

日	3月 1日 (火)	3月 2日 (水)	3月 3日 (木)	3月 4日 (金)	3月 7日 (月)
献立名	白飯 牛乳 かぶの味噌汁 ホッケの文化干し 玉ねぎの卵とじ	揚げパン 牛乳 ポークシチュー 野菜ソテー さくらゼリー	ちらし寿司 牛乳 ハマグリのお吸物 鯖のねぎ味噌がけ 菜の花のおひたし ひなあられ、卓上醤油	白飯 牛乳 ポークカレーライス グリーンサラダ りんご フレンチドレッシング	うどん 牛乳 山菜うどん汁 笹かまの磯辺揚げ 五目大豆
材料名及び分量(一人分のグラム数)	米	パン 油 砂糖 砂糖	ちらし寿司	米	うどん
	牛乳	砂糖 砂糖	牛乳	牛乳	牛乳
	水 削節 かぶ しめじ 味噌 味噌 長ねぎ 小松菜	牛乳	水 削節 しめじ ハマグリ 清酒 食塩 薄口醤油 若布 みつば	油 にんにく 生姜 豚肉 清酒 水 液体スープチキン 食塩 こしょう 玉ねぎ 人参 じゃがいも りんご カレールウ 中濃ソース ケチャップ 醤油	水 昆布 削節 鶏肉 清酒 人参 山菜ミックス 筍 食塩 薄口醤油 みりん 長ねぎ 小松菜
	ホッケ	油 にんにく 豚肉 清酒 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ マッシュルーム 水 液体スープチキン 油 バター 小麦粉 デミソース ケチャップ トマト トンカツソース 醤油 食塩 こしょう グリーンピース	鯖 油 長ねぎ 味噌 みりん 醤油 ごま 水 砂糖 澱粉	人参 じゃがいも りんご キャベツ きゅうり 水菜 人参	笹かまぼこ 小麦粉 上新粉 青のり 水 食塩 油
	鶏肉 清酒 玉ねぎ しらたき しいたけ 人参 水 削節 砂糖 みりん 食塩 醤油 卵 枝豆	水 液体スープチキン 油 バター 小麦粉 デミソース ケチャップ トマト トンカツソース 醤油 食塩 こしょう グリーンピース	えのき キャベツ 人参 菜の花	りんご フレンチ白ドレッシング	水 削節 大豆 昆布 人参 れんこん ごぼう こんにゃく 砂糖 醤油 みりん
		ベーコン ほうれん草 キャベツ 人参 コーン 食塩 こしょう スープストックチキン	ひなあられ		
		さくらゼリー	卓上醤油		

日	3月8日(火)	3月9日(水)	3月10日(木)	3月11日(金)	3月14日(月)		
献立名	食パン 牛乳 コーンチャウダー 肉団子のケチャップソース カラフルソテー チョコクリーム	カレーピラフ オニオンスープ ごろごろマヨチキン パリパリサラダ 玉ねぎドレッシング <small>パリパリ麺、飲むヨーグルト、ナタデココ入りぶどうゼリー</small>	白飯 牛乳 どさんこ汁 鮭のきのこあんかけ 煮浸し	ケチャップ味ご飯 牛乳 チキントマトライス カラフルポテト デコポン	白飯 牛乳 すき焼き風丼 茎若布サラダ フルーツ白玉 和風ドレッシング		
材料名及び分量(一人分のグラム数)	パン	食塩 こしょう ガーリックパウダー	カレーピラフ	米	ケチャップ味ご飯	米	
	牛乳	チョコクリーム	油 にんにく ベーコン 玉ねぎ 人参 マッシュルーム 水 コンソメ 食塩 こしょう パセリ	牛乳	牛乳	牛乳	
	油 鶏肉 清酒 玉ねぎ 人参 しめじ マッシュルーム コーン コーン 水 液体スープチキン 牛乳 豆乳 油 バター 小麦粉 チーズ 生クリーム 食塩 こしょう		鶏肉 清酒 にんにく 食塩 こしょう 油 玉ねぎ しめじ ノンエッグマヨネーズ 薄口醤油 澱粉	ごま油 生姜 にんにく 豚肉 清酒 玉ねぎ 人参 じゃがいも 水 削節 コーン 味噌 味噌 長ねぎ バター 醤油	オリーブオイル にんにく 鶏肉 鶏肉 清酒 清酒 玉ねぎ 人参 マッシュルーム 水 トマト トマト ケチャップ オレガノ 液体スープチキン 砂糖 食塩 こしょう バジリコ 澱粉	油 豚肉 清酒 えのき 玉ねぎ 人参 豆腐 しらたき 長ねぎ 白菜 水 削節 砂糖 みりん 醤油	茎若布 大根 きゅうり 人参 コーン
	肉団子 油(揚げ油) 油 玉ねぎ ケチャップ トマト ウスターソース 砂糖 水 液体スープチキン		キャベツ 大根 人参 きゅうり コーン	鮭 食塩 砂糖 醤油 穀物酢 澱粉 水 えのき しいたけ	じゃがいも 食塩 バター 玉ねぎ 枝豆 人参 コーン 食塩 こしょう	白玉 桃 みかん りんご	和風ドレッシング
	油 ハム キャベツ 玉ねぎ エリンギ 赤ピーマン 黄ピーマン 醤油		玉ねぎドレッシング	チンゲン菜 人参 白菜 もやし 油揚げ みりん 醤油 食塩 粉かつお	デコポン		
			パリパリ麺				
			飲むヨーグルト				
			ナタデココ入りぶどうゼリー				
			<b>卒業お祝い給食</b>				

