

3月の給食献立



月	火	水	木	金
				1
				・ちらしずし ・魚の塩焼き ・若竹汁 ・ひし餅風デザート
4	5	6	7	8
・おにぎり ・海鮮焼きそば ・しゅうまい ・フルーチェ	・ご飯 ・豚肉のきのこソースかけ ・カニサラダ ・青梗菜とハムのスープ ・果物	・ご飯 ・鮭のごま焼き ・ビーフンソテー ・味噌汁 ・果物	・ハヤシライス ・コールスローサラダ ・オニオン・ベーコンスープ ・フルーツポンチ	・ご飯 ・魚のかば焼き ・わさび和え ・味噌汁 ・果物
11	12	13	14	15
・ご飯 ・豚肉のジャポネスープ ・卵豆腐のうすくず煮 ・味噌汁 ・果物	誕生会	・ご飯 ・八宝菜 ・春巻き ・ワカメスープ ・果物	・山菜ピラフ ・ミックスフライ ・ミネストローネ ・ババロア2層デザート	・ご飯 ・豚の香味焼き ・酢の物 ・沢煮椀 ・果物
18	19	20	21	22
・ご飯 ・魚の七味焼き ・牛肉と牛蒡の炒め物 ・味噌汁 ・果物	・ご飯 ・豚の西京焼き ・春雨の和え物 ・あおさ汁 ・果物	・鶏飯 ・豆腐の肉味噌あん ・浅漬け ・りんごゼリー	春分の日	・ロールパン ・ベーコンときのコスパ ・白菜とリンゴのサラダ ・コンソメスープ ・果物
25	26	27	28	29
・ご飯 ・魚の竜田揚げ ・わかめの酢の物 ・味噌汁 ・果物	・焼きおにぎり ・豚骨ラーメン ・白和え ・果物	・ご飯 ・さばの味噌煮 ・豚肉のカレー炒め ・清まし汁 ・果物	・カレーライス ・エッグサラダ ・野菜スープ ・フルーチェ	・ご飯 ・魚の若草焼き ・土佐煮 ・味噌汁 ・果物

☆2月のメニュー紹介☆



- ・ご飯
- ・魚の塩焼き
- ・高野豆腐と南瓜煮
- ・味噌汁
- ・果物



この日は和食中心のメニューの日でした。
魚の付け合せの大根おろしや野菜に苦戦しながらも、子どもたちから「へらしてください」等量の調整を伝えてることができ、やりとりも上手になりました。