

令和7年

3月 献立表 (アレルギー表示)

アレルギー表示

(※揚げ油は数回使用致します)

(※しょうゆ「小麦・大豆」が調味料として使用されています)

日 曜	献立名	
1 土	きんぴらごぼう チンゲン菜のスープ 麦御飯 切り干しとほうれん草のごま和え	きんぴらごぼう→豚肉・ごま・しょうゆ 切り干しとほうれん草の胡麻和え→ごま・しょうゆ 麦御飯→大豆 チンゲン菜のスープ→卵・甲殻・鶏肉・ごま・小麦・大豆
3 月	ひな祭り寿司 大根となるとのすまし汁 オクラ肉巻きフライ ゼリー	ひな祭り寿司→卵・鶏肉・大豆・小麦 大根となるとのすまし汁→卵・鶏肉 オクラ肉巻きフライ→豚肉・小麦・卵
4 火	高野豆腐炒め煮 麦御飯 豚汁 枝豆とカニカマのお浸し	高野豆腐の炒め煮→鶏肉・大豆・しょうゆ 枝豆とカニカマのお浸し→卵・甲殻・ごま・しょうゆ 麦御飯→大豆 豚汁→豚肉・大豆・小麦
5 水	みそラーメン ぎょうざ ツナサラダ プリン	みそラーメン→豚肉・小麦・大豆・ごま・しょうゆ ツナサラダ→卵 ぎょうざ→大豆・小麦・豚肉・オイスター プリン→乳・卵
6 木	すき焼き もちきび御飯 けんちん汁 ミートオムレツ	すき焼き→豚肉・大豆・しょうゆ けんちん汁→鶏肉・大豆・しょうゆ ミートオムレツ→卵・乳成分・鶏肉・豚肉・大豆・小麦
7 金	酢鶏 麦御飯 中華スープ 果物	酢鶏→鶏肉・甲殻・小麦・しょうゆ・バイン 麦御飯→大豆 中華スープ→鶏肉・卵・小麦・乳成分・大豆・ごま・しょうゆ
8 土	里芋のそぼろ煮 麦御飯 フウのスープ ごぼうサラダ	里芋のそぼろ煮→豚肉・牛肉・しょうゆ・大豆 麦御飯→大豆 フウのみそ汁→小麦・大豆 ごぼうサラダ→卵・ごま・しょうゆ
10 月	クーピリチー もちきび御飯 野菜スープ しゅうまい	クーピリチー→卵・豚肉・大豆・しょうゆ 野菜スープ→豚肉・しょうゆ しゅうまい→鶏肉・小麦・卵・しょうゆ・えび・カニ・ゼラチン
11 火	筑前煮 ミートボール 麦御飯 さつまいもと油揚げの味噌汁	筑前煮→鶏肉・大豆・しょうゆ 麦御飯→大豆 さつまいもと油揚げのみそ汁→大豆 ミートボール→豚肉・鶏肉・卵・しょうゆ・乳・大豆・ゼラチン・小麦
12 水	ひじき炒め 大根とえのきのみそ汁 麦御飯 魚フライ	ひじき炒め→大豆・しょうゆ 麦御飯→大豆 大根とえのきのみそ汁→大豆 魚フライ→小麦・大豆
13 木	きのこクリームシチュー 麦御飯 マカロニサラダ 果物	きのこのクリームシチュー→鶏肉・豚肉・小麦・乳・大豆 麦御飯→大豆 マカロニサラダ→卵・小麦・大豆
14 金	スパゲッティミートソース 胡瓜とリンゴのサラダ あじシソフライ	スパゲッティミートソース→豚肉・鶏肉・牛肉・小麦・乳成分・リンゴ・しょうゆ・大豆 胡瓜とリンゴのサラダ→ごま・りんご・しょうゆ・大豆 あじシソフライ→大豆・小麦
15 土	豚肉と白菜炒め かぼちゃサラダ 麦御飯 ほうれん草と厚揚げのみそ汁	豚肉と白菜炒め→豚肉・ごま・しょうゆ・鶏肉・オイスター (大豆) 麦御飯→大豆 ほうれん草と厚揚げのみそ汁→大豆 かぼちゃサラダ→卵
