



令和6年度 3月献立



月	火	水	木	金
3	4	5	6	7
《行事食:桃の節句》	《いづかの台所:ブロッコリー》	《世界の料理:日本》 《旬の食材:春キャベツ》	《カルシウムデー:高野豆腐》 《かみかみデー:たけのこ》	《中学校卒業式》
牛乳 ちらし寿司 さばおろし煮 茎わかめのきんぴら 玉ねぎとえのきのすまし汁	牛乳 食パン りんごジャム 大豆とツナのサラダ あさりのクリームシチュー	牛乳 赤飯 ごま塩 トンカツ 三色炒め 春キャベツのみそ汁	牛乳 麦ご飯 ごぼうのごまドレ和え 高野豆腐の卵とじ	牛乳 セロリのガーリックライス ハンバーグきのこトマトソース コンソメスープ
10	11	12	13	14
《食育めざしの日》				《郷土料理:山梨県》
牛乳 麦ご飯 キャベツとじゃこの炒め物 豆腐と鶏肉の旨煮	牛乳 黒糖コッペパン キャロットサラダ パンネのミートソース煮	牛乳 ご飯 ししゃもフライ(①②:1尾、③~中:2尾) もやしとにらの炒め物 鶏肉と根菜のすまし汁	牛乳 レンズ豆入りポークカレー(麦ご飯) フルーツカクテル 	牛乳 ご飯 平つくね ブロッコリーの炒め物 ほうとう
17	18	19	20	21
	《小学校卒業式》		《春分の日》	
牛乳 ご飯 野菜の卵焼き いんげんのごま炒め 鶏肉とじゃが芋の煮物	牛乳 ワンローフパン いちごジャム ハンバーグきのこトマトソース コンソメスープ	牛乳 ご飯 切干大根の和え物 厚揚げの中華煮		
24	25	26	27	28
31				