

♪♪♪ 3月 盛付表 (中学校) ♪♪♪

月 火 水 木 金



<p>☆パンの日☆</p> <p>9日 県産きなこ揚げパン</p> <p>3年生 県産きなこ揚げパン 30g メロンパン 30g</p>	<p>☆麺の日☆</p> <p>16日 中華麺</p>	<p>1 日本の料理「滋賀県」</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>ふりかけ</p> <p>水菜の和え物ドレッシング わかさぎの天ぷら3匹 ご飯 かしわのじゅんじゅん</p>	<p>2 ひな祭り献立</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>ちらし寿司の具 いちご蒸しパン 酢めし 花型かまぼこ入りすまし汁 ご飯 中華大根スープ</p> <p>☆ちらし寿司の具は酢めしと一緒に食べてね。</p>	<p>3</p> <p>マール豆腐 ささみの甘辛揚げ ご飯 中華大根スープ</p>
<p>6 提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>ほうれん草のごまよごしごまだれ 鮭のマヨネーズ焼き ご飯 豚汁</p>	<p>7 *7大アレルゲン除去献立</p> <p>菜の花入り温野菜ドレッシング 照り焼きハンバーグ ご飯 ミネストローネ</p>	<p>8 提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>チーズタッカルビ いかのねぎみそソース ご飯 春雨スープ</p>	<p>9</p> <p>ココロきゅうりドレッシング 県産きなこ揚げパン フランクのケチャップソース ABCスープ ご飯</p> <p>☆袋に入れて配ってね。</p> <p>3年生のみ(2種類) 県産きなこ揚げパン メロンパン</p>	<p>10</p> <p>ミックスポンチ ゆで卵 ご飯 ポークカレー</p> <p>☆ポークカレーはご飯と一緒に盛り付けてね。</p>
<p>13 *7大アレルゲン除去献立</p> <p>切干大根のソース炒め 鶏肉の唐揚げ2個 ご飯 吉川汁</p>	<p>14 世界の料理「中国」</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>チンジャオロース 肉団子の甘酢あん3個 ご飯 かにかまと白菜のスープ</p>	<p>15</p> <p>卒業式</p>	<p>16</p> <p>温野菜ドレッシング たこ焼き3個 中華麺 塩ラーメン</p>	<p>17 提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>コーンとツナのソテー ポテトのミートグラタン もち玄米入りご飯 吉川産レタスのスープ</p>

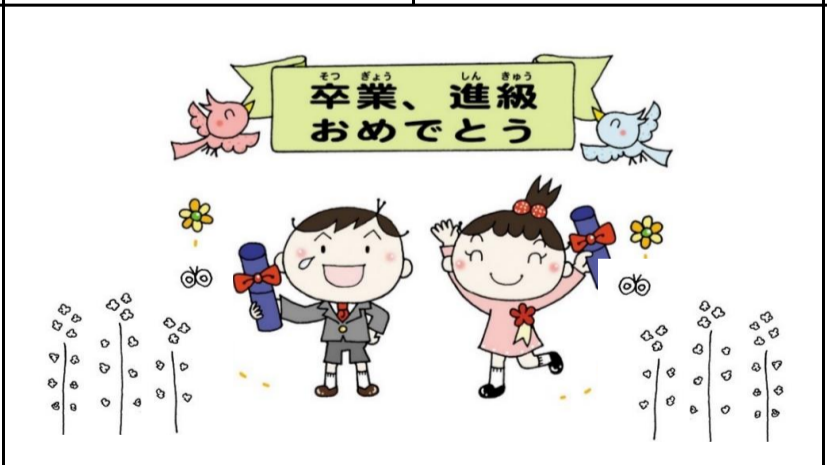
20 お楽しみ献立

*7大アレルゲン除去献立

お楽しみデザート

細切り昆布の煮物
豚肉のしょうが焼き
わかめご飯
みそ汁

☆特別支援学級は「ご飯」です。



3年生・特別支援学級

13 卒業お祝い献立

*7大アレルゲン除去献立 (3年生のみ)

お祝いケーキ

切干大根のソース炒め
鶏肉の唐揚げ2個
わかめご飯
吉川汁

☆お祝いケーキ 後片付けのしかた ☆
箱や紙などはまとめて配膳室へ戻しましょう。

◆後片付けのしかた

1日	ふりかけ	袋は入ってきたビニール袋に入れて配膳室へ戻しましょう。
9日	県産きなこ揚げパン	ビニール袋とビニール手袋、紙は大きいビニール袋にまとめて配膳室へ戻しましょう。パン箱のクラスが書かれたシールははがしましょう。
10日	ゆで卵	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、殻や食べ残しはビニール袋に入れましょう。(食缶には入れません)
20日	お楽しみデザート	箱や紙などはまとめて配膳室へ戻しましょう。

4月からの給食も楽しみにしててくださいね! ♪♪