

3月の予定献立表

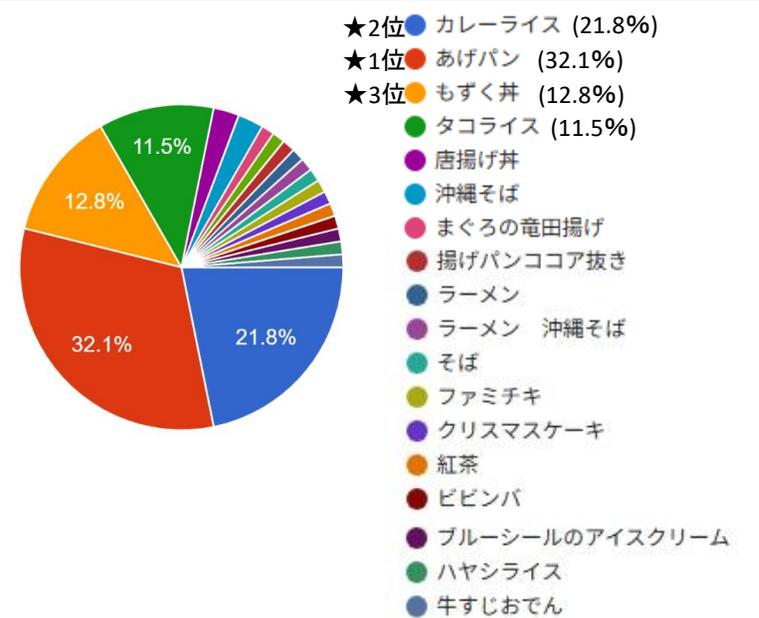
※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。
家庭・学級においても毎日確認してください。

開邦中の学校 給食摂取基準		C=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
中学校		814	34.6	22.6

こ ん だ て	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)
	3/1(日)代休	午前中授業	自宅学習	自宅学習	自宅学習
こ ん だ て	9(月) 中3リクエスト ころりん黒糖 もずく丼 餃子2個 玉子と冬瓜のスープ	10(火) 中3リクエスト ネーブルオレンジ 蓮根サラダ ミネストローネ 二色揚げパン	11(水) 自宅学習	12(木) 中3リクエスト (中3のみ)卒業祝いケーキ フルーツ ローズカツ パパイヤ漬 ビーフカレー 麦ごはん	13(金) 中学校卒業証書授与式
中学校	C 788 P 30.8 F 25.3	C 790 P 27.2 F 31.4		C 845 P 29.8 F 23.2	
こ ん だ て	16(月) 午前中授業	17(火) 中1中2のみ Andagii ロコモコ チキンロングライス 目玉焼き ソース (ハワイの春雨スープ)	18(水) 中1中2のみ 良い予感(いよかん) ゼリー 県産鯖のあずま煮 あさりのみそ汁 桜ちらし寿司	19(木) 修了式	
中学校		C 803 P 27.3 F 22.6	C 797 P 32 F 23.1		

中3リクエスト 結果発表

もう一度食べたい主食メニュー(4つの候補から選択。希望する料理がない場合はその他に記載)のアンケートを行いました。
1位~3位の料理を卒業式までの3日間で提供いたします。



※材料・天候によって献立を変更することがあります。