

3月3日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 豚丼 じゃが芋と人参のペツパー炒め フレンチサラダ	牛乳 豚丼 じゃが芋と人参のペツパー炒め フレンチサラダ	麦ごはん 牛乳 豚丼の具 フレンチサラダ じゃが芋と人参のペツパー炒め みかん缶 豆腐のすまし汁	麦ごはん 牛乳 豚丼の具 フレンチサラダ じゃが芋と人参のペツパー炒め みかん缶 豆腐のすまし汁
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳	牛乳	精白米 強化米 強化押し麦	精白米 強化米 強化押し麦
精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) 酒 サラダ油(米ぬか油) しらたき 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 酒 上白糖 醤油 みりん 水	精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) 酒 サラダ油(米ぬか油) しらたき 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 酒 上白糖 醤油 みりん 水	牛乳 豚もも肉(薄切り) 酒 サラダ油(米ぬか油) しらたき 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 酒 上白糖 醤油 みりん 水	牛乳 豚もも肉(薄切り) 酒 サラダ油(米ぬか油) しらたき 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 酒 上白糖 醤油 みりん 水
じゃがいも 7訂 追 人参 ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう(粗挽き)	じゃがいも 7訂 追 人参 ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう(粗挽き)	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢
キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	じゃがいも 7訂 追 人参 ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう(粗挽き)	じゃがいも 7訂 追 人参 ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう(粗挽き)
		みかん(缶)	みかん(缶)
		豆腐 わかめ(乾燥) えのきたけ 塩 醤油 削り節 だし昆布 水	豆腐 わかめ(乾燥) えのきたけ 塩 醤油 削り節 だし昆布 水

3月4日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 あじフライ おひたし ポテトサラダ 大根のみそ汁	米飯 牛乳 あじフライ おひたし ポテトサラダ 大根のみそ汁	米飯 牛乳 あじフライ おひたし ポテトサラダ 大豆の甘辛煮 大根のみそ汁	米飯 牛乳 あじフライ おひたし ポテトサラダ 大豆の甘辛煮 大根のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
あじフライ 揚げ油(米ぬか油)	あじフライ 揚げ油(米ぬか油)	あじフライ 揚げ油(米ぬか油)	あじフライ 揚げ油(米ぬか油)
もやし 小松菜 人参 醤油	もやし 小松菜 人参 醤油	もやし 小松菜 人参 醤油	もやし 小松菜 人参 醤油
じゃがいも 7訂 追 塩 酢 ロースハム 人参 きゅうり 塩 ノンエッグマヨネーズ 酢 こしょう	じゃがいも 7訂 追 塩 酢 ロースハム 人参 きゅうり 塩 ノンエッグマヨネーズ 酢 こしょう	じゃがいも 7訂 追 塩 酢 ロースハム 人参 きゅうり 塩 ノンエッグマヨネーズ 酢 こしょう	じゃがいも 7訂 追 塩 酢 ロースハム 人参 きゅうり 塩 ノンエッグマヨネーズ 酢 こしょう
油揚げ 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	油揚げ 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水 油揚げ 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水 油揚げ 大根 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

3月5日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
わかめごはん 牛乳 ミートコロッセ もやしのサラダ 車麩といんげんの含め煮 生揚げのみそ汁	わかめごはん 牛乳 ミートコロッセ もやしのサラダ 車麩といんげんの含め煮 生揚げのみそ汁	わかめごはん 牛乳 ミートコロッセ もやしのサラダ 車麩といんげんの含め煮 桃缶 生揚げのみそ汁	わかめごはん 牛乳 ミートコロッセ もやしのサラダ 車麩といんげんの含め煮 桃缶 生揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ	精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ	精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ	精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ミートコロッセ 揚げ油(米ぬか油)	ミートコロッセ 揚げ油(米ぬか油)	ミートコロッセ 揚げ油(米ぬか油)	ミートコロッセ 揚げ油(米ぬか油)
ホールコーン(冷) 人参 もやし きゅうり ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 醤油 塩 酢	ホールコーン(冷) 人参 もやし きゅうり ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 醤油 塩 酢	ホールコーン(冷) 人参 もやし きゅうり ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 醤油 塩 酢	ホールコーン(冷) 人参 もやし きゅうり ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 醤油 塩 酢
こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水	こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水	こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水	こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水
生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	黄桃(缶 ﾀｲｽ) 生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	黄桃(缶 ﾀｲｽ) 生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

