



Main table containing school lunch menus for March, including dates, meal names, ingredients, and nutritional values. The table is organized into two columns of dates (17-24 and 23-31) and includes various food items like rice, bread, soups, and side dishes.

給食の献立紹介

今年度は、旬を生かした献立を紹介いたします。【旬の食材:菜の花】

★ 菜の花ご飯 (10日) ★



- Ingredients list for the Flowering Vegetable Rice: 米 2合, 鶏卵 1個, だし昆布 少々, 油 少々, 酒 小さじ1, 食塩 1g, 菜の花 60g, うすくちしょうゆ 小さじ1.

- Preparation steps (作り方): 1. Wash rice and soak in water. 2. Mix A and B. 3. Cut flowers to 1cm. 4. Add B to A. 5. Add B to rice. 6. Fry in oil. 7. Mix and serve.



給食から、どんなことを学びましたか?



引用:「いらすとや」 学校給食2024年2月号