

令和8年3月 喜璃夢（シーズ）給食だより

日付	曜日	献立名	材料	おやつ ※月・金は手作り	
				午前	午後
2	月	豚丼 チンゲン菜の味噌汁 きゅうりとわかめの酢の物	米、こんにゃく、じゃがいも、豚肉、豆腐、油揚げ、味噌、玉ねぎ、人参、チンゲン菜、きゅうり、わかめ	ビスケット	おたのしみ
3	火	ごはん 味噌おでん キャベツのごま和え	米、こま、里芋、こんにゃく、鶏もも肉、はんぺん、生揚げ、大根、キャベツ、きゅうり	ひなまつり スイーツ	クッキング
4	水	ラーメン 餃子 フルーツのヨーグルト和え	中華麺、豚肉、かまぼこ、ヨーグルト、人参、コーン、ねぎ、もやし、白菜、フルーツの缶詰	果物	プリン
5	木	ごはん とんかつ 小松菜の味噌汁 野菜のおかか和え	米、豚肉、豆腐、味噌、小松菜、人参、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり	クッキー	むぎむぎ
6	金	ハヤシライス みかんのサラダ	米、じゃがいも、豚肉、レタス玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、みかん	かりんとう	おたのしみ
9	月	ロコモコ丼 スープ	米、ひき肉、豆腐、玉ねぎ、人参、レタス、オクラ、コーン、いんげん	カップゼリー	 おかいものごっこ セレクトおやつ
10	火	ごはん 豚汁 ブロッコリーのおかか和え	米、豚肉、豆腐、油揚げ、かつお節、人参、ねぎ、大根、こんにゃく、里芋、ブロッコリー	シリアル	
11	水	ごはん ちくわの磯部揚げ 切干大根の味噌汁 きゅうりのなめたけ和え	米、豆腐、ちくわ、青のり、しめじ、人参、玉ねぎ、ブロッコリー、コーン、きゅうり、なめたけ、切干大根	ラムネ	
12	木	ごはん 肉団子のスープ煮 かぼちゃのサラダ	米、鶏ひき肉、豆腐、ハム、玉ねぎ、キャベツ、人参、にら、干しいたけ、かぼちゃ、きゅうり	果物	
13	金	ごはん 八宝菜 ハムともやしのナムル	米、豚肉、いか、むきえび、ハム、玉ねぎ、人参、白菜、チンゲン菜、干しいたけ、もやし、きゅうり	ボン菓子	
16	月	梅ご飯 肉じゃが 大根の味噌汁	米、じゃがいも、こんにゃく、豚肉、豆腐、ツナ、油揚げ、味噌、梅干し、わかめ、玉ねぎ、人参、大根、ねぎ	スティックパン	おたのしみ
17	火	ごはん 酢鶏 チンゲン菜のスープ	米、じゃがいも、鶏肉、ハム、玉ねぎ、人参、たけのこ、ピーマン、しいたけ、チンゲン菜、大根、コーン	果物	カップゼリー
18	水	菜飯 すいとん汁 人参サラダ	米、米粉、白玉粉、鶏もも肉、油揚げ、ツナ、大根、にんじん、ねぎ、菜っ葉	クッキー	きらず揚げ
19	木	ごはん クリームシチュー パインサラダ	米、じゃがいも、鶏もも肉、豆乳、白菜、かぶ、人参、コーン、パイン、きゅうり、キャベツ	おしゃぶり昆布	クッキング
23	月	ごはん すき焼き風煮 ブロッコリーの中華和え	米、こんにゃく、豚肉、焼き豆腐、赤味噌、かまぼこ、油揚げ、玉ねぎ、ねぎ、ブロッコリー	カップ ヨーグルト	セレクトパン
24	火	ごはん 白身魚の南蛮漬け 野菜のおかか和え	米、白身魚、かつお節、人参、白菜、きゅうり、玉ねぎ、ピーマン	きらず揚げ	むぎむぎ
25	水	パン スープスパゲティ 大根入りコロコロサラダ	パン、スパゲティ、鶏もも肉、ハム、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、ピーマン、キャベツ、きゅうり、大根	一口ゼリー	おにぎり
26	木	 セレクトメニュー 		せんべい	カップ ヨーグルト
27	金	ごはん 揚げ豆腐の肉味噌かけ すまし汁 ゆでキャベツ	米、豆腐、鶏ひき肉、味噌、かまぼこ、玉ねぎ、しょうが、人参、ねぎ、キャベツ	かりんとう	肉まん
30	月	磯のかピラフ 野菜スープ 付け合わせ野菜	米・じゃがいも・ひじき・わかめ・鶏むね肉・ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・ミニトマト・レタス	果物	おたのしみ
31	火	 おいしいメニュー 		おたのしみ	おたのしみ

※気温や都合により食材やメニューを変更することがあります。