

令和7年度

3月



1年の食生活を

ふいかえろう!



2 (月) ツイストパン		3 (火) ごすまはしん汁		4 (水) ご豚はしん汁		5 (木) カレーライス		6 (金) ごかみはかみしん汁	
9 (月) 肉みそうどん		10 (火) ご豆腐のすいぷ		11 (水) ごみはそしん汁		12 (木) マーボー豆腐丼		13 (金) ごみはそしん汁	
16 (月) 食しゃんぱん		17 (火) ごみはそしん汁		18 (水) 鶏あんかけ丼		19 (木) ごみはそしん汁		<div data-bbox="1914 1291 2300 1522" data-label="Text"> <p>13日(金)の給食と同じメニューです</p> </div> <div data-bbox="1914 1543 2300 1606" data-label="Text"> <p>中学校のみ給食があります</p> </div>	
						<div data-bbox="2389 1260 2864 1585" data-label="Image"> </div>			

八幡中学校のリクエストメニュー

小学校のみ給食があります

春の訪れを告げる食べ物

ふきのとう
ふきの花のつぼみです。独特な香りと苦みを楽しめます。



もちぐさ
よもぎの若い葉です。草餅、草団子、天ぷらお茶などにも使われます。



菜の花
菜の花のつぼみをつけた茎です。栄養もたっぷりで、ビタミンCや鉄を多く含んでいます。



しらす
主にかたくちいわしの稚魚(赤ちゃん)です。塩ゆでして干して食べます。とれたてのものは生でも食べられます。



サワラ
魚へんに春と書いて鯖です。冷めても身が柔らかいので、お弁当などに重宝します。

