



月	火	水	木	金
2 豚肉生姜焼き ごぼうサラダ みそ汁	3 鶏肉の レモンパッパ-焼き もやしのみめ茸和え みそ汁	4 オムライス スープ 	5 鮭のムニエル 切り干し大根煮 みそ汁	6 きつねうどん 
9 <b>学年末考査</b> 揚げ餃子 キャベツの オランダ煮 みそ汁	10 <b>学年末考査</b> ドライカレー 	11 <b>建国記念日</b> 	12 <b>学年末考査</b> 鶏唐揚げ甘酢あん ポテトサラダ みそ汁	13 肉うどん 
16 鶏飯 たくあん 麻婆大根 みそ汁	17 揚げ出し豆腐の 肉あんかけ 玉ネギサラダ みそ汁	18 豚丼 みそ汁 	19 チキンカツ そばろ肉じゃが みそ汁	20 ルーローハン スープ  <b>給食費納入日</b> 3月分2990円
23 <b>祝</b> <b>天皇誕生日</b>	24 ハンバーグ キャベツと ちくわのサラダ みそ汁	25 みそラーメン 	26 ハヤシライス	27 <b>卒業式予行・予餞会</b> ＜全員給食＞ お弁当

## 旬の食材「わかさぎ」

わかさぎは、頭も骨も丸ごと食べられるので、カルシウムをたくさん摂取することができます。また、ビタミンA・B、鉄なども多く含まれています。

漢字では「公魚」と書きますが、これは江戸時代に麻生藩の藩主が徳川家に焼きわかさぎを献上したところ、大変喜ばれ、それ以来献上が続けられるようになり、ご公儀の魚（将軍家御用達の魚）とされたことに由来しています。

