



★ 3/17のお誕生日会は  
ロールパン、ミートグラタン  
ポトフ、添え野菜 です。  
おやつは フルーツパフェです

◎今月の給食目標：仲良く楽しく食べましょう

# 3月の給食献立表

曜	月曜	火曜	水曜	木曜	金曜	土曜
日	2/28日・3/14日	3/1日・15日	2日・16日	3日*・17日*	4日・18日	5日*・19日
給	桜えびとひじきの混ぜご飯 お浸し すまし汁	鮭のマヨネーズ焼き 添え野菜 五目汁	八宝菜 中華スープ	お寿司 すまし汁 いちご	チキンナゲット 添え野菜 スープ	あんかけうどん バナナ
	桜えび ひじき 豚肉、人参 みりん、酒 醤油、砂糖、油 白菜 油揚げ、小松菜 もやし、すりごま 砂糖、醤油、みりん 白玉麩 三つ葉、かまぼこ 醤油、出汁鰹	鮭 マヨネーズ アスパラガス トマト 鶏肉 人参 ささがきごぼう 油揚げ しめじ 水菜 出汁鰹 味噌	イカ 豚肉 白菜 人参 たけのこ 干し椎茸 きぬさや、もやし 片栗粉、醤油 鶏がらスープ、油 豆腐 もやし、チンゲン菜 中華スープ、醤油	米 出汁昆布、塩 酢、砂糖、塩 えび、人参、干し椎茸 きぬさや、桜でんぶ 卵、砂糖 醤油、出汁鰹、砂糖 豆腐 かまぼこ 三つ葉 醤油、出汁鰹 いちご	鶏ミンチ 豆腐 小麦粉 片栗粉 砂糖 ケチャップ 鶏がらスープ ブロッコリー 豚肉 白菜 人参 中華スープ、醤油	乾麺 鶏肉 人参 干し椎茸 かまぼこ 青ネギ 生姜 砂糖 醤油 片栗粉 出汁鰹 バナナ
10時	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	
3時	牛乳 プチ肉まん	牛乳 果物 動物ビスケット	牛乳 きな粉団子	牛乳 桃ケーキ	牛乳 ほうれん草と チーズの春巻き	★5日は発表会 持ち帰り給食です

★3日(木)の牛乳はカルピスに変わります。

★22日(火)のおやつは牡丹餅です

★26日(土)は卒園式で、りす組うさぎ組は持ち帰り給食です。

★29日(火)は、お弁当の日です。

曜	月曜	火曜	水曜	木曜	金曜	土曜
日	7日	8日・22日	9日・23日	10日・24日	11日・25日	12日・26日*
給 食	彩りひじき みそ汁	豚肉とキャベツの ケチャップ煮 スパゲティサラダ	鯖の梅みそ焼き 和え物 すまし汁	鶏肉の ねぎマヨポン炒め みそ汁	えびのごま団子 コールスロー スープ	カレーピラフ スープ
	ひじき 油揚げ かまぼこ ピーマン 人参 糸こんにゃく 粒コーン缶 砂糖、醤油 みりん、ごま油 大根 油揚げ、青ネギ 出汁鰹、味噌	豚肉 キャベツ 人参 玉ねぎ ケチャップ コンソメ、砂糖 醤油、油 サラスパ きゅうり ツナ缶 玉ねぎ マヨネーズ、酢	鯖(さわら) 梅肉 白味噌 みりん 砂糖 小松菜 えのき 砂糖、醤油 大根 玉ねぎ 人参、青ネギ 出汁鰹、醤油	鶏肉 酒 人参 青ネギ マヨネーズ ぼん酢 油 麩 わかめ 青ネギ 出汁鰹 味噌	えび 豚ミンチ、玉ねぎ はんぺん、生姜 醤油、天ぷら粉、ごま 片栗粉、砂糖、油、塩 キャベツ ハム 粒コーン缶 マヨネーズ、酢、砂糖 わかめ えのき 鶏がらスープ、醤油	豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン カレー粉 バター 塩 油 わかめ もやし ニラ 中華スープ、醤油
10時	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク
3時	牛乳 レーズンスコーン	牛乳 もちもちチーズパン	牛乳 どら焼き	牛乳 コーントースト	牛乳 果物 せんべい	お菓子

## きゅうしょくしつより

今年度も最後の月となりました。

4月に比べると子どもたちの食べる量も少し増えました。

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつは、魚や肉、米、野菜などの命をいただき  
作ったり育ててくれた人々への感謝の気持ちを込めた言葉であると言われています。

あいさつをすることで、生活の中に「食事のはじまり・おわり」という規律とリズムが生まれます。

ご家庭でも食事前後のあいさつをしっかりするようにしましょう。

来年度も子どもたちに「今日の給食なあに？」 「おやつはなあに？」 『おいしかった』  
と楽しみにしてもらえるような給食を作っていきたいと考えています。

**斎藤栄養士は今年度で退職します。ありがとうございました。**

※成長著しい大切な年齢です。「朝食」は毎日きちんと食べさせてあげましょう。

(2022.3)



※成長著しい大切な年齢です。「朝食」は毎日きちんと食べさせてあげましょう。(2019.3)