3月6日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 豚肉のトウバンジャン炒め 焼き餃子 切干大根のナムル わかめのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉のトウバンジャン炒め 焼き餃子 切干大根のナムル わかめのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉のトウバンジャン炒め 焼き餃子 切干大根のナムル 白菜漬け わかめのみそ汁	米飯 牛乳 豚肉のトウバンジャン炒め 焼き餃子 切干大根のナムル 白菜漬け わかめのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉	豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉	豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉	豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉
焼きぎょうざ	焼きぎょうざ	焼きぎょうざ	焼きぎょうざ
切干大根 醤油 小松菜 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)	切干大根 醤油 小松菜 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)	切干大根 醤油 小松菜 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)	切干大根 醤油 小松菜 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)
油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	白菜 塩 油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	白菜 塩 油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

3月7日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 メンチカツ 即席漬け 生揚げの五目煮 白菜と打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 メンチカツ 即席漬け 生揚げの五目煮 白菜と打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 メンチカツ 即席漬け 生揚げの五目煮 パイン缶 白菜と打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 メンチカツ 即席漬け 生揚げの五目煮 パイン缶 白菜と打ち豆のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
メンチカツ 揚げ油(米ぬか油)	メンチカツ 揚げ油(米ぬか油)	メンチカツ 揚げ油(米ぬか油)	メンチカツ 揚げ油(米ぬか油)
大根 小松菜 塩 ごま(白・いり)	大根 小松菜 塩 ごま(白・いり)	大根 小松菜 塩 ごま(白・いり)	大根 小松菜 塩 ごま(白・いり)
生揚げ 人参 たけのこ(水煮缶) グリンピース(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 削り節 でん粉 水	生揚げ 人参 たけのこ(水煮缶) グリンピース(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 削り節 でん粉 水	生揚げ 人参 たけのこ(水煮缶) グリンピース(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 削り節 でん粉 水	生揚げ 人参 たけのこ(水煮缶) グリンピース(冷凍) 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 削り節 でん粉 水
大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	パイン(缶 苺1個) 大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	パイン(缶 苺1個) 大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

3月10日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 ハンバーグのケチャップ煮 スパゲティサラダ 高野豆腐の煮物 もやしのスープ	米飯 牛乳 ハンバーグのケチャップ煮 スパゲティサラダ 高野豆腐の煮物 もやしのスープ	米飯 牛乳 ハンバーグのケチャップ煮 スパゲティサラダ 高野豆腐の煮物 大根の甘酢漬け もやしのスープ	米飯 牛乳 ハンバーグのケチャップ煮 スパゲティサラダ 高野豆腐の煮物 大根の甘酢漬け もやしのスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ハンバーグ トマトケチャップ ハヤシルウ 上白糖 赤ワイン 水	ハンバーグ トマトケチャップ ハヤシルウ 上白糖 赤ワイン 水	ハンバーグ トマトケチャップ ハヤシルウ 上白糖 赤ワイン 水	ハンバーグ トマトケチャップ ハヤシルウ 上白糖 赤ワイン 水
スパゲティ(カット) 人参 きゅうり 塩 ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢	スパゲティ(カット) 人参 きゅうり 塩 ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢	スパゲティ(カット) 人参 きゅうり 塩 ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢	スパゲティ(カット) 人参 きゅうり 塩 ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢
高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) さやいんげん(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水	高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) さやいんげん(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水	高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) さやいんげん(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水	高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) さやいんげん(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水
もやし にら えのきたけ ショルダーベーコン がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水	もやし にら えのきたけ ショルダーベーコン がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水	大根 塩 酢 上白糖 もやし にら えのきたけ ショルダーベーコン がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水	大根 塩 酢 上白糖 もやし にら えのきたけ ショルダーベーコン がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水

3月11日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 鶏肉のマーマレード焼き ごま酢和え 肉じゃが ⁶ 豆腐のみそ汁	(米飯) 牛乳 五目うま煮ラーメン 棒餃子 くきわかめとツナのサラダ	米飯 牛乳 鶏肉のマーマレード焼き ごま酢和え 肉じゃが ⁶ 金時豆の甘煮 豆腐のみそ汁	米飯 牛乳 豚肉の生姜焼き 棒餃子 くきわかめとツナのサラダ 金時豆の甘煮 豆腐のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鶏もも肉(皮なし) 塩 こしょう 醤油 酒 サラダ油(米ぬか油) マーマレード(低糖) 醤油 酒	中華めん(冷凍) 豚もも肉(薄切り) むきえび いか うずら卵(缶) 人参 たけのこ(水煮缶) 白菜 干椎茸 きくらげ サラダ油(米ぬか油) 醤油 塩 こしょう がらすープの素 ごま油 でん粉 水	鶏もも肉(皮なし) 塩 こしょう 醤油 酒 サラダ油(米ぬか油) マーマレード(低糖) 醤油 酒	豚もも肉(薄切り) 酒 醤油 三温糖 生姜 玉ねぎ ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
ほうれん草 もやし 人参 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 酢 醤油	餃子ロール 揚げ油(米ぬか油)	ほうれん草 もやし 人参 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 酢 醤油	餃子ロール 揚げ油(米ぬか油) 茎わかめ まぐろ油漬 キャベツ 人参 玉ねぎ サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油 塩 こしょう
豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ 人参 グリーンピース(冷凍) しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 塩 水	茎わかめ まぐろ油漬 キャベツ 人参 玉ねぎ サラダ油(米ぬか油) 酢 醤油 塩 こしょう	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ 人参 グリーンピース(冷凍) しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 塩 水	いんげん豆 三温糖 醤油 水
豆腐 えのきたけ 小松菜 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水		豆腐 えのきたけ 小松菜 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	豆腐 えのきたけ 小松菜 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

