



	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)
献立	ちらし寿司(卵) 松風焼き(ごま) ブロッコリーのおかか和え 菜の花のすまし汁 いちご	ごはん 野菜コロッケ(卵・乳) ベーコンと野菜のソテー みそ汁 オレンジ	バターロール(小麦・卵) 鶏肉のバーベキューソース グリーンポテト バナナ 牛乳(乳)		スパゲティミートソース(小麦) しらす和え スープ りんご
使用食材	精白米・鶏卵・人参・生椎茸・れんこん・かんぴょう 絹さや・鶏ひき肉・木綿豆腐・ごぼう・ブロッコリー 菜の花・花麴・いちご	精白米・じゃがいも・玉葱・ベーコン・キャベツ もやし・人参・ホールコーン・かぶ わかめ・オレンジ	バターロール・鶏もも肉・生姜・玉葱 りんご・パセリ・じゃがいも・青のり バナナ・牛乳		スパゲティ・豚挽き肉・玉葱・人参・生椎茸 ホールトマト・グリーンピース・キャベツ・きゅうり しらす干し・絹ごし豆腐・小松菜・りんご
栄養価	エネルギー 382 kcal 脂質 9.1 g たんぱく質 18.9 g 食塩 2.9 g	エネルギー 400 kcal 脂質 14.0 g たんぱく質 9.8 g 食塩 1.7 g	エネルギー 349 kcal 脂質 15.1 g たんぱく質 17.6 g 食塩 1.1 g		エネルギー 393 kcal 脂質 9.1 g たんぱく質 16.0 g 食塩 1.9 g
	9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)
献立	ごはん 照り焼きハンバーグ(卵・乳) 切干のごま酢和え(ごま) みそ汁 りんご	チキンカレーライス(小麦・乳) ひじきのサラダ(ごま) パイナップル	レーズンロール(小麦・卵) クリームシチュー(小麦・乳) ポパイサラダ(卵) バナナ 牛乳(乳)		ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き(乳) 大根のそぼろ煮 にら玉汁(卵) グレープフルーツ
使用食材	精白米・豚挽き肉・玉葱・切干大根 きゅうり・人参・油揚げ・絹ごし豆腐・長葱 りんご	精白米・鶏もも肉・玉葱・じゃがいも・人参 生姜・にんにく・芽ひじき・きゅうり・ローズハム パイナップル	レーズンロール・鶏もも肉・じゃがいも・玉葱・人参 グリーンピース・ほうれん草・ホールコーン ツナフレーク・バナナ・牛乳		精白米・鮭・キャベツ・玉葱・人参・しめじ・ピーマン 大根・鶏ひき肉・鶏卵・にら グレープフルーツ
栄養価	エネルギー 388 kcal 脂質 10.2 g たんぱく質 12.4 g 食塩 2.0 g	エネルギー 389 kcal 脂質 8.6 g たんぱく質 10.4 g 食塩 1.7 g	エネルギー 451 kcal 脂質 21.2 g たんぱく質 16.1 g 食塩 1.7 g		エネルギー 409 kcal 脂質 7.1 g たんぱく質 22.2 g 食塩 1.9 g
	16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)
献立	 かぼちゃ蒸しパン(小麦・乳) りんごジュース				
使用食材	蒸しパンミックス・かぼちゃ・牛乳 りんごジュース				
栄養価	エネルギー 182 kcal 脂質 1.6 g たんぱく質 3.0 g 食塩 0.3 g				

※ 食材の納品状況により献立や材料の一部を変更させていただく場合があります。

3/20
春分の日

太陽が真東から昇って真西へ沈み、
昼と夜の長さが同じになるといわ
れている日です。
昭和23年に「国民の祝日に関する
法律」によって「自然をたたえ、
生物をいつくしむ日」として祝日
として制定されました。

3月が旬の食材

・かぶ ・カリフラワー ・キャベツ
・たまねぎ ・しいたけ ・にら
・ブロッコリー ・みつば ・あまなつ
・オレンジ ・キウイ ・デコポン
・さくら ・しらす
等

余寒もようやく薄れ、一雨ごとに暖かさが
増す季節となりました。
卒園・進級を控えた子どもたちの表情は、自
信と希望にあふれてきらきらと輝いているこ
とと思います。今年度も残すところわずかとな
りました。給食をはじめ、楽しく過ごした
時間が、これから先の長い人生、皆様を支え
るよい思い出になることを願っております。