17 月	豆腐チャンプルー 麦御飯 カレーコロッケ ポテトスープ	豆腐チャンプルー→大豆・しょうゆ カレーコロッケ→大豆・小麦・牛肉・鶏肉・豚肉・乳 麦御飯→大豆 ポテトスープ→大豆・しょうゆ・鶏肉・卵・乳成分・小麦
18 火	五目鶏飯 ヨーグルト もやしと竹輪の和え物 かきたま汁	五目鶏飯→鶏肉・大豆・しょうゆ もやしと竹輪のおかか和え→大豆・しょうゆ・ごま かきたま汁→大豆・卵 ヨーグルト→乳
19 水	肉じゃが 五穀御飯 大根サラダ イナムルチ	肉じゃが→豚肉・しょうゆ 五穀御飯→ごま・大豆・大豆 大根サラダ→卵・大豆 イナムルチ→豚肉・卵・大豆
20 木	春分の日 (閑所)	
21 金	マーボー豆腐 麦御飯 春雨の和え物 ブルーン	マーボー豆腐→豚肉・牛肉・鶏肉・小麦・大豆・ごま・しょうゆ・ホタテエキス 麦御飯→大豆 春雨の和え物→豚肉・卵・ごま・しょうゆ
22 土	五目野菜炒め そうめん汁 麦御飯 ひじきとツナ和え	五目野菜炒め→豚肉・小麦・しょうゆ・オイスター 麦御飯→大豆 そうめん汁→小麦・大豆 ひじきとツナ和え→しょうゆ・ごま
24 月	豚肉の生煮焼き チーズはんぺんフライ 麦御飯 にらと豆腐のかきたま汁	豚肉の生煮焼き→豚肉・小麦・しょうゆ チーズはんぺんフライ→乳・卵・小麦・大豆 麦御飯→大豆 にらと豆腐のかきたま汁→大豆・たまご・小麦
25 火	きのこカレー フルーツヨーグルト和え 麦御飯 カニ棒とインゲンのハム巻き	きのこカレー→豚肉・鶏肉・大豆・小麦・乳成分・りんご 麦御飯→大豆 フルーツヨーグルト和え→乳・バナナ・バイン カニ棒とインゲンのハム巻き→鶏肉・豚肉・卵・乳・大豆・小麦
26 水	ビーフフライライス ブロッコリーサラダ ミネストローネスープ 果物	ビーフフライライス→牛肉・卵・しょうゆ ブロッコリーサラダ→ごま・しょうゆ ミネストローネスープ→豚肉・鶏肉・小麦・乳成分・大豆・りんご
27 木	厚揚げと挽肉のケチャップ炒め 麦御飯 椎茸と白菜のスープ ハムカツ	厚揚げと挽肉のケチャップ炒め→豚肉・牛肉・大豆 麦御飯→大豆 椎茸と白菜のスープ→卵・乳・しょうゆ ハムカツ→小麦・大豆・豚肉・乳・鶏肉
28 金	おわかれ遠足 (こども国) ※ お弁当・おやつ 持参!!	
29 土	鶏肉とピーマン炒め 杏仁フルーツ 麦御飯 キャベツと豚肉のみそ汁	鶏肉とピーマン炒め→鶏肉・大豆・しょうゆ・オイスターソース・ごま 杏仁フルーツ→鶏肉・大豆 麦御飯→大豆 キャベツと豚肉のみそ汁→豚肉・大豆 杏仁フルーツ→乳・バイン・モモ
31 月	二色丼 春雨スープ きゅうりとわかめの和え物	二色丼→豚肉・牛肉・卵・しょうゆ・大豆 麦御飯→大豆 きゅうりとわかめの和え物→小麦・大豆・甲殻・りんご・卵 春雨スープ→小麦・大豆・鶏肉

*食品衛生法に基づくアレルギー対応食品7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)を表示しています。

*ピーナツは給食に使用されていません。

*ひじき・わかめ・アーサ・もずくには、エビが混入している場合があります。

*ちくわ・かき揚げは、エビ・カニを主成分とする魚を使用しています。

卒業式
→
修了式