

3月はいぜんひょう

げつようび 月曜日	かようび 火曜日	すいようび 水曜日	もくようび 木曜日	きんようび 金曜日
<p>福岡市でとれる食べ物 ~あまおう~</p> <p>福岡県は全国でも有名ないちごの産地です。いちごは、日本だけでも約250種類の品種があり、福岡県では「あまおう」が有名です。福岡市で最もいちご作りが盛んな所は西区の元岡で、たくさんの「あまおう」が作られています。あまおうは「あかい」「まるい」「おおきい」「うまい」の頭文字をとって名付けられました。あま味と酸味のバランスが良く、全国でも人気の品種です。海外でも人気があり、香港を中心に輸出されています。生で食べるだけでなく、ジャムやデザートなどに加工されており、今月はあまおうを使ったタルトが登場します。</p>			<p>わたしは、あまっち。 いちごのようせいです。 福岡のあまおうタルトに使われています。</p>  <p>あまっち</p> <p>JA福岡市「博多じょうもんさんオールスターズ」</p>	<p>1 たかなそぼろどんぶり (<) </p> <p>かける  ひなあられ </p> <p>むぎごはん  すましじる </p> <p>たかなそぼろどんぶりの「<」は、ごはんにかけてたべましょう。3がつ3かの「ひなまつり」にちなみ、ひなあられがついています。</p>
<p>4 ふくおかのぶりフライ </p> <p>ソース </p> <p>むぎごはん  だいずのごもくに </p> <p>ふくおかのぶりフライは、はじめてきゅうしょくにとどうじょうします。ぶりフライは、よくかんでたべましょう。</p>	<p>5 ベーコンソテー </p> <p>こめこパン  クリームシチュー </p> <p>クリームシチューには、きせつのやさいのブロッコリーがはいっています。</p>	<p>6 こまつなのいためもの </p> <p>なのはなふりかけ </p> <p>むぎごはん(すくなめ)  まるてんうどん </p> <p>まるてんうどんは、まるてんをうどんのうえにのせて、くばりましょう。</p>	<p>7 レバーとだいずのあげに </p> <p>デコボン(1きれ)  はるさめスープ </p> <p>こうとうしょくパン </p> <p>デコボンは、きせつのくだもので。あたまのぶぶんがこぶのようになっているのがとくちょうです。</p>	<p>8 にざかな(さば)  おかかなっば </p> <p>むぎごはん  みそしる </p> <p>おかかなっばには「だいこんのは」がはいっています。ごはんといっしょにたべましょう。さばは、ほねにきをつけてたべましょう。</p>
<p>11 フレンチサラダ </p> <p>かける  ピーフカレー </p> <p>きゅうしょくのカレーには、ほねやをつよくなるカルシウムがとれるように、チーズやだっしふんにゅうがはいっています。ごはんにかけてたべましょう。</p>	<p>12 にこみハンバーグ </p> <p>スライスチーズ  しろいんげんまめのとうにゅうスープ </p> <p>ワンローフがたしょくパン </p> <p>しろいんげんまめのとうにゅうスープは、だいずをしほってできる、とうにゅうがはいったスープです。</p>	<p>13 こうはくなますしょうゆやき </p> <p>かける  ごましお  せきはん  がめに </p> <p>きょうはおいわいこんだてです。せきはんは、ごましおをかける すぎないようにきをつけましょう。さわらのしょうゆやきは、ほねにきをつけてたべましょう。</p>	<p>14 とりのからあげ </p> <p>ふくおかのあまおうタルト  ミルククレセントロールパン  やさいのごまいため </p> <p>きょうはおたのしみこんだてです。ふくおかのあまおうタルトは、ふくおかしでとれたいちごのあまおうをつかっています。</p>	<p>ぞつぎょうしき 卒業式</p>
<p>18 ひじきのいために </p> <p>あじつけにほし  むぎごはん  とうふのチゲふう </p> <p>とうふのチゲふうには、キムチがはいっています。キムチのからさが、からだをあたためてくれます。</p>	<p>19 ドライカレー </p> <p>かける  フチりんごゼリー  むぎごはん  ようふうスープ </p> <p>ドライカレーは、ごはんにかけてたべましょう。</p>	<p>20 ツナサラダ </p> <p>キャロットロールパン  わふうスパゲッティ </p> <p>わふうスパゲッティは、しょうゆあじのスパゲッティです。</p>	<p>21</p> <p>しゅんぶん 春分の日</p>	<p>22</p> <p>しゅうりょうしき 修了式</p> <p>しんがつき しぎょうしき 新学期の始業式は、 4月8日(月)です。 きゅうしょくが 給食は4月9日(火) から始まります。</p> 