

3月1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ッパー炒め フレンチサラダ 豆腐のすまし汁	牛乳 豚丼 じゃが芋と人参のペッパー炒め フレンチサラダ 豆腐のすまし汁	麦ごはん 牛乳 豚丼の具 じゃが芋と人参のペッパー炒め フレンチサラダ みかん缶 豆腐のすまし汁	麦ごはん 牛乳 豚丼の具 じゃが芋と人参のペッパー炒め フレンチサラダ 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 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) 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 豆腐 わかめ(乾燥) えのきたけ 塩 醤油 削り節 だし昆布 水	牛乳 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) 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 豆腐 わかめ(乾燥) えのきたけ 塩 醤油 削り節 だし昆布 水	精白米 強化米 強化押し麦 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) 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 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	精白米 強化米 強化押し麦 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) 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 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

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 油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 厚揚げと豚肉のカレー煮 甘夏サラダ 切り昆布の煮付け 油揚げのみそ汁	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 油揚げのみそ汁	米飯 牛乳 厚揚げと豚肉のカレー煮 甘夏サラダ 切り昆布の煮付け 大豆の甘辛煮 油揚げのみそ汁
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)	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参	あじフライ 揚げ油(米ぬか油)	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) 人参
もやし 小松菜 人参 醤油	玉ねぎ たけのこ(水煮缶) グリンピース(冷凍) カレールウ カレー粉 サラダ油(米ぬか油)	もやし 小松菜 人参 醤油	玉ねぎ たけのこ(水煮缶) グリンピース(冷凍) カレールウ カレー粉 サラダ油(米ぬか油)
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	醤油 三温糖 みりん がらスープの素 でん粉 水	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	醤油 三温糖 みりん がらスープの素 でん粉 水
油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	キャベツ 甘夏みかん(缶・ホールM) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水	キャベツ 甘夏みかん(缶・ホールM) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう
切り昆布 さつま揚げ 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	切り昆布 さつま揚げ 人参 ごぼう サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 煮干し粉 水
大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水	大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水
油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ えのきたけ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 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 ミートコロッケ もやしのサラダ 車麩といんげんの含め煮 ニラたまスープ	牛乳 ほうれん草と豚肉のあんかけ丼 甘辛肉団子 もやしのサラダ	わかめごはん 牛乳 ミートコロッケ もやしのサラダ 車麩といんげんの含め煮 桃缶 ニラたまスープ	米飯 牛乳 ほうれん草と豚肉のあんかけ 甘辛肉団子 もやしのサラダ 桃缶 ニラたまスープ
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	牛乳 精白米 強化米	精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ	精白米 強化米
牛乳	豚もも肉(薄切り) 生姜 醤油 酒 生揚げ ほうれん草 白菜 人参	牛乳	牛乳
ミートコロッケ 揚げ油(米ぬか油)	たけのこ(水煮缶) 干椎茸 きくらげ サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 塩 こしょう ごま油 がらスープの素 でん粉 水	ミートコロッケ 揚げ油(米ぬか油)	豚もも肉(薄切り) 生姜 醤油 酒 生揚げ ほうれん草 白菜 人参
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	肉団子 三温糖 醤油 酒 でん粉 水	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	たけのこ(水煮缶) 干椎茸 きくらげ サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 塩 こしょう ごま油 がらスープの素 でん粉 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	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	肉団子 三温糖 醤油 酒 でん粉 水
鶏卵 にら えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 ごま油 でん粉 水	黄桃(缶 ﾀｲｽ) 鶏卵 にら えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 ごま油 でん粉 水	黄桃(缶 ﾀｲｽ) 鶏卵 にら えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 ごま油 でん粉 水	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
			黄桃(缶 ﾀｲｽ)
			鶏卵 にら えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 ごま油 でん粉 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 チンジャオロースー マカロニサラダ チーズ粉ふき芋 きのこ汁	米飯 牛乳 いかフライ ツナサラダ 切干大根の炒り煮 きのこ汁	米飯 牛乳 チンジャオロースー チーズ粉ふき芋 マカロニサラダ ピリ辛こんにゃく きのこ汁	米飯 牛乳 いかフライ ツナサラダ 切干大根の炒り煮 ピリ辛こんにゃく きのこ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(薄切り) にんにく 生姜 醤油 でん粉 ピーマン 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) もやし サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水 マカロニ 人参 ホールコーン(冷) ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢 じゃがいも 7訂 追 塩 こしょう パセリ 粉チーズ なめこ しめじ えのきたけ 生揚げ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 いかフライ 揚げ油(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 なめこ しめじ えのきたけ 生揚げ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(薄切り) にんにく 生姜 醤油 でん粉 ピーマン 玉ねぎ たけのこ(水煮缶) もやし サラダ油(米ぬか油) 酒 三温糖 醤油 かき油 ごま油 でん粉 水 じゃがいも 7訂 追 塩 こしょう パセリ 粉チーズ マカロニ 人参 ホールコーン(冷) ノンエッグマヨネーズ 塩 こしょう 酢 こんにゃく ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子 なめこ しめじ えのきたけ 生揚げ 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 いかフライ 揚げ油(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 こんにゃく ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子 なめこ しめじ えのきたけ 生揚げ 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
牛乳 ビビンバ 厚焼き卵 ひじきサラダ 白菜と打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 鉄腕メンチカツ 即席漬け 生揚げの五目煮 白菜と打ち豆のみそ汁	麦ごはん 牛乳 ビビンバ 厚焼き卵 ひじきサラダ パイン缶 白菜と打ち豆のみそ汁	米飯 牛乳 鉄腕メンチカツ 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
牛乳 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) 厚焼き卵 キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) 人参 ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢 大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 メンチカツ(鉄強化) 揚げ油(米ぬか油) 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 大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 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) 厚焼き卵 キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) 人参 ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢 パイン(缶 チビット) 大豆(打ち豆) 白菜 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 メンチカツ(鉄強化) 揚げ油(米ぬか油) 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 パイン(缶 チビット) 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8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 さばの竜田揚げ キャベツの辛味炒め じゃが芋のきんぴら 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 さばの竜田揚げ キャベツの辛味炒め じゃが芋のきんぴら 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	鯖(三枚卸・骨無し) 醤油 酒 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)	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	鯖(三枚卸・骨無し) 醤油 酒 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油)
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	キャベツ 人参 玉ねぎ しめじ サラダ油(米ぬか油) 醤油 酒 トウバンジャン	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	キャベツ 人参 玉ねぎ しめじ サラダ油(米ぬか油) 醤油 酒 トウバンジャン
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	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 ごぼう さやいんげん(冷凍) こんにゃく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん ごま(白・いり) ラー油	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	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 人参 ごぼう さやいんげん(冷凍) こんにゃく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん ごま(白・いり) ラー油
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	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	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	大根 塩 酢 上白糖

