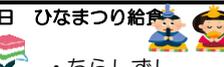


3月のきゅうしょくこんだてひょう

江戸川区立第五葛西小学校

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
3日 ひなまつり給食  ・ちらしずし ・ししゃものからあげ ・きゃべつとコーンのあえもの ・ぐだくさんすましじる	4日 3月お誕生日給食  ・とうふとえびのうまにどん ・ちゅうかサラダ ・いちごぎゅうにゅうかんでん	5日 ・ごはん ・こまじゃこまつなふりかけ ・とりにくとうふのつくねあげ ・くきわかめときりほしのしゃきしゃきあえ ・こんさいのみそじる	6日 ★てづくりこまつなパン ・ハンガリアンシチュー ・オニオンソースサラダ	7日 ・むぎいりごはん ・ほぎのあまからあげ ・もやしとハムのごまじょうゆ ・せんぎりやさいのかきたまじる
油あげ たまご のり 牛乳 ししゃも かまぼこ とうふ	ぶた肉 えび とうふ 牛乳 ハム 粉寒天 豆乳	じゃこ おかか 牛乳 とり肉 大豆 とうふ くきわかめ ハム 油あげ みそ	牛乳 ぶた肉 大豆 レンズまめ	牛乳 ホキ わかめ ハム たまご
米 さとう 油 でん粉 三温糖 ごま油 こま じゃがいも	米 麦 油 三温糖 でん粉 ごま油 はるさめ こま さとう	米 麦 ごま油 三温糖 こま パン粉 マヨネーズ 油 でん粉 さつまいも	強力粉 さとう バター 油 じゃがいも マーガリン 小麦粉 こま	米 麦 さとう でん粉 油 ごま油 こま
にんじん かんぴょう 干しいたけ れんこん しょうが きゃべつ コーン もやし えのき 玉ねぎ 小松菜 ねぎ	しょうが にんにく 干しいたけ にんじん たけのこ 玉ねぎ はくさい 小松菜 きゃべつ もやし きゅうり いちご	小松菜 しょうが 玉ねぎ にんにく 切干しいたけ きゅうり きゃべつ もやし 干しいたけ こぼろ だいこん はくさい えのき ねぎ	小松菜 にんじん 玉ねぎ しめじ きゃべつ もやし	ごぼう れんこん もやし にんじん コーン だいこん えのき ねぎ 小松菜
10日 ・ごはん ・いかフライ ・こまつなツナのあますあえ ・じゃがいものみそじる ・デコボン	11日 ★ガーリックピラフ ・ハム入りオムレツ ・やさしいスープ ・バナナ	12日 6年2組考案献立 ★きなこあげパン ★とりだんごスープ ★はるさめサラダ ★いちご	13日 ・そぼろひじきごはん ・マスのつけやき ・きゃべつのおひたし ・とんじる	14日 6年3組考案献立 ★ミートソーススパゲッティ ★はなやさいサラダ ★クリームシチュー
牛乳 イカ ツナ 油あげ みそ わかめ	ぶた肉 牛乳 ハム たまご 豆乳 ウィンナー とうふ レンズまめ	きな粉 牛乳 とり肉 とうふ ハム	とり肉 ひじき 牛乳 マス おかか ぶた肉 油あげ とうふ みそ	ぶた肉 大豆 牛乳 とり肉 あさり レンズまめ 牛乳 豆乳
米 小麦粉 マヨネーズ パン粉 油 三温糖 じゃがいも	米 麦 油 じゃがいも さとう マヨネーズ	コッパン さとう 油 でん粉 じゃがいも ごま油 はるさめ こま	米 麦 油 さとう こま こんにゃく 三温糖 じゃがいも	スパゲッティ オリブ油 油 さとう 三温糖 じゃがいも 小麦粉
きゃべつ 小松菜 にんじん もやし 玉ねぎ だいこん えのき デコボン	玉ねぎ にんじん たけのこ マッシュルーム にんにく きゃべつ 小松菜 バナナ	れんこん にんじん 干しいたけ 玉ねぎ もやし はくさい 小松菜 きゃべつ いちご	にんじん しょうが もやし きゃべつ きゅうり 小松菜 ごぼう だいこん ねぎ	にんにく 玉ねぎ にんじん マッシュルーム トマト缶 ブロッコリー カリフラワー コーン きゃべつ しめじ
17日 ・たまごチャーハン ・レバーとじゃがいものちゅうかあげ ・ちゅうかスープ ・フルーツポンチ	18日 ・ごはん ・さばのごまだれやき ・なのはなのあえもの ・のっぺいじる ・きよみオレンジ	19日  セレクトきゅうしょく	20日  春分の日	21日 卒業・進級お祝い給食 ・じゃこわかめごはん ・とりにくのさざれやき ・のりのりあえ おいわずましじる
たまご なると とり肉 牛乳 ぶたレバー 生あげ わかめ	牛乳 サバ ハム おかか ぶた肉 生あげ			じゃこ わかめ 牛乳 とり肉 のり なると とうふ
米 麦 油 米粉 でん粉 じゃがいも さとう こま はるさめ	米 麦 三温糖 でん粉 こま 油 こんにゃく さといも			米 麦 こま マヨネーズ パン粉 油 さとう じゃがいも
たけのこ しょうが ねぎ にんにく にんじん 玉ねぎ 干しいたけ はくさい チンゲンツァイ ナタデココ みかん缶 りんご缶 オレンジジュース	しょうが 葉はな 小松菜 にんじん きゃべつ コーン ごぼう だいこん はくさい えのき ねぎ きよみオレンジ			きゃべつ もやし にんじん 小松菜 だいこん ねぎ

★は2学期の家庭科の授業で6年生さんが考えてくれた料理です。



それはね

ねえ、ひな祭りの食べ物って、なんで白やピンクの色をしているの？



緑は春の大地の色
桃の花の色
ピンクは、はるのいろ
白は雪の色

ひな祭りの色

おんな こ せいちょう いの まつ
 女の子の成長を祈るひな祭り。
 はる あらわ いろん ちゅうちく
 春を表す色にも注目してみましょう。

血にくをつくる赤のたべもの (牛にゅうは毎日つきます)

おつちから 熟や力になる黄のたべもの

からだの調子を整える緑のたべもの



桃の花は美しい
しゃべりながら、新芽が表現しているよ

わあ、きれい!!

春は、あんなに成長の季節。お祈りも、一緒にしましょうね

春を待つ人は、とても強かったのよ。春を待つ人は、とても強かったのよ。

※都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。