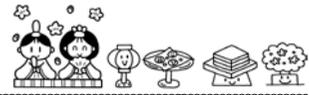




### 3月献立予定表



	曜	日	献立名		果物	おやつ
☆	木	① 15	豚肉&大根の煮物	豚肉、大根、人参、いんげん、厚揚げ、こんにゃく、平天、干し椎茸、砂糖、醤油（淡）、味醂、だしの素、油	バナナ	牛乳 扇バーム
			三色浸し	キャベツ、きゅうり、刻み海苔、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油（濃）		
	金	②	ちらし寿司	米、人参、茹で筍、高野豆腐、枝豆、干し椎茸、卵、さくらでんぶ、砂糖、酢、塩、味醂、醤油（淡）	いちご	リンゴジュース 豆乳 ロールケーキ
			にゅうめん	そうめん、玉葱、手まり麩、蒲鉾、ネギ、醤油（淡）、味醂、出し鰹		
☆	月	⑤	ハヤシライス	豚肉、人参、玉葱、じゃがいも、マッシュルーム、グリーンピース、牛乳、ハヤシルウ、ウスターソース、油	みかん	牛乳 サラダせん
			蓮根サラダ	蓮根、人参、きゅうり、キャベツ、マヨネーズ、砂糖、酢、白味噌、白胡麻		
☆	火	⑥	鶏肉のさっぱり煮	手羽元、にんにく、砂糖、醤油（濃）、酢	グレープ	牛乳 星たべよ
			野菜の鰹和え	キャベツ、人参、もやし、きゅうり、糸鰹、砂糖、醤油（淡）	フルーツ	
	水	⑦	ドックサンド	パン、ウインナー、きゅうり、卵、マヨネーズ、マーガリン、ケチャップ	りんご	牛乳 豆乳 ウエハース
			緑黄色野菜ジュース・チーズ	プロセスチーズ		
☆	木	⑧	豆腐&エビのうま煮	豆腐、豚肉、むきエビ、人参、玉葱、チンゲンサイ、シメジ、鶏ガラスープの素、醤油（淡）、味醂、片栗粉、油	バナナ	牛乳 ばかうけ （青のり）
			酢の物	きゅうり、糸わかめ、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油（淡）、酢		
	金	⑨	ビビンバ	米、牛肉、人参、チンゲン菜、もやし、にんにく、葱、白胡麻、砂糖、醤油（淡・濃）、味醂、鶏ガラ素、胡麻油	みかん	牛乳 じゃこ気分
			春雨スープ	豆腐、春雨、ベーコン、人参、玉葱、白菜、卵、醤油（淡）、鶏ガラスープ素、出し鰹		
☆	月	⑫	ビーフシチュー	牛肉、人参、玉葱、じゃがいも、グリーンピース、油、ビーフシチュールウ、牛乳、ウスターソース	みかん	牛乳 ハーベスト （バター）
			茹で筍のおかか和え	ゆで筍、人参、きゅうり、糸鰹、マヨネーズ、醤油（濃）		
☆	火	⑬	鯖のケチャップソース	鯖、土生姜、葱、小麦粉、片栗粉、油、ケチャップ、酢、醤油（濃）、砂糖	グレープ フルーツ	牛乳 ぼんち焼き サラダ
			ひじきの炒め煮	ひじき、人参、蓮根、小松菜、大豆、こんにゃく、砂糖、醤油（淡）、味醂、油、だしの素		
	水	⑭	味噌ラーメン	中華そば、豚肉、人参、チンゲンサイ、もやし、コーン、糸わかめ、葱、味噌、醤油（淡）、胡麻油	みかん	牛乳 黒糖みるく せん
			元気ミニ玄米おこし	ミニ玄米おこし		
	金	⑯	菜の花ご飯	米、菜の花、鮭、卵、醤油（淡）、砂糖	りんご	牛乳 おむすび 名人
			豆乳豚汁	豚肉、人参、玉葱、薩摩芋、蓮根、葱、こんにゃく、薄揚げ、豆乳、味噌、出し鰹		
	月	19				牛乳 たべっこ 動物（バター）

○印は給食展示日です ☆印はごはん持参日です(月・火・木)

\*メニューは材料仕入れの関係で変更する場合があります