



3月 給食献立表



令和8年

日	曜	主食	献立名	午後のおやつ	赤色の食品 骨・筋肉・血をつくる	黄色の食品 力と体温のもと	緑色の食品 身体の調子を整える	
2	月	焼き肉丼	中華スープ・豚肉のスタミナ焼き・3色サラダ	野菜ポッキー	豚肉	ごま・ごま油	ねぎ・玉ねぎ・人参・きゅうり	
3	火	ひなまつりお楽しみメニュー						
4	水	ごはん	大根とあおさの味噌汁・ツナ入り卵焼き・千草和え	クッキー	ツナ・鶏卵	油	ほうれん草・人参・大根	
5	木	クロワッサン	オニオンベーコンスープ・ミートローフ・ヨーグルトサラダ	焼きおにぎり	豚肉	マヨネーズ	玉ねぎ・人参・キャベツ	
6	金	ごはん	舞茸とはんぺんの澄まし汁・鯖のごま味噌煮・磯和え	フルーツポンチ	鯖・豆腐	ごま	ねぎ・白菜・人参・ほうれん草	
7	土	卒園式						
9	月	カレーピラフ	シチュー・フレンチサラダ	サンドウィッチ	鶏肉	油	玉ねぎ・人参・さやいんげん	
10	火	ごはん	大根と麩の味噌汁・鮭の塩焼き・納豆和え	チュロス	鮭・納豆	油	大根・キャベツ・人参・ほうれん草	
11	水	カレーうどん	カレーうどん・じゃこ和え	れんこんチップス	豚肉	うどん	人参・玉ねぎ・キャベツ	
12	木	ごはん	えのきとわかめの味噌汁・卵焼き・サラスパサラダ	ちんすこう	鶏肉・鶏卵	マヨネーズ	玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり	
13	金	ごはん	豆腐とねぎの味噌汁・鶏肉の乳麩焼き・海藻サラダ	マドレーヌ	鶏肉・豆腐	ごま・ドレッシング	ねぎ・玉ねぎ・キャベツ・人参	
14	土	味噌ラーメン	味噌ラーメン・ナムル	フライドポテト	豚肉	中華麺	キャベツ・もやし・人参・きゅうり	
16	月	ふりかけごはん	豚汁・すき昆布煮・チーズ	誕生日おやつ	豚肉	ごま油・じゃがいも	人参・大根・さやいんげん	
17	火	ごはん	かきたま味噌汁・アジの唐揚げ・ゆかり和え	フルーチェ	鶏卵・アジ	油	玉ねぎ・ねぎ・人参・ほうれん草	
18	水	リクエストメニュー						
19	木	きりたんぼ	きりたんぼ・ツナサラダ	バナナマフィン	鶏肉・ツナ	ドレッシング	せり・ねぎ・もやし・人参	
21	土	スパゲティー	スープスパゲティー・コールスローサラダ	わかめごはん	ベーコン	スパゲティー・マヨネーズ	玉ねぎ・ほうれん草・キャベツ	
23	月	キンパ風ごはん	わかめスープ・ヤンニョムチキン	お麩ラスク	鶏肉	油・ごま	人参・もやし・きゅうり・ねぎ	
24	火	ごはん	里芋と玉ねぎの味噌汁・カレイのチーズパン粉焼き・ごまサラダ	あんこスコーン	カレイ	里芋	玉ねぎ・キャベツ・きゅうり・人参	
25	水	ごはん	小松菜となめこの味噌汁・筑前煮・和風和え	揚げパン	鶏肉	ごま	小松菜・人参・さやいんげん	
26	木	ナン	キーマカレー・バンサンスー・フルーツヨーグルト	チーズケーキ	豚肉・鶏卵	じゃがいも	人参・玉ねぎ・きゅうり・もやし	
27	金	醤油ラーメン	醤油ラーメン・餃子	中華風おこわ	豚肉	中華麺	キャベツ・人参・ねぎ	
28	土	けんちんうどん	けんちんうどん・さっぱり和え	シュガースティック	豚肉	うどん・ごま	人参・キャベツ・もやし・きゅうり	
30	月	親子丼	ほうれん草と油揚げの味噌汁・鶏肉の卵とじ・おかか和え	メルティーフレーク	鶏肉・鶏卵	油	ほうれん草・人参・キャベツ	
31	火	こぐまバーガー	コーンスープ・ベジタブルサラダ	ポテト&チキンリング	豚肉	マヨネーズ	玉ねぎ・キャベツ・人参・きゅうり	

※ 毎日デザートがつきます。給食内容を変更する場合があります。どうぞご了承ください。