

3月献立

3年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます

小学校から食べてきた給食を食べるのは、今月で最後になります。
みなさんの健康をお祈りして、心をこめて作ります。



中学校【門司・小倉北・小倉南区】

月	火	水	木	金
<p>3 行事食 桃の節句 ひなあられ</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯に具をまぜます</p> <p>ちらしずし 魚団子のすまし汁</p>	<p>4 シェフの北キュー三ツ星献立</p> <p>キャベツソテー</p> <p>牛乳</p> <p>ハンバーグのな花ソース</p> <p>いちごジャム</p> <p>パン(県産小麦粉) 野菜スープ</p>	<p>5 中学生レシピコンクール献立</p> <p>ブロッコリー</p> <p>牛乳</p> <p>ソース フィッシュフライ</p> <p>肉みそをみそ汁にのせます</p> <p>肉みそキャベツのおかずみそ汁</p> <p>ご飯</p>	<p>6 野菜の日献立</p> <p>ほうれんそうとコーンのソテー</p> <p>牛乳</p> <p>ホキのカレームニエル</p> <p>野菜たっぷりホワイトシチュー</p> <p>ご飯</p>	<p>7</p> <p>卒業式</p>
<p>10 日本全国味めぐり献立(青森県)</p> <p>野菜のにんにく炒め</p> <p>牛乳</p> <p>いわしのパイベキューソース煮</p> <p>りんごヨーグルト</p> <p>けの汁</p> <p>ご飯</p>	<p>11</p> <p>乳酸菌飲料</p> <p>牛乳</p> <p>キャベツとこまつなサラダ</p> <p>黒砂糖パン</p> <p>チリコンカン</p>	<p>12</p> <p>キラキラミックスフルーツ</p> <p>牛乳</p> <p>1本ずつ</p> <p>ウイナーをのせます</p> <p>ウイナーチキンカレー(麦ご飯)</p> <p>ご飯にかけます</p>	<p>13 お楽しみ献立 あまおういちごゼリー</p> <p>牛乳</p> <p>きざみのり</p> <p>ご飯に盛りつけます</p> <p>三色ご飯(ツナそばろ)</p> <p>具だくさんみそ汁</p>	<p>14</p> <p>小学校卒業式</p>
<p>17</p> <p>納豆</p> <p>牛乳</p> <p>あさりと野菜のドレッシング和え</p> <p>豚肉とじゃがいもの含め煮</p> <p>ご飯</p>	<p>18 カミカミ献立 ひじきふりかけ</p> <p>牛乳</p> <p>レパールのチリソース</p> <p>カレーなるチャウダー</p> <p>ご飯</p>	<p>19 食育の日 和食献立</p> <p>キャベツのゆず香和え</p> <p>牛乳</p> <p>さばのみそ煮</p> <p>バナナ</p> <p>たぬき汁</p> <p>ご飯</p>	<p>20</p> <p>春分の日</p>	<p>21 ワールドツアー2024(韓国)</p> <p>ナムル</p> <p>牛乳</p> <p>チキンのヤンニョム炒め</p> <p>韓国風もち入リスープ</p> <p>ご飯</p>

24

修了式

***地場産の食材**

ほうれんそう、小松菜
キャベツ、たけのこ
だいこん、みずな
ブロッコリー、わかめ

***旬の食材**

博多な花、たけのこ
だいこん、キャベツ
ブロッコリー、あさり

10日 けの汁(大豆入りみそ汁)
21日 韓国風もち入リスープ(トック)