

3月 給食献立表

令和6年

日	曜	主食	献立名	午後のおやつ	赤色の食品 骨・筋肉・血をつくる	黄色の食品 力と体温のもと	緑色の食品 身体の調子を整える
1	金	 ひな祭りお楽しみメニュー 					
2	土	けんちんうどん	けんちんうどん・さっぱり和え	お菓子	豚肉	うどん・ごま	人参・大根・ごぼう・キャベツ
4	月	焼肉丼	わかめスープ・ナムル・チーズ	バナナマフィン	豚肉	ごま・ごま油	ねぎ・もやし・人参・きゅうり・玉ねぎ
5	火	ロコモコ丼	コンソメスープ・マカロニサラダ	豆腐パン	豚肉・鶏卵	マヨネーズ	玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり
6	水	ごはん	豆腐とねぎの味噌汁・鮭の塩焼き・納豆和え	マドレーヌ	鮭・豆腐	油	ねぎ・人参・ほうれん草・切り干し大根
7	木	ジャムパン	オニオンベークンスープ・チリコンカン・ヨーグルトサラダ	洋風磯辺焼き	豚肉・ベーコン	マヨネーズ・ヨーグルト	玉ねぎ・人参・さやいんげん・きゅうり
8	金	ごはん	大根とあおさの味噌汁・鶏肉の乳麴焼き・和風和え	ココアプリン	鶏肉	ドレッシング	大根・ねぎ・玉ねぎ・人参・キャベツ
9	土	 卒園式 					
11	月	ごはん	玉ねぎとえのきの味噌汁・鮭の照り焼き・野菜のゆかり和え	春巻き	鮭	油	玉ねぎ・ねぎ・キャベツ・人参
12	火	カレーうどん	カレーうどん・ツナ入り卵焼き	お麩ラスク	豚肉	ごま油・うどん	人参・大根・さやいんげん・ごぼう
13	水	 さくら組リクエストメニュー 					
14	木	納豆ごはん	豚汁・すき昆布煮・チーズ	ハートのパイ	豚肉	ごま油・じゃがいも	人参・大根・さやいんげん・ごぼう
15	金	醤油ラーメン	醤油ラーメン・餃子	中華風おこわ	豚肉	ごま油・中華麺	キャベツ・もやし・人参・ねぎ
16	土	なめこうどん	なめこうどん・チキンサラダ	お菓子	鶏肉	うどん・ごま	人参・ねぎ・もやし・キャベツ・きゅうり
18	月	ごはん	豆腐とわかめの味噌汁・カレーのチーズパン粉焼き・なめたけ和え	れんこんチップス	カレー	油	ねぎ・キャベツ・人参・ほうれん草
19	火	ごはん	ほうれん草と油揚げの味噌汁・鶏肉の卵とじ・おかか和え	フルーチェ	鶏肉・鶏卵	油	ほうれん草・人参・玉ねぎ・キャベツ
21	木	ナン	チキンカレー・春雨サラダ・フルーツヨーグルト	マーブルケーキ	鶏肉	じゃがいも	人参・セロリ・もやし・きゅうり
22	金	ケチャップライス	ポトフ・コールスローサラダ	お祝いクレープ	ウィンナー	バター	ブロッコリー・かぶ・キャベツ
23	土	スパゲティー	スープスパゲティー・ごまサラダ	お菓子	ベーコン	ごま	人参・玉ねぎ・キャベツ・きゅうり
25	月	ごはん	豆腐と麩の澄まし汁・鯖の味噌煮・磯和え	野菜スティック	鯖・豆腐	油	ねぎ・白菜・人参・ほうれん草
26	火	ごはん	里芋と玉ねぎの味噌汁・豚肉の生姜焼き・塩昆布和え	クッキー	豚肉	油・ごま・里芋	玉ねぎ・キャベツ・人参・きゅうり
27	水	ごはん	ほうれん草となめこの味噌汁・筑前煮・じゃこ和え	誕生日おやつ	鶏肉・しらす	ごま油	ほうれん草・人参・れんこん・ごぼう
28	木	キンパ風ごはん	かきたまスープ・ヤンニョムチキン	ホットク	鶏肉・鶏卵	ごま油	玉ねぎ・ねぎ・人参・きゅうり・もやし
29	金	カレーピラフ	シチュー・ベジタブルサラダ	ナゲット&フライドポテト	豚肉	バター	ブロッコリー・玉ねぎ・きゅうり・人参
30	土	味噌ラーメン	味噌ラーメン・海藻サラダ	お菓子	豚肉	中華麺	ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり

※ 毎日デザートがつきます。給食内容を変更する場合があります。どうぞご了承ください。