

月間予定献立表

- 3月 -

栄養士 丹 渚月

月	火	水	木	金
<p>★普通食に使用する食材は形態食でも使用しますが、形態食にすることにより良い状態が保てないもの、味が著しく低下するもの等は代替食材を使用します。</p>	<p>リクエストには★マークを付けてあります。</p> 	<p>献立名</p> <p>使用する主な食材だし、調味料は含まず</p> <p>(形態食に毎日、さといも・ぐず粉・寒天を使用)</p>	<p>令和7年度最後の給食月です。3月は、高等部3年生のリクエストをとりいれています。「キムタクごはん」のリクエストがあったので、今月の郷土料理は「長野県」を選択しました。給食最終日の17日は卒業お祝い献立として、赤飯です。今年度も大変お世話になりました。ご卒業・ご進級おめでとうございませう。来年度も安心・安全でおいしい給食を提供していきますので、よろしくお願ひいたします。</p>	
<p>2 牛乳</p> <p>グリーンピラフ</p> <p>ポテトのクリームスープ</p> <p>ひじきとチーズのサラダ</p> <p>清見オレンジ</p>	<p>3 牛乳</p> <p>穴子入りちらし寿司</p> <p>沢煮椀</p> <p>ごま和え</p> <p>ひな祭りゼリー</p> <p>【ひなまつり献立】</p> 	<p>4 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>わかめと豆腐のスープ</p> <p>シューマイ</p> <p>中華和え</p>	<p>5 牛乳</p> <p>★きなこ揚げパン</p> <p>コーンクリームシチュー</p> <p>キャベツサラダ</p>	<p>6 ★コーヒー牛乳</p> <p>★カレーライス</p> <p>野菜スープ</p> <p>マカロニサラダ</p>
<p>9 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>つくね</p> <p>ひじきのごま和え</p> <p>りんごゼリー</p>	<p>10 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>吉野汁</p> <p>豚肉の生姜炒め</p> <p>レモン醤油和え</p> <p>プリンアラモード</p>	<p>11 ジョア(ストロベリー)</p> <p>★ミートナポリタン</p> <p>野菜スープ</p> <p>カッターチーズサラダ</p>	<p>12 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>野菜スープ</p> <p>玉子焼きハヤシソース</p> <p>和風抹茶パフェ</p>	<p>13 牛乳</p> <p>★キムタクごはん</p> <p>具だくさんみそ汁</p> <p>山賊焼き</p> <p>おかか和え</p> <p>【郷土料理：長野県】</p> 
<p>16 牛乳</p> <p>中華菜飯</p> <p>中華スープ</p> <p>★エビチキンマヨ</p> <p>ツナサラ中華ドレ</p>	<p>17 牛乳</p> <p>赤飯</p> <p>すまし汁</p> <p>鮭の塩焼き</p> <p>筑前煮</p> <p>いちごミルクゼリー</p> 	<p>18 </p> <p>高等部卒業式</p> 	<p>19 </p> <p>全校0便下校</p>	<p>20 </p> <p>春分の日でお休みです</p> 