

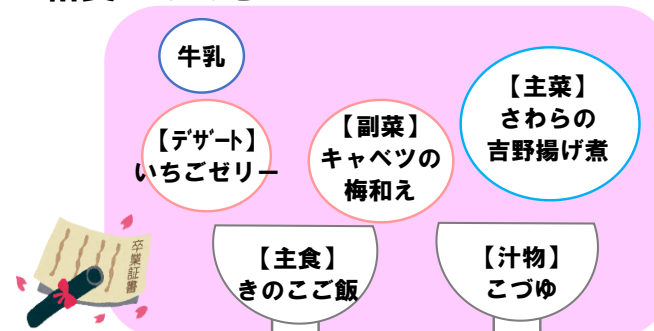
給食メニュー紹介（3月1日（金）～3月7日（木））

☆3月1日（金） きのこご飯☆



3月1日	
牛乳	
きのこご飯	
こづゆ	
さわらの吉野揚げ煮	
キャベツの梅和え	
いちごゼリー	
	785kcal

給食ひとくちメモ



いよいよ卒業式前日ですね。本日は、リクエストに応じて「きのこご飯」を提供します。「また食べてみたい」と思ってもらえて、とても嬉しいです。

「こづゆ」は、ハレの日に供される福島県会津地方の郷土料理で、貝柱のだしで煮込んだきくらげ、里芋など、豊富な具材を小さな器「手塩皿」に盛りつけて供されます。

給食室からお祝いの気持ちを込めて提供します。おいしく食べてくださいね。



3月4日 ちらし寿司



3月5日 ほっけの塩焼き



3月6日 砂糖揚げパン



3月7日 五目卵焼き