

3月2日

3月3日

3月4日

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【鶏肉とれんこんの甘酢炒め】		
	鶏モモ肉	55
	食塩	0.07
	こしょう混合	0.02
	清酒(上撰)	2
	かたくり粉	5
	ダイスれんこん	8
	白絞油	5
	上白糖	1
	穀物酢	1
	こいくちしょうゆ	1.5
	かたくり粉	0.1
【白菜のごまあえ】		
	はくさい	30
	キャベツ	14
	りょくとうもやし	15
	にんじん	5
	ごま(いり)	1.5
	すりごま	0.6
	こいくちしょうゆ	1.5
	三温糖	0.3
	本みりん	0.3
	食塩	0.1
【さつまいもの味噌汁】		
	さつまいも	25
	たまねぎ	20
	冷凍ほぐしI/茸	5
	中ねぎ	2
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	合わせみそ	8

【献立名】	食品名	1人分量
【オムライス】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
	鶏モモ肉	20
	まめプラスM(ミンチ)	2
	ソテーオニオン	10
	たまねぎ	22
	にんじん	10
	トマトケチャップ	8
	トマトピューレ	10
	中濃ソース	1
	白ワイン	1
	三温糖	0.4
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3
	オムライスシート	1(50g)
	一食ケチャップ	1
【牛乳】		
	牛乳	206
【ウィンナーとじゃが芋のスープ】		
	ウィンナー	15
	じゃがいも	45
	にんじん	10
	冷凍ほぐししめじ カット	5
	たまねぎ	30
	パセリ(乾)	0.1
	とりがらスープ	3
	白ワイン	1
	食塩	0.3
	こしょう混合	0.01
	うすくちしょうゆ	2
【ひなあられ】		
	ひなあられ	1

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【さばの照り焼き】		
	さば	1
	国産おろししょうが	0.3
	国産おろしにんにく	0.1
	清酒(上撰)	1
	三温糖	0.5
	こいくちしょうゆ	1
	本みりん	1
【切干大根の炒め煮】		
	カットさつま揚げ	8
	切干大根	5
	突きこんにやく(黒)	13
	にんじん	5
	干し椎茸	0.5
	いんげん(すじなし)	5
	すりごま	1
	三温糖	0.8
	こいくちしょうゆ	2
	本みりん	0.6
	清酒(上撰)	0.3
	サラダ油	0.3
【厚揚げの味噌汁】		
	冷凍厚揚げ	14
	カットわかめ	0.4
	冷凍ほぐししめじ カット	10
	たまねぎ	12
	中ねぎ	2
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	合わせみそ	8

3月10日

3月11日

3月12日

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【肉豆腐】		
	豚モモ	20
	牛モモ肉	20
	焼き豆腐	50
	はくさい	40
	たまねぎ	18
	冷凍ほぐしエノキ茸	7
	国産ささがきごぼう	8
	根深ねぎ	3
	マロニー 5cmカット	3
	こいくちしょうゆ	5
	三温糖	2
	清酒(上撰)	1
	本みりん	1
	サラダ油	0.3
【ドレッシング和え】		
	ロースハム	5
	カットほうれん草	17
	にんじん	5
	キャベツ	17
	りよくとうもやし	16
	和風デリシャスドレッシング	4
	食塩	0.1
【味付のり】		
	味付のり	1

【献立名】	食品名	1人分量
【救給カレー】		
	救給カレー	1
【牛乳】		
	牛乳	1
【だんご汁】		
	鶏モモ肉	20
	やせうま風平麺	25
	国産カット油揚げ	5
	国産ささがきごぼう	6
	だいこん	6
	にんじん	5
	突きこんにゃく(黒)	13
	中ねぎ	3
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	清酒(上撰)	1
	うすくちしょうゆ	1.5
	食塩	0.3
	本みりん	0.9
【紫いもチップス】		
	紫いもチップス	1

