

# 3月 給食こんだて表

兵庫県立おこがわ特別支援学校

月	火	水	木	金
<p><u>桃の節句献立</u></p> <p>3月3日はひな祭りです。桃の節句ともいわれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。白・緑・ピンクの3色ゼリーは、白（雪の大地）、緑（木々の芽がき）、桃（生命）を表しています。</p>	<p><u>お祝い献立</u></p> <p>卒業式の前日はお祝い献立です。食べられるものが増えたり、スプーンやお箸が上手に使えるようになったり、後片付けが上手になったり…一人一人のペースで成長しているみなさんをお祝いしましょう。</p>	<p>1 ごはん ぎゅうにゅう ホイコーロー たまごいりちゅうか スープ</p>		
<p>4 ★桃の節句献立</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう えびのかきあげ なのはなのおひたし すましじる さんしょくゼリー</p>	<p>5</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくのしょうが いため ごぼうサラダ もずくじる</p>	<p>6</p> <p>こがたパン ぎゅうにゅう さばのトマトスパゲ ティー ブロッコリーサラダ ヨーグルト</p>	<p>7</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう メヒカリのからあげ ひじきとだいずのもの とうふのみそしる</p>	<p>8</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう あつあげのカレーあ んかけ そうめんじる</p>
<p>11 ★お祝い献立</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう ハンバーグ キャベツのペペロン チーノ やさいスープ ももゼリー</p>	<p>12</p> <p>11:30下校</p> <p><b>卒業式</b></p> 	<p>13</p> <p>コッペパン ぎゅうにゅう チリコンカン マカロニサラダ</p>	<p>14</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう あわじたまねぎコ ロッケ いそべあえ ぶたじる</p>	<p>15</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう とりのすきに こまつなのおかかあ え</p>
<p>18</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう とりだんごとはくさい のみそに いとこんにゃくのい ために</p>	<p>19</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう さばのたつたあげ くきワカメのちゅう かあえ はくさいのみそしる</p>	<p>20</p> <p><b>春分の日</b></p> 	<p>21</p> <p>ポークカレー ぎゅうにゅう こまつなサラダ</p>	<p>22</p> <p>11:30下校</p> <p><b>修了式</b></p> 

※ 物資等の都合により、食材を変更する場合があります。

## 3月の目標

いちねんかん きゅうしょく ふ かえ  
**一年間の給食を振り返ろう**

- 準備や片付けは、きまりを守ってできた。
- 給食の前に手をきれいに洗うことができた。
- 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつができた。
- 苦手なものにもチャレンジすることができた。
- マナーを守って楽しく給食を食べることができた。

3月は一年間のしめくくりの月です。今年度を振り返り、できたこと、できなかったことをチェックしましょう。できなかったことは来年度取り組みましょう。



Main menu table with columns for days (1日 to 18日) and rows for ingredients and quantities. Includes a '材料名および使用量' section on the left and a '中学' section at the bottom.

Table for '材料名および使用量' (Material names and usage) for the 19th and 21st, listing items like milk, rice, and various vegetables with their respective quantities.

給食に関するお知らせ: 卒業・進級おめでとうございます! 暖かな日差しに春を感じる日が多くなり、今のクラスで過ごすことができるのもあと少しとなりました。卒業式前日の給食は、ささやかながら、卒業生とその他の学年の進級をお祝いするメニュー(ハンバーグ、ももゼリー)です。この一年で、食べられるものが増えたり、あいさつが上手にできるようになったり、後片付けができるようになったり、一人一人のペースでできるようになったことが増えていると思います。一つ上の学年に上がっても、食べることを大切に、楽しい学校生活を送ってくださいね。来年度の給食は、小学部高・中学部・高等部は4月11日(木)から、小学部低は4月15日(月)から始まります。春休み中に、お子さまの成長に合わせた箸やスプーン、エプロン等のご準備をお願いします。

旬の食材 (Seasonal Ingredients) section featuring images of various vegetables like seaweed, mushrooms, and leafy greens, with a list of items: のり、ひじき、わかめ、ブロッコリー、ほうれんそう、こまつな、キャベツ.

チリコンカン (Chili Con Carne) section featuring an illustration of a chef and a bowl of chili. Text includes: 春休みにぜひお試しください! メキシコ発祥の料理で、栄養価が高いため、給食の定番メニューになっています。【4人分】豚ミンチ 200g、レッドキドニー水煮 150g、たまねぎ 中1個(200g)、にんじん 1/2本(80g)、じゃがいも 中2個(250g)、サラダ油 小さじ1、おろしにんにく 少々、カットマト缶 80g、トマトケチャップ 大きじ3、ウスターソース 小さじ2、塩 小さじ1/3、カレー粉 少々、こしょう 少々、水 200ml. ①たまねぎ、にんじん、じゃがいもは1cm角に切っておく。②熱した鍋に油を入れ、豚ミンチ、おろしにんにく、たまねぎ、にんじん、じゃがいもを順に炒める。③②にカットマト缶、塩、こしょう、カレー粉を加え、油となじむまで炒める。