

# 3がつ こんだて



月	火	水	木	金
ごはん ぎゅうにゅう	パン ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	パン ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう
			<p>3月3日は もも せつ 桃の節句 ひなまつり</p>	<p>1日 ちらしずし いかフリッター なのはなあえ そうめんじる ひなまつりデザート</p> <p>ひなまつりのこんだてです。 春の食材「菜の花」をあえものに取り入れています。</p>
<p>4日 うめちりごはん ごもくきんぴら ぐだくさんみぞしる</p>	<p>5日 ホットドッグ (ポイルキャベツ) コーンスープ</p>	<p>6日 さけのてりやき ゆかりあえ きりぼしだいこん のにももの</p>		<p>8日 やさいたまごどん いそかあえ ヨーグルト</p>
<p>今月の給食もくひょうは「1ねんかんのはんせいをしよう」です。給食のじかん、どんなことをがんばれたかな？</p>	<p>春キャベツは、旬の食材で、葉がやわらかくみずみずしいです。</p>	<p>きりぼしだいこんは、食物繊維や鉄分が多いので、育ちざかりのみなさんに食べてほしい食材です。</p>		<p>地産地消の日のこんだてです。ほうれんそう、こまつな、青ねぎが和歌山市内産の野菜です。</p>
<p>11日 げんまいごはん カレーライス くきわかめのサラダ</p>	<p>12日 ぎょうしゃべんと う すし カツ</p>	<p>13日 おわかれかい</p>		<p>15日</p>
<p>くきわかめは、わかめの葉の芯の部分です。コリコリとした食感が特徴です。</p>	<p>ももぐみ さくらぐみ たんぼぼぐみ すみれぐみ ひまわりぐみ</p>			
<p>18日</p>	<p>19日 ぎょうしゃべんと う サンドイッチ カツ</p>	<p>20日 しゅんぶんのひ</p>		
	<p>ももぐみ たんぼぼぐみ すみれぐみ</p>	<p>春がやっ て きます。</p>		



今月の目標

## 「1ねんかんのはんせいをしよう」



①食事のあいさつをきちんとできた



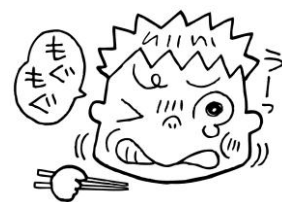
②よくかんで食べるよう心がけた



③3つのグループの食品をバランスよく食べた



④きれいなもでもがんばって食べた



⑤みんなで仲よく食べた

