



3月 予定献立表

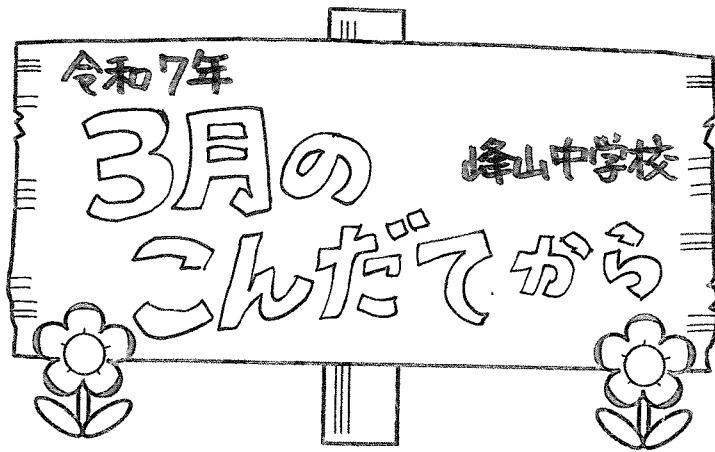
令和7年2月28日
峰山学園峰山中学校

3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)
主食 ひなずし サケフレークと卵 が 春らしい色あい 副菜 煮びたし 副菜 えのきのすまし汁 デザート 桃ゼリー 木ヒの餅句 牛乳 ひな祭り	主食 ごはん 副菜 お好み焼き 新メニューです。 カップに入れて 火焼いて作ります。 副菜 昆布豆 副菜 白菜のそぼろ汁 牛乳	主食 ★キムチチャーハン 他にもキムチク ごはんなど、 キムチ味ごはんが 人気でした。 副菜 五目炒め 副菜 中華スープ 牛乳	主食 ★カツカレー (麦ごはん) 明日の入試に 勝っ!! 副菜 フレンチサラダ デザート ★サイダーゼリー 人気デザートNo.1 牛乳 中期選抜前日	主食 ごはん 副菜 サバのしょうが煮 副菜 ごま和え 副菜 豆腐団子のみそ汁 ふゆふゆの手作り 豆腐団子入り 牛乳
10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
主食 ★わかめごはん 人気ごはんNo.1 主菜 ★鶏肉のから揚げ 人気主菜No.1 副菜 ★ポテトサラダ 副菜 コンソメスープ 牛乳	主食 ごはん (特別栽培米) 主菜 ★しょうゆラーメン スープも全部食べる あじさ味 副菜 ★ゆかり和え ひそかに人気 ★納豆みそ 系食食といえは これ! 牛乳	主食 ピピンバ (特別栽培米) 副菜 わかめスープ デザート 手作りドーナッツ 丸い穴の開いた ドーナッツを作ります セレクトジョア 3年生給食最終日	卒業式前日 	卒業式
17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)
主食 麦ごはん (特別栽培米) 主菜 ささみのレモンソース 和え かみごたえのある 献立、よくかもう! 副菜 ひじきとベーコンの 炒め物 副菜 ワンタンスープ 牛乳 歯の日	主食 古代米の赤飯 (特別栽培米) 二箇の月の輪田の 古代米です。 主菜 サワラのみそマヨ焼き 副菜 九条ネギのサラダ 副菜 豚肉と水菜の はりはり汁 牛乳 たんご・食の日	主食 ごはん (特別栽培米) 主菜 卵のミートカップ 卵の下には ミートソース。 副菜 ツナとキャベツの ソテー 副菜 ジュリエヌスープ 牛乳	春分の日 	主食 キャロットライス のホワイトソース かけ (特別栽培米) 副菜 キャベツとみかんの サラダ デザート チョコケーキ 手作り! 牛乳
24日(月)	修了式 明日から 春休み... 給食人気メニュー 			

3月です。3年生にとっては、保育所や幼稚園の頃から9年以上も食べてきた給食もあと7回です。

給食委員会が3年生を対象に食べたい給食のアンケートをとり、その結果人気のあったメニューを卒業式までの給食に取り入れました。★ のついているメニューがそうです。

中学校時代の思い出を振り返りながら、3月の給食を味わって食べてください。



ひなまつり (3日)

3月3日は 桃の節句です。ひなまつりのことで、女の子の健やかな成長と幸せを願う行事です。

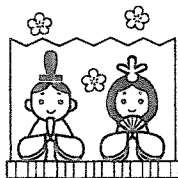
ひな人形には 厄除けの意味があります。ひな人形と一緒に飾られる ひしもち は ひし形の 赤・白・緑のおもちを重ねたもので、この色には意味があります。

赤…「魔除け」 白…「清浄」、緑…「健康」

または こんな考え方もあるそうです。

赤…「桃の花」、白…「雪」、緑…「新緑」
これは 早春の風景を表しています。

3日の給食には 春らしい色あいの「ひなずし」と、桃ゼリーを出します。



新メニュー 2品

★お好み焼き (4日)

お好み焼きを給食で出すには、鉄板で焼くのではなく、カップに入れて焼きます。かつおぶしと青のりをかけてどうぞ…

★手作リドーナツ (12日)

丸い穴の開いたドーナツを手作ります。白玉粉の入った生地で、もちもちのドーナツです。

3月 3月は 昔の呼び方で ^{やよい}弥生 といいます。この頃になると 草木がいよいよ ^{しげ}生い茂るということで、「草木 ^{いよ}弥生い茂る月」が っまって「^{やよい}弥生」となったそうです。

他には ^{おうげ}桜月・^{とうげ}桃月・^{かなづき}雛月・^{ゆめづき}夢見月・^{さばな}早花・^{さざづき}咲月などの呼び方があります。

英語では ^{マーチ}March といいます。

がんばれ 受験生!

7日は 公立高校 中期選抜の日です。前日6日には 受験生応援メニューとして「カツ(勝っ!)カレー」を出します。



歯の日 (17日)

麦ごはん、ささみ、ひじきなど、よくかむ 食品を取り入れました。よくかむことは、今すぐできる健康法。意識してよくかんで食べましょう。

赤飯 (18日)

18日の「たんご・食の日」には、進級のお祝いの お赤飯を炊きます。

今では お赤飯には 小豆を炊き込んで 赤い色をつけますが、もともとは 赤米という古代米を炊いたものが お赤飯でした。

今日のお赤飯は、二箇の月の輪田でとれた 古代米(赤米)を混ぜて炊いた ごはんです。