

Main table containing menu items (献立名), ingredients (材料名), and usage amounts (および使用量) for each day from 1st to 19th of March. Includes columns for energy and protein content.

桃の節句(ひな祭り)・行事食
ひなまつりは、女の子が健やかに育ち、幸せであるように願います。ひな人形を飾ったり、桃の花を供えてひしもちを並べます。1日の給食は、ひしもちの色の新芽を表す緑色、雪を表す白色、桃の花を表す桃色の3色を取り入れました。

卒業・修了お祝い献立 3月6日
日本には、お祝いの時に赤飯を食べる風習があります。赤飯は、小豆を入れてもち米を赤く色づけています。この赤い色はおめでたく、悪いことから身を守ってくれるといわれています。給食では、年に1回の赤飯です。

震災から学ぶ献立 3月11日
今から13年前の3月11日、東日本大震災が起こりました。11日の給食は、震災から学ぶ献立として、炊き出して作られることの多い豚汁、保存食の乾物を使ったひじきの炒め煮・味付けのりです。