

3月



もりつけ表



中学校

令和3年

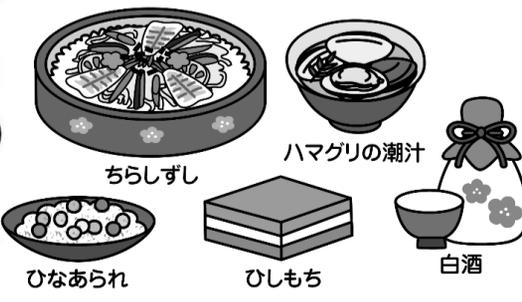
柏市学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>ポークシューマイ(2個) 切り干し大根のナムル</p> <p>ご飯</p> <p>☆豆腐の中華煮</p>	<p>2</p> <p>ヨーグルト</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>ココア揚げパン</p> <p>☆ポークビーンズ</p>	<p>3 ◆ひな祭り献立</p> <p>ひと口もゼリー</p> <p>鯖の野菜あんかけ 菜の花和え</p> <p>ちらし寿司</p> <p>☆すまし汁</p>	<p>4</p> <p>洋梨タルト</p> <p>ハムとごぼうのサラダ</p> <p>かける</p> <p>スパゲティ</p> <p>☆ツナときのこのトマトソース</p>	<p>5</p> <p>大豆昆布</p> <p>鰻のごまフライ じゃが芋のそぼろ煮</p> <p>ご飯</p> <p>☆白菜の味噌汁</p>
<p>8</p> <p>味付け小魚</p> <p>春雨サラダ</p> <p>かける</p> <p>麦ご飯</p> <p>☆ポークカレー</p>	<p>9</p> <p>パピーチーズ</p> <p>鯖の塩麴焼き 大豆の磯煮</p> <p>ご飯</p> <p>☆具だくさん味噌汁</p>	<p>10 ◆お祝い献立</p> <p>いちごゼリー(豆乳クリームのみ)</p> <p>鶏肉の唐揚げ 磯香和え</p> <p>紙スプーン</p> <p>ごま塩</p> <p>赤飯</p> <p>☆かきたま汁</p>	<p>11</p> <p>スナックアーモンド</p> <p>チンジャオロースー たこ入りすり身焼き</p> <p>ご飯</p> <p>☆豆腐とわかめのスープ</p>	<p>12</p> <p>卒業式</p>
<p>15</p> <p>ドライブレン</p> <p>ハンバーグ おかか和え</p> <p>ご飯</p> <p>☆じゃが芋の味噌汁</p>	<p>16</p> <p>味付け小魚</p> <p>スタミナ丼/具</p> <p>のせる</p> <p>麦ご飯</p> <p>☆うずら卵とわかめのスープ</p>	<p>17</p> <p>ツナとポテトのサラダ ほうれん草グラタン</p> <p>黒糖パン</p> <p>☆肉団子と野菜のスープ</p>	<p>18</p> <p>黒糖大豆</p> <p>いかのかりん揚げ 野菜のごま煮</p> <p>ご飯</p> <p>☆大根の味噌汁</p>	<p>19</p> <p>鰻味噌フライ 三色ごま和え</p> <p>五目ご飯</p> <p>☆けんちん汁</p>
<p>22</p> <p>ししゃもの南蛮漬(2本) きんぴら丼の具</p> <p>のせる</p> <p>麦ご飯</p> <p>☆キャベツと生揚げの味噌汁</p>	<p>23</p> <p>フルーツ和え</p> <p>鶏肉のトマトソース</p> <p>☆クリームシチュー</p> <p>ツイストパン</p>	<p>しっかり</p> <p>手洗いできているかな</p> <p>手洗いで洗い残しやすいところ</p> <p>よくかんで 味わって食べよう</p>	<p>よくかんで 味わって食べよう</p> <p>1234</p> <p>よくかんで 味わって食べよう</p>	<p>♪食べた後の食器は、同じ大きさ、同じ絵の食器ごとに重ねて返しましょう♪</p> <p>お皿(気球の絵)</p> <p>小さいおわん(ピンクの花のライン)</p> <p>☆大きいおわん(お花の絵)</p>

3/3 ひなまつり

「桃の節句」や「上巳の節句」ともい、ひな人形や桃の花を飾り、女の子の健やかな成長と幸せを願います。行事食として、ちらしずし、ハマグリの潮汁、ひなあられ、ひしもちなどが食べられています。

ひなまつりの行事食



お祝いの時に食べる ~赤飯~

赤飯は、祝いごとや人生の節目などに食べる特別な料理です。小豆やささがを煮た汁に、もち米を浸して赤く色をつけ豆と一緒に蒸します。古代には赤米を食べていたので、白米を食べるようになってからも、祝いごとには赤く色をつけた米を使ったという説もあります。