1～5年生提供分です。
6年生は最後尾に掲載しています。

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【ハンバーグ デミグラスソース】		
	牛ひき肉	30
	豚ひき肉	15
	ソテーオニオン	15
	まめプラスM(ミンチ)	5
	パン粉	1
	食塩	0.1
	こしょう混合	0.01
	赤ワイン	0.6
	デミグラスソース	5
	ホールトマト	5
	バジル(粉)	0.03
	ウスターソース	0.5
	三温糖	0.7
	かたくり粉	0.3
	水	8
【スパゲティソテー】		
	スパゲティ(カット)	10
	カットベーコン	5
	たまねぎ	10
	キャベツ	20
	サラダ油	0.3
	トマトケチャップ	4
	ウスターソース	1
	三温糖	0.3
	食塩	0.1
	こしょう混合	0.02
【野菜スープ】		
	ウィンナー	5
	キャベツ	17
	たまねぎ	12
	にんじん	8
	じゃがいも	15
	パセリ(乾)	0.2
	とりがらスープ	3
	白ワイン	1
	うすくちしょうゆ	1.2
	食塩	0.3
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3

3月13日

3月16日

3月18日

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【ヤンニョムチキン】		
	鶏モモ肉	55
	食塩	0.1
	清酒(上撰)	1
	かたくり粉	5
	白絞油	5
	国産おろしにんにく	0.1
	こいくちしょうゆ	0.5
	コチジャン	0.6
	三温糖	2
	水	2.5
	トマトケチャップ	6
【チャプチェ】		
	無塩せき 焼き豚	10
	にんじん	5
	国産小松菜カット	14
	りょくとうもやし	16
	緑豆はるさめ	4
	ホールソーセージ(スパイス)	5
	うすくちしょうゆ	1
	清酒(上撰)	0.3
	サラダ油	0.3
	ごま油	0.2
	食塩	0.3
	こしょう混合	0.01
【わかめスープ】		
	豚モモ	5
	カットわかめ	0.5
	冷凍豆腐	15
	たまねぎ	15
	中ねぎ	3
	とりがらスープ	3
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.01
	うすくちしょうゆ	2
	清酒(上撰)	1
	サラダ油	0.2

【献立名】	食品名	1人分量
【ハヤシライス】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
	牛モモ肉	40
	たまねぎ	40
	ソテーオニオン	30
	にんじん	8
	食塩	0.15
	こしょう混合	0.01
	赤ワイン	2
	アルゲンフリーハヤシフレーク	11
	デミグラスソース	3
	トマトケチャップ	3
	ホールトマト	10
	ウスターソース	0.5
	こいくちしょうゆ	0.4
	サラダ油	0.3
【牛乳】		
	牛乳	1
【ミモザサラダ(ブロッコリ)】		
	ブロッコリー	12
	ロースハム	5
	キャベツ	30
	きゅうり	5
	ノンエッグマヨネーズタイプ	6
	穀物酢	0.3
	黒こしょう	0.01
	食塩	0.1
	トッピングエッグ	15
【お米でお祝いケーキ】		
	お米でお祝いケーキ	1

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【白身魚の西京焼き】		
	さわら 50g	1
	米みそ(甘みそ)	2
	三温糖	0.5
	清酒(上撰)	2
	本みりん	1
	うすくちしょうゆ	1
【ごま昆布和え】		
	鶏ささみ水煮	10
	カットほうれん草	17
	りょくとうもやし	15
	はくさい	20
	にんじん	5
	塩昆布	1
	ごま(いり)	0.6
	うすくちしょうゆ	2
【豆腐のすまし汁】		
	冷凍豆腐	20
	たまねぎ	12
	中ねぎ	3
	冷凍ほぐしエノキ茸	5
	冷凍かまぼこ	10
	だし昆布	1
	花かつお	1
	清酒(上撰)	0.5
	食塩	0.1
	うすくちしょうゆ	1.2

3月19日

3月23日

3月12日 6年生提供分

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【肉じゃが】		
	牛モモ肉	30
	じゃがいも	60
	たまねぎ	25
	しらたき(糸こんにゃく)	13
	にんじん	9
	いんげん(すじなし)	3
	高野豆腐	2
	干し椎茸	0.5
	こいくちしょうゆ	3.7
	うすくちしょうゆ	1.8
	本みりん	1.8
	三温糖	1.8
	清酒(上撰)	1.5
	サラダ油	0.3
【茎わかめの和え物】		
	鶏ささみ水煮	5
	茎ワカメ	10
	カットほうれん草	17
	りょくとうもやし	20
	にんじん	5
	青じそドレッシング	4
	食塩	0.1

