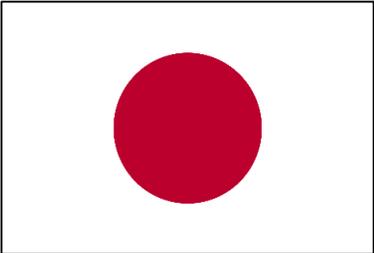


令和8年

# 3月献立盛り付け表 (西)

給食目標  
1年間の給食活動を振り返ろう

月	火	水	木	金
2 ツイストパン 野菜とツナの炒め物 鶏肉の照り焼き 2コ トックのスープ ごはん 大わん 鶏肉のうすくず汁	3 卵の花炒り メンチカツ ごはん 大わん みそ汁	4 豚肉ともやしの塩こうじ炒め ちらし寿司 アッピー緑茶マフィン 鶏肉のうすくず汁	5★ 黒パン ごぼうサラダ 野菜スープ いかのマリネ 2コ	6 大豆ミート入りマーボー豆腐 ごはん 大わん 卵とレタスのスープ
9 子どもパン ウインナーとコーンのソテー 魚のバジル焼き ミネストローネ ごはん 大わん	10★ ブロッコリーのサラダ 福神漬 カレー ごはん 大わん	11 スイートポテト 春巻 2コ 中華めん しょうゆラーメン ごはん 大わん	12 春雨のオイスター炒め 鶏肉の唐揚げ 2コ ごはん 大わん みそ汁	13 卒業証書授与式 おめでとう
16 野菜炒め あじのかば焼き 2コ ごはん 大わん みそ汁	17★ 厚切り食パン りんごジャム クリームシチュー 白菜のサラダ 煮じゃ昆布 鶏肉のみそだれかけ 2コ ごはん 大わん かきたま汁	18 煮じゃ昆布 鶏肉のみそだれかけ 2コ ごはん 大わん かきたま汁	19 青菜と鶏肉の炒め物 魚のごまだれ ごはん 大わん みそ汁	20 春分の日
23 黒パン キャベツのサラダ わかめスープ ハンバーグデミグラソース	<p><b>今月の世界の料理</b> 4日のちらし寿司は、日本の料理です。 祭事やお祝い、お盆など、人々が集まる機会に食べられる彩りが美しい伝統的な料理です。</p>			 日本の国旗

## 配膳のポイント

★印の日のサラダや和え物は、食缶の中でドレッシングやタレとあえてから配る。

## 《ごみ処理》

『給食で出るごみの処理方法』にそって片付けてください。

