



寒さもゆるみはじめ、春の訪れがそこかしこに感じられます。今年度も残りわずかになりました。
3月のおすすめ献立を紹介します。



3日 桃の節句献立

ちらし寿司は桃の節句の行事食です。
ちらし寿司の具をご飯に乗せて食べてください。
デザートに三色団子をつけました。

4日 卒業・進級お祝い献立

お祝いに赤飯を提供します。
メインは人気献立の鶏肉の香味揚げ
にしました。

14日 新献立「キムたくビーフン」

好評献立のキムたくごはんをおかずにアレンジしました。
キムチとたくあんが入ったしっかり味のビーフンで
ご飯が進みます。

3日(月) ちらし寿司 桃の節句献立

- 魚の塩こうじ焼き ・ キャベツのごま和え
- 三色団子 ・ ごぼうのみそ汁

4日(火) 鶏肉の香味揚げ お祝い献立

- 赤飯 ・ じゃがいもののり塩和え
- 中華風野菜炒め ・ 白菜のコンソメ煮

5日(水) ひよこ豆のカレー

- 麦ごはん ・ 五目卵焼き ・ 和風スパゲティ
- キャベツとハムのサラダ ・ カスタードブチケーキ
- アソッドミルク

6日(木) 五目うどん

- 塩昆布の炊き込みごはん(小盛) ・ かき揚げ
- 小松菜のツナコーン炒め

7日(金) 焼肉風野菜炒め

- ししゃものかりん揚げ
- じゃがいもと枝豆のサラダ

10日(月) 豚肉のスタミナ生姜炒め

- いもの天ぷら
- ミニゼリー(シチリアレモン)

11日(火) 鶏むね肉と塩昆布の和風パスタ

- コッペパン ・ 白身魚のカレー揚げ ・ 切干大根のサラダ
- コンソメスープ ・ マーシャルビーンズ

12日(水) さばの竜田揚げ

- ごぼうと薄揚げの炊き込みごはん ・ 小松菜のバターソテー
- じゃがいもとさつま揚げの煮物 ・ キャベツのゆかり和え
- 豆腐のみそ汁 ・ ジョア(ブレン)

13日(木) 麻婆じゃが

- 大根とじゃこのカリカリサラダ ・ 揚げ焼売
- もやしのスープ

14日(金) キムたくビーフン

- お好み揚げ ・ うすら卵の醤油煮
- 白菜のすまし汁 ・ ジョア(ストロベリー)

17日(月) ポークチャップ

- キャベツソテー ・ 肉じゃがコロッケ
- 海藻サラダ ・ 卵のスープ

今月の
デザートマークは
これ!!

今年度も1年間給食を利用いただきありがとうございました。
3年生の皆さん、卒業おめでとうございます。
この1年の学校生活はどうでしたか?
新しい学年、学校でよいスタートが切れるよう、
春休み中もいつもどおりの「早寝」「早起き」
そして「朝ごはん」を心がけて過ごしてくださいね。



お申込みについて

予約システムのご利用
をお願いいたします。
申し込み及び
キャンセルの期限は
給食提供日の
7日前までです。



予約システムQRコード
(スマートフォン用)

毎日、ご飯と牛乳(200ml)が付きます。
主食が炊き込みご飯やパンなどの場合は
献立名を表示します。



給食のときはおはしを忘れずに!
スプーンがあると食べやすい日は
スプーンマークを表示します。