【献立名】	食品名	1人分量
【プレーンパン】		
	プレーンパン	1
【牛乳】		
	牛乳	1
【カレーグラタン】		
	国産鶏と豚のミートボール	18
	マカロニ(エルポ)	4
	ソテーオニオン	10
	にんじん	5
	ホールコーン粒(スパイス)	5
	冷凍ほぐしエノキ茸	3
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.01
	とろける給食用カレー粉	4
	シュレッドチーズ	3
	アルミカップ(深型)	1
【ざくざくサラダ】		
	ロースハム	5
	きゅうり	8
	キャベツ	30
	りょくとうもやし	10
	野菜いっぱい和風ドレッシング	5
	コーンフレーク	5
	玄米フレーク	1
【白菜のスープ】		
	カットベーコン	5
	じゃがいも	15
	たまねぎ	20
	はくさい	20
	とりがらスープ	3
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.02
	白ワイン	1
	うすくちしょうゆ	0.8

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【ハンバーグ デミグラスソース】		
	牛ひき肉	30
	豚ひき肉	15
	ソテーオニオン	15
	まめプラスM(ミンチ)	5
	パン粉	1
	食塩	0.1
	こしょう混合	0.01
	赤ワイン	0.6
	デミグラスソース	5
	ホールトマト	5
	バジル(粉)	0.03
	ウスターソース	0.5
	三温糖	0.7
	かたくり粉	0.3
	水	8
【スパゲティソテー】		
	スパゲティ(カット)	10
	カットベーコン	5
	たまねぎ	10
	キャベツ	20
	サラダ油	0.3
	トマトケチャップ	4
	ウスターソース	1
	三温糖	0.3
	食塩	0.1
	こしょう混合	0.02
【野菜スープ】		
	ウィンナー	5
	キャベツ	17
	たまねぎ	12
	にんじん	8
	じゃがいも	15
	パセリ(乾)	0.2
	とりがらスープ	3
	白ワイン	1
	うすくちしょうゆ	1.2
	食塩	0.3
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3

3月2日

3月3日

3月4日

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【さばの照り焼き】		
	さば	1
	国産おろししょうが	0.3
	国産おろしにんにく	0.1
	清酒(上撰)	1
	三温糖	0.5
	こいくちしょうゆ	1
	本みりん	1
【切干大根の炒め煮】		
	カットさつま揚げ	8
	切干大根	5
	突きこんにゃく(黒)	13
	にんじん	5
	干し椎茸	0.5
	いんげん(すじなし)	5
	すりごま	1
	三温糖	0.8
	こいくちしょうゆ	2
	本みりん	0.6
	清酒(上撰)	0.3
	サラダ油	0.3
【厚揚げの味噌汁】		
	冷凍厚揚げ	14
	カットわかめ	0.4
	冷凍ほぐししめじ カット	10
	たまねぎ	12
	中ねぎ	2
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	合わせみそ	8

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【鶏肉とれんこんの甘酢炒め】		
	鶏モモ肉	55
	食塩	0.07
	こしょう混合	0.02
	清酒(上撰)	2
	かたくり粉	5
	ダイスれんこん	8
	白絞油	5
	上白糖	1
	穀物酢	1
	こいくちしょうゆ	1.5
	かたくり粉	0.1
【白菜のごまあえ】		
	はくさい	30
	キャベツ	14
	りよくとうもやし	15
	にんじん	5
	ごま(いり)	1.5
	すりごま	0.6
	こいくちしょうゆ	1.5
	三温糖	0.3
	本みりん	0.3
	食塩	0.1
【さつまいもの味噌汁】		
	さつまいも	25
	たまねぎ	20
	冷凍ほぐしE/茸	5
	中ねぎ	2
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	合わせみそ	8
【ひなあられ】		
	ひなあられ	1

