



ひづけ 日付	3月2日 (日)	3月3日 (月)	3月4日 (火)	3月5日 (水)	3月6日 (木)	3月7日 (金)	3月8日 (土)
あさ 朝	<p>食パン ショクパン</p> <p>チョコクリーム</p> <p>ヤングコーンのソテー</p> <p>くだもの(りんご)</p> <p>牛乳</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>大根葉のごま油炒め ダイコンバ アブライタ</p> <p>春雨サラダ ハルサメ</p> <p>味噌汁(ほうれん草) ミンシル</p> <p>ふりかけ(野菜) ヤサイ</p> <p>牛乳</p>	<p>食パン ショクパン</p> <p>イチゴジャム</p> <p>里芋のサラダ サトイモ</p> <p>コーンスープ</p> <p>牛乳</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>大根とツナの旨煮 ダイコン ウマニ</p> <p>梅納豆 ウメナットク</p> <p>味噌汁(じゃが芋) ミンシル</p> <p>牛乳</p>	<p>食パン ショクパン</p> <p>マーマレードジャム</p> <p>ヘルシーサラダ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>牛乳</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>温泉玉子 オンセンタマゴ</p> <p>小松菜とコーンの コまつな</p> <p>炒め物 イタモノ</p> <p>味噌汁(玉葱) ミンシル タマネギ</p> <p>一食のり佃煮 イチシヨク ツクダニ</p> <p>牛乳</p>	<p>メロンパン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>牛乳</p>
ひる 昼	<p>米飯 ベイハン</p> <p>身魚の味噌マヨネーズ焼 ミサカナ ミン</p> <p>人蔘の金平 ツケ ニンジン キンピラ</p> <p>系コンと筍のおかか炒め イト タケノコ</p> <p>けんちん汁 シル</p> <p>桃のムース モモ</p>	<p>ちらし寿司 ズシ</p> <p>とり天 テン</p> <p>茶碗蒸し チャワンム</p> <p>ミニロール</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>サーモンフライ</p> <p>タルタルソース</p> <p>菜の花の和え物 ツケ ナ ハナ アモノ</p> <p>野菜サラダ ヤサイ</p> <p>味噌汁(おつゆ麩) ミンシル</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>豚肉とエリンギの ブタニク</p> <p>柚子胡椒炒め ユズコショウイタ</p> <p>白菜のしらす和え ハクサイ ア</p> <p>味噌汁(豆腐・ワカメ) ミンシル トウフ</p> <p>ふりかけ(たまご)</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>松風焼き マツカゼヤ</p> <p>ふきの中華炒め ツケ ふきの チュウカイタ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>清まし汁(えのき) ス</p>	<p>セレクト給食 キュウシヨク</p> <p>太麺皿うどん フトメンサラ</p> <p>ちゃんぽん</p> <p>わかめご飯</p> <p>しゅうまい</p> <p>ぶどうゼリー</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>ツナのカラフルオムレツ</p> <p>ブロッコリー ツケ</p> <p>キャベツとハムのサラダ</p> <p>コンソメスープ</p> <p>ふりかけ(たらこ)</p>
ゆう 夕	<p>米飯 ベイハン</p> <p>茄子と豚肉の ナス ブタニク</p> <p>キムチ炒め イタ</p> <p>いんげんとささみの ア</p> <p>和え物 モノ</p> <p>もやしとニラのスープ</p> <p>野沢菜漬け ノザワナツ</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>豆腐の海鮮 トウフ カイセン</p> <p>あんかけ</p> <p>南瓜のカレーそぼろ煮 カボチャ</p> <p>オクラと白きくらげの オクラ</p> <p>酢の物 スノモノ</p> <p>ごま昆布 ゴマユブ</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>豚肉のマーマレード焼き ブタニク</p> <p>ゴボウの金平 ツケ ゴボウ キンピラ</p> <p>いんげんの炒め煮 イタ</p> <p>味噌汁(チンゲン菜) ミンシル</p> <p>ふりかけ(のりごま)</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>ロールキャベツ</p> <p>ブロッコリー ツケ</p> <p>ウインナー ツケ</p> <p>春菊のデリサラダ シュンギク</p> <p>くだもの(バナナ)</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>白身魚のピザ風グリル シロミザカナ</p> <p>菜の花のソテー ツケ ナ ハナ</p> <p>青梗菜と桜エビの和え物 チンゲンサイ サクラ アモノ</p> <p>味噌汁(厚揚げ) ミンシル アツア</p> <p>ふりかけ(おかか)</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>鶏肉のみぞれ煮 トリニク</p> <p>(柚子風味) ユズフクミ</p> <p>里芋の煮物 ツケ サトイモ</p> <p>ピーマンのナムル ピーマン</p> <p>味噌汁(オクラ) ミンシル</p> <p>高菜漬け タカナツ</p>	<p>米飯 ベイハン</p> <p>鯖の辛味焼き サバ カラミヤ</p> <p>筍の金平 ツケ タケノコキンピラ</p> <p>カブと油揚げの炒め物 カブ アブラア</p> <p>そうめん汁 シル</p> <p>くだもの(洋梨) ヨウナシ</p>
せいぶん 成分	<p>I補* - 1756 kcal</p> <p>たんぱく質 70.6 g</p> <p>脂質 61.1 g</p> <p>えんぶん 7.6 g</p>	<p>I補* - 1766 kcal</p> <p>たんぱく質 83.4 g</p> <p>脂質 46.1 g</p> <p>えんぶん 8.0 g</p>	<p>I補* - 1793 kcal</p> <p>たんぱく質 79.2 g</p> <p>脂質 58.2 g</p> <p>えんぶん 8.0 g</p>	<p>I補* - 1735 kcal</p> <p>たんぱく質 72.9 g</p> <p>脂質 49.7 g</p> <p>えんぶん 9.2 g</p>	<p>I補* - 1758 kcal</p> <p>たんぱく質 75.7 g</p> <p>脂質 55.4 g</p> <p>えんぶん 7.7 g</p>	<p>I補* - 1915 kcal</p> <p>たんぱく質 90.2 g</p> <p>脂質 53.4 g</p> <p>えんぶん 9.6 g</p>	<p>I補* - 1744 kcal</p> <p>たんぱく質 69.8 g</p> <p>脂質 61.7 g</p> <p>えんぶん 7.3 g</p>

◎材料の都合により、一部献立の内容が変わることがあります。