

H30 3月の給食献立表

食器を大切にしましょう！

月	火	水	木	金	金	土	月	火	水	木	金	土
12・26	13・27	14・28	1・15・29	2	16・30	3・17・31	5・19	6・20	7	8・22	9・23	10
・ごはん ・鶏とキャベツの スパゲティー ・ひじき煮 ・豆乳の ポターージュ	・ごはん ・鯖の 幽庵焼き ・白菜の 煮浸し ・味噌汁	・ごはん ・ハンバーグ ・マカロニ サラダ ・味噌汁	・ごはん ・肉豆腐 ・春雨の 酢の物 ・澄まし汁	・ちらし 寿司 ・鶏の唐揚げ ・菜の花の お浸し ・味噌汁 ・いちご	16) トマトピラフ ミニゼリー 30) ごはん ・鶏の唐揚げ ・菜の花の お浸し ・味噌汁	・ごはん ・白菜の 中華炒め ・さつま芋 の味噌煮 ・澄まし汁	・ごはん ・厚揚げの 炒め煮 ・フロッコリー の雑魚和え ・味噌汁	・鶏そぼろ ごはん ・南瓜の サラダ ・澄まし汁	・ごはん ・鰯の 味噌焼き ・ほうれん草 の和え物 ・澄まし汁	・きつね うどん ・じゃが芋の 甘酢和え ・りんご	・ごはん ・チキン カレー ・水菜の 煮浸し	・炊き込み ごはん ・すき 焼き煮 ・味噌汁
七分づき米 油・鶏肉 人参・塩 キャベツ ピーマン スパゲティー ひじき 人参 油揚・出汁 砂糖 濃口醤油 玉葱 豆乳・油 洋風だし パセリ じゃが芋	七分づき米 鯖・油 柚子・味醂 酒 濃口醤油 白菜・人参 出汁・油揚 濃口醤油 出汁・味噌 豆腐 わかめ ・ピザ 強力粉・砂糖 イースト 塩・玉葱 ピーマン	七分づき米 油・玉葱 豚ミンチ 片栗粉 パン粉 ケチャップ トンカツソース マカロニ 人参・豆乳 ほうれん草 油・塩・酢 出汁・味噌 納豆	七分づき米 油・豚肉 玉葱・葱 木綿豆腐 人参 出汁・砂糖 濃口醤油 春雨・人参 きゅうり 砂糖・酢 濃口醤油 出汁・ゆば 薄口醤油 濃口醤油 小松菜	七分づき米 卵・でんぷ 人参・砂糖 酢・縮緬雑魚 塩 グリーンピース 鶏肉・小麦粉 油・濃口醤油 菜の花・人参 濃口醤油 出汁・味噌 花麩 いちご ・3色 パンケーキ	七分づき米 16) 人参 グリーンピース コーン 洋風だし ケチャップ 鶏肉・小麦粉 油・濃口醤油 菜の花・人参 濃口醤油 出汁・味噌 麩・油揚	七分づき米 豚肉・油 人参・玉葱 白菜 片栗粉 濃口醤油 さつま芋 出汁・味醂 濃口醤油 味噌 出汁・豆腐 わかめ 薄口醤油 濃口醤油	七分づき米 七分づき米 鶏ミンチ 出汁・砂糖 濃口醤油 人参 南瓜・人参 きゅうり レーズン 豆乳・油 塩・酢 出汁・蕪 薄口醤油 濃口醤油 わかめ	七分づき米 鰯・油 味噌・味醂 土生姜 ほうれん草 人参・油揚 濃口醤油 出汁・麩 青梗菜 薄口醤油 濃口醤油	出汁・油揚 砂糖・葱 濃口醤油 薄口醤油 うどん じゃが芋 人参 きゅうり 豚ミンチ 砂糖・酢 濃口醤油 りんご	七分づき米 油・鶏肉 人参・南瓜 グリーンピース じゃが芋 ノンビーフルー トンカツソース 油・水菜 人参・出汁 えのき茸 濃口醤油	七分づき米 ツナ・人参 縮緬雑魚 油揚・牛蒡 薄口醤油 濃口醤油 油・豚肉 玉葱・葱 焼き豆腐 しめじ・麩 出汁・砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 さつま芋 わかめ	
・オレンジ ・ラスク ・牛乳 ・煮干(幼)	豚ミンチ チーズ 小麦粉 ケチャップ コーン・豆乳 ・牛乳 ・煮干(幼)	・りんご寒天 りんご・寒天 砂糖 リンゴジュース ・お煎餅 ・牛乳 ・煮干(幼)	・焼き芋 ・ビスケット ・牛乳 ・煮干(幼)	いちごジャム ほうれん草 豆乳・小麦粉 BP・砂糖 シロップ・油 ・牛乳 ・煮干(幼)	16) ・たこ焼き キャベツ・葱 小麦粉・出汁 ソース・のり 鰹・蛸・片栗粉 30) パナナ ・お煎餅 ・牛乳 ・煮干(幼)	・ビスケット ・牛乳 ・煮干(幼)	・きな粉 マカロニ マカロニ きな粉・砂糖 塩 ・牛乳 ・煮干(幼)	・ヨーグルト ・ビスケット ・牛乳 ・煮干(幼)	・あんパン 強力粉・砂糖 イースト・塩 ココア・油 豆乳・小豆 ・牛乳 ・煮干(幼)	・磯おにぎり ごはん 青海苔 ひじき 塩 ・牛乳 ・煮干(幼)	・南瓜クッキー 小麦粉・砂糖 油・南瓜 BP ・いちご ・牛乳 ・煮干(幼)	・お煎餅 ・牛乳 ・煮干(幼)