



# 3月のこんだてひょう

京丹後市立大宮南小学校

月	火	水	木	金
<p>【ひなまつり(3月3日)】</p> <p>ひなまつりは「桃の節句」ともいわれ、女の子の健やかな成長を願うおまつりです。ひなまつりには桃の花を飾ります。これは桃の花が見頃であることと、桃には厄除けの力があるからです。給食では、3月1日にひなまつり献立が出ます。</p> 			1日	<p>ひなまつり</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ひな寿司</li> <li>煮びたし</li> <li>ふのすまし汁</li> <li>ももゼリー</li> <li>牛乳</li> </ul>
4日	5日	6日	7日	8日
<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>えのきバーグ</li> <li>照り焼きソース</li> <li>切干大根のごま酢あえ</li> <li>ほうれん草のみそ汁</li> <li>牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>たらの西京焼き</li> <li>菜の花のごまあえ</li> <li>えのきのすまし汁</li> <li>牛乳</li> </ul>	<p>6年生リクエスト献立</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カツカレー</li> <li>(麦ごはん)</li> <li>ポテトサラダ</li> <li>クレープ</li> <li>牛乳</li> </ul>	<p>世界の料理・カナダ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>白身魚のフライ</li> <li>オーロラソースかけ</li> <li>じゃがいもと豚肉の炒め物</li> <li>ピースープ</li> <li>牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>コチュジャン炒め</li> <li>大豆のシャリシャリ</li> <li>高野豆腐と野菜のスープ</li> <li>牛乳</li> </ul>
11日	12日	13日	14日	15日
<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>マーボー豆腐</li> <li>切干大根のポン酢炒め</li> <li>清見オレンジ</li> <li>牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>巣ごもり卵</li> <li>ツナのおひたし</li> <li>ふしめん汁</li> <li>牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ビビンバ</li> <li>(特別栽培米)</li> <li>わかめスープ</li> <li>パンナコッタ</li> <li>牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん(特別栽培米)</li> <li>鶏肉とレバーの甘辛がらめ</li> <li>五目煮豆</li> <li>豚汁</li> <li>牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん(特別栽培米)</li> <li>鶏肉の香草焼き</li> <li>キャベツのソテー</li> <li>マカロニスープ</li> <li>牛乳</li> </ul>
18日	19日	20日	21日	22日
<p>歯の日</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>麦ごはん</li> <li>(特別栽培米)</li> <li>ささみの甘酢がらめ</li> <li>ひじき入りきんぴら</li> <li>ごぼうのみそ汁</li> <li>牛乳</li> </ul>	<p>たんご・食の日</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>赤飯(特別栽培米)</li> <li>さわらのごまみそかけ</li> <li>九条ねぎのサラダ</li> <li>はりはり汁</li> <li>いちご</li> <li>牛乳</li> </ul>	<p>春分の日</p> 	<p>卒業式</p> <p>卒業おめでとう</p> 	<p>修了式</p> 
<p>【世界の料理・カナダ(3月7日)】</p> <p>*白身魚フライのオーロラソースかけ</p> <p>カナダはオーロラを見ることができると有名です。オーロラソースは、マヨネーズとケチャップを混ぜ合わせたソースで、魚介類の料理に使われることが多いです。白身魚のフライにかけて食べます。</p> <p>*ピースープ</p> <p>スピリットピーという黄色のエンドウ豆を煮込んだとろみのあるスープです。給食では、スピリットピーの代わりに同じえんどう豆であるグリーンピースを使用します。カナダの家庭料理のひとつです。</p> 				

都合により、献立を変更することがあります。