日	3月15日 (火)	3月16日 (水)	3月17日 (木)	3月18日 (金)	3月22日 (火)
献立名	白飯 牛乳 豚汁 アジフライ 即席漬け 卓上ソース	ミルクパン 牛乳 野菜スープ 鶏肉のレモンソース ジャーマンポテト	白飯 牛乳 中華スープ イカの子リソース ビーフンの野菜炒め	菜飯 牛乳 和風汁 鯖の塩焼き 切干大根のうま煮 ぼたもち	白飯 牛乳 ジャージャー丼 ナムル ネーブルオレンジ
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)	(g)
	米	パン	米	菜飯	米
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	水	油	水	水	油
	削節	鶏肉	液体スープポーク中華	削節	にんにく
	豚肉	清酒	鶏肉	昆布	生姜
	清酒	玉ねぎ	清酒	春雨	トウバンジャン
	人参	人参	玉ねぎ	うずら卵	豚肉
	大根	水	人参	かまぼこ	清酒
	こんにゃく	チキンブイヨン	もやし	人参	玉ねぎ
	ごぼう	食塩	豆腐	あさつき	人参
	里芋	こしょう	うずら卵	白菜	筍
	豆腐	コーン	チンゲン菜	薄口醤油	水
	味噌	キャベツ	しいたけ	食塩	液体スープポーク中華
	味噌		食塩	みりん	テンメンジャン
	長ねぎ		こしょう	小松菜	味噌
	アジフライ		醤油	澱粉	醤油
	油		イカ	鯖	砂糖
	キャベツ		澱粉	油	澱粉
	きゅうり		油(揚げ油)	油	大豆もやし
	人参		油	にんにく	もやし
	清酒		生姜	生姜	切干大根
みりん		長ねぎ	長ねぎ	人参	
食塩		トウバンジャン	トウバンジャン	ほうれん草	
薄口醤油		ケチャップ	ケチャップ	ぜんまい	
卓上中濃ソース		醤油	醤油	ごま油	
		砂糖	砂糖	ごま油	
		清酒	清酒	にんにく	
		水	水	生姜	
		澱粉	澱粉	砂糖	
		油	油	醤油	
		生姜	生姜	みりん	
		豚肉	豚肉	醤油	
		ピーマン	ピーマン	食塩	
		人参	人参	ぼたもち	
		キャベツ	キャベツ	ネーブルオレンジ	
		筍	筍		
		ビーフン	ビーフン		
		液体スープポーク中華	液体スープポーク中華		
		砂糖	砂糖		

3月23日 (水)		3月24日 (木)	
白飯 牛乳 華風コーンスープ 春巻 生揚げのオイスター炒め		白飯 牛乳 大根の味噌汁 厚焼玉子 肉じゃが	
(g)		(g)	
米	75	米	75
牛乳	206	牛乳	206
水	135	水	140
液体スープポーク中華	5	削節	3
鶏肉	5	大根	30
清酒	1	しめじ	10
玉ねぎ	15	油揚げ	10
人参	10	若布	0.3
きくらげ	0.2	味噌	5.9
ぜんまい	5	味噌	5.9
食塩	0.8	長ねぎ	5
こしょう	0.02	板ふ	0.3
醤油	1.2		
コーン	5	厚焼玉子	50
コーン	30		
澱粉	1.5	水	20
卵	15	削節	0.3
みつば	1.5	油	0.2
春巻	50	豚肉	10
油	5	清酒	0.8
		人参	12
油	0.1	玉ねぎ	20
にんにく	0.2	じゃがいも	50
生姜	0.2	こんにゃく	12
長ねぎ	6	砂糖	2.5
豚肉	5	みりん	1
清酒	0.5	醤油	4
人参	15	グリーンピース	3
筍	15		
生揚げ	25		
チンゲン菜	17		
清酒	1.2		
液体スープポーク中華	1.2		
醤油	1.68		
砂糖	0.6		
オイスターソース	2		
食塩	0.06		
澱粉	0.36		

材料名及び分量(一人分のグラム数)