

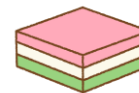
月	火	水	木	金
		<p>1</p> <p>ミルク食パン ジャム</p> <p>鮭の米粉シチュー</p> <p>キャベツとりんごのサラダ</p> 	<p>2</p> <p>ごはん</p> <p>鶏ひき肉と野菜のまめ焼き</p> <p>カリフラワーのサラダ</p> <p>キャベツのみそ汁</p>	<p>3</p> <p>ちらしずし</p> <p>フィッシュナゲット</p> <p>ブロッコリー添え</p> <p>ひじきと小松菜のサラダ</p> <p>ひなまつりゼリー</p>
<p>6</p> <p>ごはん</p> <p>焼肉風</p> <p>なめこ汁</p> <p>お米のパパロア</p>	<p>7</p> <p>変わりチャーハン</p> <p>大豆サラダ</p> <p>大根の中華スープ</p>	<p>8</p> <p>ミルクロール</p> <p>鶏のから揚げ</p> <p>大根サラダ</p> <p>オニオンスープ</p>	<p>9</p> <p>赤飯</p> <p>さばのみそ煮</p> <p>ブロッコリーのサラダ</p> <p>すまし汁</p> <p>お祝いケーキ</p> 	<p>10</p> <p>ぞつ ぎょう しき</p> <p>卒業式</p> 
<p>13</p> <p>ごはん ふりかけ</p> <p>厚揚げ入り回鍋肉</p> <p>菜の花のサラダ</p> 	<p>14</p> <p>五目あんかけラーメン</p> <p>ブロッコリーとささみのサラダ</p> <p>ブルーベリータルト</p>	<p>15</p> <p>ミルク食パン チョコクリーム</p> <p>牛肉のオイスターソース炒め</p> <p>海藻とかまぼこのサラダ</p> <p>ヨーグルト</p>	<p>16</p> <p>ごはん</p> <p>肉とれんこんの甘辛炒め</p> <p>つみれ汁</p>	<p>17</p> <p>ごはん</p> <p>魚のみそ漬け焼き</p> <p>青菜のごま和え</p> <p>白菜のみそ汁</p>
<p>20</p> <p>ごはん</p> <p>チャプチェ</p> <p>チンゲンサイのスープ</p> <p>いちごゼリー</p>	<p>21</p> <p>しゅんぶん ひ</p> <p>春分の日</p> 	<p>22</p> <p>ミルクロール</p> <p>ポテトグラタン</p> <p>ブロッコリー添え</p> <p>もやしごまサラダ</p>	<p>23</p> <p>ハヤシライス</p> <p>カリフラワーとトマトのサラダ</p> <p>フルーツポンチ</p>	<p>24</p> <p>しゅう ぎょう しき</p> <p>終業式</p> <p>り にん しき</p> <p>離任式</p>

- * 毎日、牛乳がつかます。
- * 中・高等部のエネルギー量は、小学部の中学生（基準量：600kcal）の約3割増しです。
- * 材料などの都合でその日の献立が変更になる場合もあります。その時はご了承ください。

【 桃の節句～ひなまつり～ 】

ひなまつりは女の子の健やかな成長と健康を願って行われる、3月3日の桃の節句の行事です。ひなまつりに飾るひな人形に子どもたちの病気や事故を代わりに引き受けてもらって、子どもたちを守るために飾ります。また、ひなまつりには、ちらしずしやハマグリのお吸い物、ひなあられや菱餅を食べてお祝します。

れんこんやエビなどの縁起の良い食材を使って華やかに作ります。



赤（桃色）・魔除け
白・・・清浄・長寿・子孫繁栄
緑・・・健康を願っています