3月12日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 ビビンバ 春巻 春雨サラダ みかん缶 キムチスープ	牛乳 ビビンバ 春巻 春雨サラダ みかん缶 キムチスープ	麦ごはん 牛乳 ビビンバ 春巻 春雨サラダ みかん缶 キムチスープ	麦ごはん 牛乳 ビビンバ 春巻 春雨サラダ みかん缶 キムチスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳	牛乳	精白米 強化米 強化押し麦	精白米 強化米 強化押し麦
精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) 生姜 にんにく 醤油 酒 ぜんまい水煮 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ほうれん草 切干大根 人参 もやし ごま油 醤油 三温糖 生姜 ごま(白・すり) ごま(白・いり)	精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) 生姜 にんにく 醤油 酒 ぜんまい水煮 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ほうれん草 切干大根 人参 もやし ごま油 醤油 三温糖 生姜 ごま(白・すり) ごま(白・いり)	牛乳 豚もも肉(薄切り) 生姜 にんにく 醤油 酒 ぜんまい水煮 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ほうれん草 切干大根 人参 もやし ごま油 醤油 三温糖 生姜 ごま(白・すり) ごま(白・いり)	牛乳 豚もも肉(薄切り) 生姜 にんにく 醤油 酒 ぜんまい水煮 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ほうれん草 切干大根 人参 もやし ごま油 醤油 三温糖 生姜 ごま(白・すり) ごま(白・いり)
春巻 揚げ油(米ぬか油)	春巻 揚げ油(米ぬか油)	春巻 揚げ油(米ぬか油)	春巻 揚げ油(米ぬか油)
緑豆春雨 人参 わかめ(乾燥) ロースハム 醤油 上白糖 酢 ごま油	緑豆春雨 人参 わかめ(乾燥) ロースハム 醤油 上白糖 酢 ごま油	緑豆春雨 人参 わかめ(乾燥) ロースハム 醤油 上白糖 酢 ごま油	緑豆春雨 人参 わかめ(乾燥) ロースハム 醤油 上白糖 酢 ごま油
みかん(缶)	みかん(缶)	みかん(缶)	みかん(缶)
白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水

3月13日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 厚揚げと豚肉のカレー煮 ツナサラダ 切干大根の炒り煮 鶏肉とわかめのスープ	米飯 牛乳 厚揚げと豚肉のカレー煮 ツナサラダ 切干大根の炒り煮 鶏肉とわかめのスープ	米飯 牛乳 厚揚げと豚肉のカレー煮 ツナサラダ 切干大根の炒り煮 ピリ辛こんにゃく 鶏肉とわかめのスープ	米飯 牛乳 厚揚げと豚肉のカレー煮 ツナサラダ 切干大根の炒り煮 ピリ辛こんにゃく 鶏肉とわかめのスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) カレールウ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん がらスープの素 でん粉 水	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) カレールウ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん がらスープの素 でん粉 水	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) カレールウ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん がらスープの素 でん粉 水	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) グリーンピース(冷凍) カレールウ カレー粉 サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 みりん がらスープの素 でん粉 水
まぐろ油漬 キャベツ 人参 塩 酢 こしょう サラダ油(米ぬか油)	まぐろ油漬 キャベツ 人参 塩 酢 こしょう サラダ油(米ぬか油)	まぐろ油漬 キャベツ 人参 塩 酢 こしょう サラダ油(米ぬか油)	まぐろ油漬 キャベツ 人参 塩 酢 こしょう サラダ油(米ぬか油)
油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水
わかめ(乾燥) 鶏もも肉 長ねぎ えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	わかめ(乾燥) 鶏もも肉 長ねぎ えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	こんにゃく ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子 わかめ(乾燥) 鶏もも肉 長ねぎ えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 こしょう	こんにゃく ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子 わかめ(乾燥) 鶏もも肉 長ねぎ えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 こしょう

