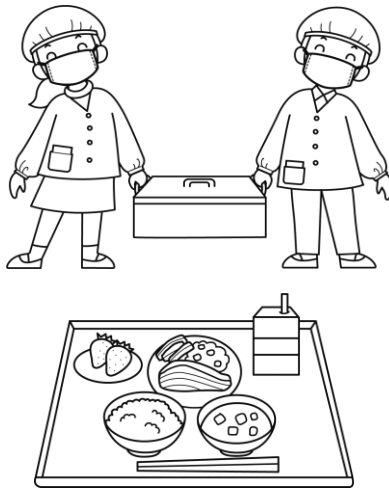
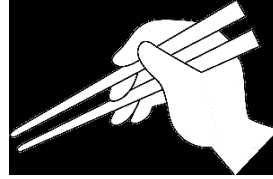
































3月こんだてカレンダー

市内産 とは、「三木市で作られた」という意味です。

中学校

Bコース

月	火	水	木	金
	<p>～1年間をふり返ろう～</p> <ul style="list-style-type: none"> ・協力して準備や片付けができた ・食事のあいさつがきちんとできた ・苦手なものにもチャレンジできた ・食器を正しく並べ、上手におはしを使うことができた ・マナーを守って食べた ・よくかんで食べた ・三木市や兵庫県の食べものが分かった 		 	<p>《ひなまつり献立》</p> <p>ひなあられ </p> <p>菜の花のごま和え</p> <p>錦糸卵</p> <p>いものこ汁</p> <p>ちらし寿司</p> <p>市内産  キャベツ・青ねぎ</p>
<p>4</p> <p>納豆 </p> <p>ふりかけ</p> <p>小松菜とシラスの炒め物</p> <p>みそ煮込みうどん</p> <p>市内産  青ねぎ・もやし</p>	<p>5 《卒園・卒業 お祝い献立》</p> <p>お祝いゼリー </p> <p>れんこんの塩きんぴら </p> <p>さわらの照り焼き</p> <p>赤飯</p> <p>すまし汁</p> <p>市内産  青ねぎ</p>	<p>6</p> <p>チリコンカン </p> <p>パタートップ</p> <p>春野菜のスープ</p> <p>市内産  キャベツ</p>	<p>7</p> <p>キャベツとちくわの炒め物 </p> <p>★揚げぎょうざ(3個)</p> <p>田舎汁</p> <p>市内産  キャベツ・青ねぎ</p>	<p>8</p> <p>和風ドレッシング </p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>カレーライス(麦ごはん)</p> <p>市内産  キャベツ</p>
<p>11</p> <p>もやしのナムル </p> <p>★鶏肉のから揚げ</p> <p>タイピーエン</p> <p>市内産  もやし ほうれんそう</p>	<p>12 《SDGsこんだて》</p> <p>白菜のおかか煮 </p> <p>さばのみそ煮</p> <p>えのきたけのすまし汁</p> <p>市内産  青ねぎ</p>	<p>13</p> <p>ひじきとツナのスパゲッティ </p> <p>さつまいもの豆乳スープ</p> <p>市内産  青ねぎ</p>	<p>14</p> <p>ぼんかん </p> <p>卵の花いり</p> <p>大根と豚肉の煮込み</p> <p>市内産  青ねぎ</p>	<p>15</p> <p>ミルク </p> <p>コーンとにんじんのコンソメ煮</p> <p>シラのハーブ焼き</p> <p>クイッティオのスープ</p> <p>市内産  もやし</p>
<p>18 《まごわやさしい献立》</p> <p>アーモンド入り小魚 </p> <p>たらのきのこあんかけ</p> <p>じゃがいものみそ汁</p> <p>市内産  青ねぎ</p>	<p>19</p> <p>スイートポテト </p> <p>にんじんしりしり</p> <p>鮭のガーリック焼き</p> <p>小松菜のスープ</p>	<p>20</p> <p>春分の日</p> 	<p>21</p> <p>春雨サラダ </p> <p>厚揚げとじゃがいもの煮物</p> <p>市内産  キャベツ</p>	<p>★は中学3年生のリクエストメニューです</p> 