



3月のこんだてひょう



きょうたん ご しりつたん ばしやうがっこう
京丹後市立丹波小学校

月	火	水	木	金
1 ごはん 豚肉のしょうが焼き ごぼうと大豆のサラダ 中華スープ	2 ひな寿司 ゆかりあえ 豆腐のすまし汁 三色ゼリー	3 お弁当給食 	4 親子丼 和風あえ こんぶのつくだ煮	5 ごはん ツナ春巻き フレンチサラダ コンソメスープ
8 ごはん 卵のミートカップ ツナのレモンソース わかめスープ	9 ごはん 肉じゃが はんぺんの甘酢あえ りんご	10 菜の花ごはん ちくわの照り煮 千草づけ 白菜のそぼろ汁	11 麦ごはん カレーライス ミモザサラダ 福神づけ	12 ごはん サバの梅煮 切り干し大根の ごま酢あえ 豚汁
15 ごはん お好み風かきあげ いそかあえ みそけんちん汁	16 ゆかりごはん 麻婆豆腐 春雨サラダ	17 ごはん イカとポテトの チリソース もやしのナムル にらたまスープ	18 6年生リクエスト こんだて	19 卒業証書授与式 
22 春分の日の 振替休日	23 ごはん 白身魚のフライ タルタルソース ゆで野菜 コーンスープ	24 修了式 	<p>こんねんど きゅうしやく にち か さいご 今年度の給食は23日(火)が最後になります。</p> <p>ねんせい にち もく さいご 6年生は18日(木)が最後です。</p> <p>かんしゃ きも た 感謝の気持ちをわすれずに食べよう。</p>	

☆☆3月のメニューの中から『ミモザサラダ』☆☆

ざいりょう (にんびん)
材料 (4人分)

- ・ 卵 (たまご) <1個>
- ・ ハム <40g>
- ・ ブロッコリー <60g>
- ・ キャベツ <80g>
- ・ にんじん <少々>
- ・ みかんの缶詰 <少々>
- ・ マヨネーズ <大さじ2>
- ・ 塩 <少々>
- ・ こしょう <少々>

いろいろなサラダに
卵のうらごしを飾れば、
いろいろなミモザ
サラダができあがり
ます。いどりもきれ
いですよ。



つく かた
作り方

- ① 卵はゆでて、白身は細かく切る。黄身はうらごししておく。
- ② ブロッコリーは小房に、キャベツ・にんじんはせん切りし、ゆでる。ハムは短冊に切る。
- ③ ①の白身と、②をマヨネーズと塩こしょうで味つけし、器に盛りつけ、上から黄身のうらごしを飾ればできあがり。

* ミモザの花が咲きました *