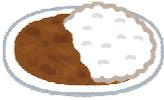




令和7年度 3月献立



月	火	水	木	金
2	3	4	5	6
《行事食:桃の節句》	《いづかの台所:ブロッコリー》	《世界の料理:日本》		《旬の食材:キャベツ》
牛乳 ちらし寿司 錦糸卵 平つくね 豆腐のすまし汁	牛乳 ライ麦食パン りんごジャム ひよこ豆のソテー クリームシチュー いちご(中学校のみ)	牛乳 赤飯 ごま塩 チキンカツ 切干大根の煮物 沢煮椀	牛乳 ご飯 ブロッコリーとツナのごまドレ和え 高野豆腐の卵とじ	牛乳 焼き肉丼(麦ご飯・焼き肉丼の具) 春キャベツのみそ汁
9	10	11	12	13
《郷土料理:愛知県》		《かみかみデー:茎わかめ》 《食育めざしの日》	《中学校卒業式》	
牛乳 ご飯 いわしおろし煮 いんげんの炒め物 ひきずり	牛乳 フィッシュバーガー (柏型パン・白身魚フライ・ 玉ねぎソース) ミネストローネ	牛乳 麦ご飯 茎わかめとじゃこの炒めナムル 家常豆腐 いちご(小学校のみ) 米粉ドッグ(中学校のみ)	牛乳 ベーコンピラフ ハンバーグデミグラスソース コンソメスープ	牛乳 カレーライス(麦ご飯・ポークカレー) フルーツカクテル 
16	17	18	19	20
《カルシウムデー:小松菜》	《小学校卒業式》			
牛乳 ご飯 焼きぎょうざ 小松菜とコーンの炒め物 うずら卵入り八宝菜	牛乳 パインパン ハンバーグデミグラスソース 豆乳スープ	牛乳 ご飯 ひじきと根菜のごま酢和え じゃが豚キムチの煮物	牛乳 ご飯 厚揚げのみそ炒め パイタン鍋	
23	24	25	26	27