



令和5年度 3月献立



月	火	水	木	金
				1 《世界の料理:日本》
				牛乳 赤飯 ごま塩 チキンカツ キャベツのレモン和え 豆腐のすまし汁 ヨーグルト
4	5	6	7	8
《行事食:桃の節句》		《旬の食材:春キャベツ》	《カルシウムデー:高野豆腐》 《食育めざしの日》	《中学校卒業式》
牛乳 ちらし寿司 いわしおかか煮 いんげんのごま炒め 鶏つくねのすまし汁 桃のコンポート(中のみ)	牛乳 食パン チョコブラック&ホワイト ほうれん草のソテー ポークビーンズ いちご2個(小のみ)	牛乳 ご飯 ししゃもフリッター(①②:1尾、③~中:2尾) 切干大根のソース炒め 春キャベツのみそ汁	牛乳 ご飯 菜の花ふりかけ もやしとコーンの炒め物 高野豆腐の煮物 パリッシュ	牛乳 麦ご飯 茎わかめの和え物 麻婆豆腐
11	12	13	14	15
《郷土料理:青森県》 《かみかみデー:たけのこ》	《いづかの台所:ブロッコリー》			
牛乳 麦ご飯 春巻き たけのこのきんぴら けの汁 りんごゼリー	牛乳 キャロットコッペパン ツナサラダ マカロニのグラタン煮 ミルメーク	牛乳 ご飯 具だくさんの卵焼き 春雨の炒め物 キムチ入りすき焼き	牛乳 チキンカレー(麦ご飯) フルーツカクテル 	牛乳 ご飯 さんまかぼす煮 野菜とささみのピーナツ炒め かぼちゃの豆乳みそ汁
18	19	20	21	22
《小学校卒業式》				
牛乳 麦ご飯 茎わかめの和え物 麻婆豆腐	牛乳 照り焼きバーガー(胚芽丸パン・ 照り焼きパティ・キャベツソテー) コンソメスープ			
25	26	27	28	29