

# そつぎょう いわ こんだて こんだて 卒業お祝い献立 & ひなまつり献立



こんねんど きゅうしよく はや か き みな ねんげんき す  
今年度の給食も早いものであと10日を切りました。皆さん、この1年元気に過ごせましたか？

がついたち げつ こうとうぶ ねんせい こんだて や ふうに きゅうにゅう どうじょう  
3月1日(月)は、高等部3年生のリクエスト献立。「すき焼き風煮、おひたし、コーヒートースト、牛乳プリン」が登場しました。



にくけい や てつく きゅうにゅうがい の もの きゅうにゅう まっちゃ たいりょう  
お肉系、すき焼き、手作りプリン、牛乳以外の飲み物、コーヒートースト、牛乳、抹茶オーレ、大量のごぼうのあまから揚げ、ひつまぶし…など、たくさんリクエストをしてくれ、その意見をまとめたメニューにしました♪

がつ か か そつぎょう いわ こんだて の せきはん ばいにくや だんご  
3月2日(火)は、卒業お祝い献立。「飲むヨーグルト、赤飯、さわらの梅肉焼き、とり団子とキャベツのすまし汁」が登場しました。赤飯は高3 リクエストメニューです。



せいちよう な か しゅっせうお えんぎもの いわ りょうり さかな  
さわらは、成長すると名が変わる出世魚で、縁起物とされお祝いの料理にはかかせない魚です。

がつ か すい こんだて わかたけじる どうじょう  
3月3日(水)は、ひなまつり献立。「ちらしずし、ごぼうのあまから揚げ、若竹汁、ひなまつりゼリー」が登場しました。ごぼうのあまから揚げは(大量ではありませんが)高3 リクエストメニューです。



わかたけじる なまえ とお わか たけ つか するもの はる しゅん しょくざい  
若竹汁は、名前の通り「わかめ(若)」と「たけのこ(竹)」を使った汁物です。春が旬のこの2つの食材は、  
いっしょ りょうり おお はるさき て あ い はる わか きせつ  
一緒に料理されることが多く、「春先の出会いもの」と言われています。春は別れの季節でもありますが、  
て あ きせつ そつぎょうせい みな て あ かんしゃ て あ ひと おも ひと  
出会いの季節でもあります。卒業生の皆さん、すべての出会いに感謝して、出会えた人を思いやれる人にな  
ってくださいね。これから先もよい出会いがありますように!ご卒業おめでとうございます。