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 春雨サラダ 肉じゃが 豆腐のみそ汁	(米飯) 牛乳 五目うま煮ラーメン 春巻 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 春雨サラダ 肉じゃが 金時豆の甘煮 豆腐のみそ汁	米飯 牛乳 春巻 くきわかめとツナのサラダ 肉じゃが 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 緑豆春雨 きゅうり 人参 ホールコーン(冷) 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉)	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 がらスープの素 ごま油 でん粉 水 春巻 揚げ油(米ぬか油)	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 緑豆春雨 きゅうり 人参 ホールコーン(冷) 醤油 上白糖 酢 ごま油 洋からし(粉)	春巻 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 しらたき グリーンピース(冷凍) 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
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 しらたき グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 塩 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	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

3月12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 厚揚げのオイスターソース炒め コーンシュウマイ 大根サラダ じゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 いわしのかば焼き 野菜ソテー ペンネのケチャップあえ じゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 厚揚げのオイスターソース炒め コーンシュウマイ 大根サラダ 甘夏缶 じゃが芋のみそ汁	米飯 牛乳 いわしのかば焼き ペンネのケチャップあえ 野菜ソテー 甘夏缶 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
生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) きくらげ ちんげん菜 たけのこ(水煮缶) 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 塩 かき油 ごま油 水 でん粉	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	生揚げ 豚もも肉(薄切り) うずら卵(缶) きくらげ ちんげん菜 たけのこ(水煮缶) 人参 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 酒 醤油 塩 かき油 ごま油 水 でん粉	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
コーンしゅうまい	ホールコーン(冷) 人参 鉄強化ウインナー キャベツ サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	コーンしゅうまい	マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ 塩 パセリ
大根 きゅうり わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 塩 醤油 酢 こしょう	マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ 塩 パセリ	大根 きゅうり わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 塩 醤油 酢 こしょう	ホールコーン(冷) 人参 鉄強化ウインナー キャベツ サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
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	甘夏みかん(缶・ホールM) 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	甘夏みかん(缶・ホールM) 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 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 マメマメコロッケ しめじと青菜のひたし 鶏肉とナッツの炒め物 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 マメマメコロッケ しめじと青菜のひたし 鶏肉とナッツの炒め物 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	マメマメコロッケ 揚げ油(米ぬか油) ちんげん菜 しめじ もやし 三温糖 醤油 酒 鶏もも肉(皮なし) ローストカシューナッツ さやいんげん(冷凍) 人参 干椎茸 長ねぎ サラダ油(米ぬか油) みそ(淡色・辛) 醤油 酒 上白糖 油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	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	マメマメコロッケ 揚げ油(米ぬか油) ちんげん菜 しめじ もやし 三温糖 醤油 酒 鶏もも肉(皮なし) ローストカシューナッツ さやいんげん(冷凍) 人参 干椎茸 長ねぎ サラダ油(米ぬか油) みそ(淡色・辛) 醤油 酒 上白糖
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 酒 上白糖 油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	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)	白菜 人参 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	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 人参 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
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 人参 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 チキンのチーズ焼き もやしのソテー 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	(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 チキンのチーズ焼き もやしのソテー 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 佐渡産ぶりタレカツ 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
チキンのオープン焼 サラダ油(米ぬか油)	スパゲティ(冷) あさり(水煮) 鶏もも肉(皮なし) 玉ねぎ しめじ	チキンのオープン焼 サラダ油(米ぬか油)	佐渡産ブリカツ(米粉) 揚げ油(米ぬか油)
ピーマン 人参 もやし サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	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	ピーマン 人参 もやし サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水
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	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	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	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
乾燥小魚 酒 三温糖 醤油 みりん	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	乾燥小魚 酒 三温糖 醤油 みりん	ちくわ こんにやく 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
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	酢	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	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15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 えびシュウマイ 小松菜のソテー お祝い米粉クッキー	牛乳 ポークカレーライス えびシュウマイ 小松菜のソテー お祝い米粉クッキー	麦ごはん 牛乳 えびシュウマイ 小松菜のソテー 福神和え お祝い米粉クッキー ポークカレー	麦ごはん 牛乳 えびシュウマイ 小松菜のソテー 福神和え お祝い米粉クッキー ポークカレー
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳 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 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 牛乳 えびシュウマイ もやし 小松菜 ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 えびシュウマイ もやし 小松菜 ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
えびシュウマイ	えびシュウマイ	キャベツ 福神漬け 塩	キャベツ 福神漬け 塩
もやし 小松菜 ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	もやし 小松菜 ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	米粉クッキー	米粉クッキー
米粉クッキー	米粉クッキー	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

