</p> <p>牛乳</p> <p>キャベツともやしのさっぱり炒め</p> <p>ゆずゼリー</p> <p>ホキの塩焼き</p> <p>ご飯</p> <p>ザ・麻婆豆腐</p>
<p>9</p> <p>牛乳</p> <p>アーモンドサラダ</p> <p>ソーセージのオープンオムレツ</p> <p>りんごジャム</p> <p>パン</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p>10 カミカミ献立</p> <p>牛乳</p> <p>あさりと野菜のごま酢和え</p> <p>わかさぎのこはく揚げ</p> <p>わかめふりかけ</p> <p>麦ご飯</p> <p>具だくさんみそ汁</p>	<p>11</p> <p>牛乳</p> <p>ブロッコリー</p> <p>ヤンニョムレパ</p> <p>乳酸菌飲料</p> <p>ご飯</p> <p>トックスープ</p>	<p>卒業式</p>	
<p>16</p> <p>牛乳</p> <p>キラキラミックスフルーツ</p> <p>からあげカレー</p> <p>ご飯にかけます</p>	<p>17</p> <p>牛乳</p> <p>にんじんシリシリ</p> <p>2個ずつ</p> <p>焼きギョーザ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>減量ご飯</p> <p>ラーメン</p>	<p>小学校卒業式</p>		<p>19 食育の日 和食献立</p> <p>牛乳</p> <p>ゆかり和え</p> <p>さばのじんだ煮</p> <p>ご飯</p> <p>むらくも汁</p>
<p>23</p> <p>牛乳</p> <p>納豆(たれ付)</p> <p>ひじきとチーズのごまサラダ</p> <p>ご飯</p> <p>肉とじゃがいもの含め煮</p>	<p>修了式</p>			
<p>*地場産の食材</p> <p>ほうれんそう、小松菜</p> <p>キャベツ、たけのこ</p> <p>だいこん、みずな</p> <p>ブロッコリー、わかめ</p>			<p>*旬の食材</p> <p>グリーンアスパラガス</p> <p>博多な花、ブロッコリー</p> <p>ほうれんそう、みずな</p> <p>キャベツ、わかめ</p> <p>たけのこ、不知火かん</p>	

春分の日