【献立名】	食品名	1人分量
【オムライス】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
	鶏モモ肉	20
	まめプラスM(ミンチ)	2
	ソテーオニオン	10
	たまねぎ	22
	にんじん	10
	トマトケチャップ	8
	トマトピューレ	10
	中濃ソース	1
	白ワイン	1
	三温糖	0.4
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3
	オムライスシート	1(50g)
	一食ケチャップ	1
【牛乳】		
	牛乳	206
【ウィンナーとじゃが芋のスープ】		
	ウィンナー	15
	じゃがいも	45
	にんじん	10
	冷凍ほぐししめじ カット	5
	たまねぎ	30
	パセリ(乾)	0.1
	とりがらスープ	3
	白ワイン	1
	食塩	0.3
	こしょう混合	0.01
	うすくちしょうゆ	2

3月5日

3月6日

3月9日

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【鶏肉のレモン煮】		
	鶏モモ肉	55
	清酒(上撰)	0.9
	食塩	0.1
	かたくり粉	4
	白絞油	3
	ポッカレモン100	2
	三温糖	1
	こいくちしょうゆ	2
	清酒(上撰)	0.9
	水	2
【切干大根のベーコン炒め】		
	カットベーコン	10
	切干大根	6
	にんじん	5
	りょくとうもやし	18
	うすくちしょうゆ	0.3
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3
【白菜の味噌汁】		
	はくさい	20
	冷凍ほぐしI/キ茸	5
	たまねぎ	12
	国産カット油揚げ	5
	中ねぎ	3
	花かつお	1
	いりこ 未選別	1
	合わせみそ	8

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【いわしのみぞれ煮】		
	いわしみぞれ煮	1
【野菜炒め】		
	プチ半月スライスちくわ	10
	国産小松菜カット	17
	キャベツ	17
	にんじん	5
	りょくとうもやし	15
	うすくちしょうゆ	0.3
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3
【大根の味噌汁】		
	国産カット油揚げ	6
	だいこん	25
	たまねぎ	12
	中ねぎ	3
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	合わせみそ	8

【献立名】	食品名	1人分量
【肉まん(豚ちゃんまん)】		
	豚ちゃんまん	50
【牛乳】		
	牛乳	1
【焼きちゃんぽん】		
	冷凍ちゃんぽん	70
	豚モモ	35
	冷凍かまぼこ	10
	プチ薩摩揚げ(スライス)	10
	にんじん	8
	りょくとうもやし	15
	きくらげ	0.5
	キャベツ	30
	中ねぎ	3
	サラダ油	2
	鶏豚湯	1
	とりがらすープ	2
	こいくちしょうゆ	3
	オイスターソース	0.5
	食塩	0.5
	こしょう混合	0.01
【バンバンジー】		
	鶏ささみ水煮	15
	キャベツ	25
	きゅうり	5
	切干大根	2
	ホルコンカーネル(スハ ^o -スイート)	5
	棒々鶏ドレッシング	4
	食塩	0.1
	すりごま	2
	ごま(いり)	1
【杏仁豆腐】		
	フルーツ杏仁風プリンCa&Fe	1

3月10日

3月11日

3月12日

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【ハンバーグ デミグラスソース】		
	牛ひき肉	30
	豚ひき肉	15
	ソテーオニオン	15
	まめプラスM(ミンチ)	5
	パン粉	1
	食塩	0.1
	こしょう混合	0.01
	赤ワイン	0.6
	デミグラスソース	5
	ホールトマト	5
	バジル(粉)	0.03
	ウスターソース	0.5
	三温糖	0.7
	かたくり粉	0.3
	水	8
【スパゲティソテー】		
	スパゲティ(カット)	10
	カットベーコン	5
	たまねぎ	10
	キャベツ	20
	サラダ油	0.3
	トマトケチャップ	4
	ウスターソース	1
	三温糖	0.3
	食塩	0.1
	こしょう混合	0.02
【野菜スープ】		
	ウィンナー	5
	キャベツ	17
	たまねぎ	12
	にんじん	8
	じゃがいも	15
	パセリ(乾)	0.2
	とりがらスープ	3
	白ワイン	1
	うすくちしょうゆ	1.2
	食塩	0.3
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【肉豆腐】		
	豚モモ	20
	牛モモ肉	20
	焼き豆腐	50
	はくさい	40
	たまねぎ	18
	冷凍ほぐしエノキ茸	7
	国産ささがきごぼう	8
	根深ねぎ	3
	マロニー 5cmカット	3
	こいくちしょうゆ	5
	三温糖	1.8
	清酒(上撰)	1
	本みりん	1
	サラダ油	0.3
【ドレッシング和え】		
	ロースハム	5
	カットほうれん草	17
	にんじん	5
	キャベツ	17
	りよくとうもやし	16
	和風デリシャスドレッシング	4
	食塩	0.1
【味付のり】		
	味付のり	1