3月14日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 ぶりタレカツ もやしのソテー アーモンド入りシャキシャキサラダ ニラとえのきのスープ	(コッペパン) 牛乳 あさりときのこのトマトスパゲティ 白インゲンのサラダ	米飯 牛乳 ぶりタレカツ もやしのソテー アーモンド入りシャキシャキサラダ いりこの佃煮 ニラとえのきのスープ	米飯 牛乳 チキンのチーズ焼き 白インゲンのサラダ ちくわのきんぴら いりこの佃煮 ニラとえのきのスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	○コッペパン	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
佐渡産フリカツ(米粉) 揚げ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水	スパゲティ(冷) あさり(水煮) 鶏もも肉(皮なし) 玉ねぎ しめじ マッシュルーム(缶 スライス) トマト水煮(缶 ホール) パセリ(乾燥) にんにく サラダ油(米ぬか油) こしょう 塩 トマトケチャップ トマトピューレ ハヤシルウ 赤ワイン 水 粉チーズ	佐渡産フリカツ(米粉) 揚げ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水	チキンのオープン焼 サラダ油(米ぬか油) いんげん豆 ホールコーン(冷) きゅうり 人参 まぐろ油漬 オリーブ油 塩 こしょう レモン汁 酢 ちくわ こんにゃく ごぼう さやいんげん(冷凍) 人参 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 酒 一味唐辛子
ピーマン 人参 もやし サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	じゃがいも 7訂 追 人参 きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	ピーマン 人参 もやし サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	ピーマン 人参 もやし サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
にら えのきたけ 人参 きくらげ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 水	いんげん豆 ホールコーン(冷) きゅうり 人参 まぐろ油漬 オリーブ油 塩 こしょう レモン汁 酢	じゃがいも 7訂 追 人参 きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう 乾燥小魚 酒 三温糖 醤油 みりん	乾燥小魚 酒 三温糖 醤油 みりん
		にら えのきたけ 人参 きくらげ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 水	にら えのきたけ 人参 きくらげ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 水

3月17日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 牛乳 いわしのかば焼き マカロニサラダ 大根と鶏肉の甘辛煮 じゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 いわしのかば焼き マカロニサラダ 大根と鶏肉の甘辛煮 じゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 いわしのかば焼き マカロニサラダ 大根と鶏肉の甘辛煮 りんご缶 じゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 いわしのかば焼き マカロニサラダ 大根と鶏肉の甘辛煮 りんご缶 じゃが芋のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鰯 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 酒 水 生姜 長ねぎ	鰯 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 酒 水 生姜 長ねぎ	鰯 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 酒 水 生姜 長ねぎ	鰯 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 酒 水 生姜 長ねぎ
マカロニ 人参 きゅうり ホールコーン(冷) ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢	マカロニ 人参 きゅうり ホールコーン(冷) ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢	マカロニ 人参 きゅうり ホールコーン(冷) ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢	マカロニ 人参 きゅうり ホールコーン(冷) ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢
鶏もも肉(皮なし) 大根 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 水	鶏もも肉(皮なし) 大根 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 水	鶏もも肉(皮なし) 大根 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 水	鶏もも肉(皮なし) 大根 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 水
じゃがいも 7訂 追 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	じゃがいも 7訂 追 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	りんご缶 じゃがいも 7訂 追 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	りんご缶 じゃがいも 7訂 追 えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

3月18日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
牛乳 ポークカレーライス コーンシュウマイ 小松菜のソテー	牛乳 ポークカレーライス コーンシュウマイ 小松菜のソテー	麦ごはん 牛乳 コーンシュウマイ 福神和え 小松菜のソテー 大根漬け ポークカレー	麦ごはん 牛乳 コーンシュウマイ 福神和え 小松菜のソテー 大根漬け ポークカレー
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳	牛乳	精白米 強化米 強化押し麦	精白米 強化米 強化押し麦
精白米 強化米 強化押し麦 豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール) グリーンピース(冷凍) にんにく サラダ油(米ぬか油) 塩 チャツネ カレールウ 水	精白米 強化米 強化押し麦 豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール) グリーンピース(冷凍) にんにく サラダ油(米ぬか油) 塩 チャツネ カレールウ 水	牛乳 コーンしゅうまい キャベツ 福神漬け 塩 小松菜 もやし 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	牛乳 コーンしゅうまい キャベツ 福神漬け 塩 小松菜 もやし 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
コーンしゅうまい	コーンしゅうまい	大根 塩	大根 塩
小松菜 もやし 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	小松菜 もやし 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール) グリーンピース(冷凍) にんにく サラダ油(米ぬか油) 塩 チャツネ カレールウ 水	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ トマト水煮(缶 ホール) グリーンピース(冷凍) にんにく サラダ油(米ぬか油) 塩 チャツネ カレールウ 水

