

月

火

水

木

金

ひな祭り

3



セルフ鯖ちらしずし
鶏肉の香味焼き 小松菜のおひたし
手作りひなあられ
けんちん汁
牛乳

具を酢飯に
のせて食べてね



4



ごはん
あじフライ ポイルキャベツ
五目きんぴら
かぼちゃのサラダ
ほうれん草のみそ汁
牛乳



5



ごはん
八宝菜
いかのから揚げ
きゅうりとわかめの酢の物
春雨スープ
牛乳



6



ごはん
生揚げと野菜のカレー煮
大根サラダ
大豆と小魚の揚げ煮
もやしのみそ汁
牛乳



7



赤飯
さわらの竜田揚げ
筑前煮
酢みそ和え
お祝いすまし汁
牛乳



10



ごはん
ポークストロガノフ
大学いも
コールスローサラダ
ジュリアンスープ
ジョア ブルーベリー



11



ごはん
高野豆腐と野菜の揚げ煮
マーミナーチャンプルー
オレンジ
キャベツのみそ汁
牛乳



12



卒業
おめでとう

13



米粉ロールパン
ミートローフ
ゆで野菜のドレッシング和え
ニョッキのミルク煮
かぶのスープ
牛乳



14



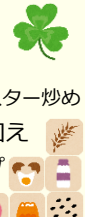
ごはん
まぐろの角煮
和風チャブチエ
小松菜と油揚げの煮びたし
豆乳みそ汁
牛乳



17



チキンライス
ししゃものフリッター
ブロッコリーとエビのオイスター炒め
フルーツのヨーグルト和え
白菜とベーコンのスープ
牛乳



18



ごはん
豚キムチ炒め
岩石揚げ
春雨サラダ
中華コーンスープ
牛乳



19



ゆかりごはん
かじきの昆布揚げ
みそドレッシングサラダ
切干し大根のカレー炒め
すいとん汁
牛乳



20



春分の日

21



ジャージャーめん
揚げ出し豆腐きのこあんかけ
キャベツのごま酢和え
煮豆
牛乳

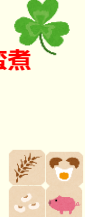
肉みそを
めんからめて
食べよう♪



24



ごはん
豚肉とじゃがいもの南蛮煮
千草焼き
ブロッコリーのサラダ
大根のみそ汁
牛乳



25



ごはん
メンチカツ
生姜ドレッシングサラダ
甘辛ポテト
チンゲン菜のスープ
牛乳



家族そろって食事をする時間を



毎日、食卓で心を通わせながら食べると、互いの心や体の調子を知ることができます。また、食事のマナーが自然と身についたり、家族のコミュニケーションの時間が増えたりします。食事の時間をふり返り、家族でおいしさや楽しさを共有する時間を大切にしてみませんか。

ひな祭り



食物アレルギー 対応食

セルフ鯖ちらしずし
(→炒り卵抜き)

3

あじフライ(→卵抜き)

4

ポークストロガノフ
(→バター・生クリーム抜き)

10

米粉ロールパン(→ごはん) ミートローフ(→卵・牛乳抜き)
ニョッキのミルク煮(→ニョッキのコンソメ煮)

13

岩石揚げ(→卵抜き)
中華コーンスープ(→卵抜き)

18

かじきの昆布揚げ
(天ぷら粉→小麦粉)

19

千草焼き
(卵抜き→豚肉増量)

24

メンチカツ(→卵抜き)
甘辛ポテト(→バター抜き)

25

カレンダーマークについて



…食物アレルギー対応食を提供する日です。

食物アレルギーに関する情報を表示しています。※飲用乳は除く

卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 くるみ アーモンド
いか オレンジ キウイフルーツ 牛肉 さけ さば ゼラチン
大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 もも やまいも りんご ごま



ご卒業・ご進級 おめでとう ございます

* 3月分給食の申込み *

2月19日(水)午後1時まで

※食べる日の7日前(土日祝除く)の
午後1時まで変更が可能です。

* 給食費の引落日 *

【4月分】2月27日(木)

給食予約
システムは
QRコード
からアクセス
できます