【献立名】	食品名	1人分量
【救給カレー】		
	救給カレー	1
【牛乳】		
	牛乳	1
【だんご汁】		
	鶏モモ肉	20
	やせうま風平麺	25
	国産カット油揚げ	5
	国産ささがきごぼう	6
	だいこん	6
	にんじん	5
	突きこんにやく(黒)	13
	中ねぎ	3
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	清酒(上撰)	1
	うすくちしょうゆ	1.5
	食塩	0.3
	本みりん	0.9
【紫いもチップス】		
	紫いもチップス	1

← 1～5年生提供分です。
6年生は最後尾に掲載しています。

3月13日

3月16日

3月18日

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【白身魚の西京焼き】		
	さわら 50g	1
	米みそ(甘みそ)	2
	三温糖	0.5
	清酒(上撰)	2
	本みりん	0.9
	うすくちしょうゆ	0.8
【ごま昆布和え】		
	鶏ささみ水煮	10
	カットほうれん草	17
	りょくとうもやし	15
	はくさい	20
	にんじん	5
	塩昆布	1
	ごま(いり)	0.6
	うすくちしょうゆ	2
【豆腐のすまし汁】		
	冷凍豆腐	20
	たまねぎ	12
	中ねぎ	3
	冷凍ほぐしエノキ茸	5
	冷凍かまぼこ	10
	だし昆布	1
	花かつお	1
	清酒(上撰)	0.5
	食塩	0.1
	うすくちしょうゆ	1.2

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【ヤンニョムチキン】		
	鶏モモ肉	55
	食塩	0.1
	清酒(上撰)	1
	かたくり粉	5
	白絞油	5
	国産おろしにんにく	0.1
	こいくちしょうゆ	0.5
	コチジャン	0.6
	三温糖	1.8
	水	2.5
	トマトケチャップ	5.5
【チャプチェ】		
	無塩せき 焼き豚	10
	にんじん	5
	国産小松菜カット	14
	りょくとうもやし	16
	緑豆はるさめ	4
	ホールコーン(スーパースイート)	5
	うすくちしょうゆ	1
	清酒(上撰)	0.3
	サラダ油	0.3
	ごま油	0.2
	食塩	0.3
	こしょう混合	0.01
【わかめスープ】		
	豚モモ	5
	カットわかめ	0.5
	冷凍豆腐	15
	たまねぎ	15
	中ねぎ	3
	とりがらスープ	3
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.01
	うすくちしょうゆ	2
	清酒(上撰)	1
	サラダ油	0.2
【お米でお祝いケーキ】		
	お米でお祝いケーキ	1

【献立名】	食品名	1人分量
【ハヤシライス】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
	牛モモ肉	40
	たまねぎ	40
	ソテーオニオン	30
	にんじん	8
	食塩	0.15
	こしょう混合	0.01
	赤ワイン	1.5
	アレルギーフリーハヤシフレーク	11
	デミグラスソース	3
	トマトケチャップ	3
	ホールトマト	10
	ウスターソース	0.5
	こいくちしょうゆ	0.4
	サラダ油	0.3
【牛乳】		
	牛乳	1
【ミモザサラダ(ブロッコリ)】		
	ブロッコリー	12
	ロースハム	5
	キャベツ	30
	きゅうり	5
	ノンeggマヨネーズタイプ	6
	穀物酢	0.3
	黒こしょう	0.01
	食塩	0.1
	トッピングエッグ	15

3月2日

3月3日

3月4日

【献立名】	食品名	1人分量
【オムライス】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
	鶏モモ肉	20
	まめプラスM(ミンチ)	2
	ソテーオニオン	10
	たまねぎ	22
	にんじん	10
	トマトケチャップ	8
	トマトピューレ	10
	中濃ソース	1
	白ワイン	1
	三温糖	0.4
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3
	オムライスシート	1(50g)
	一食ケチャップ	1
【牛乳】		
	牛乳	206
【ウィンナーとじゃが芋のスープ】		
	ウィンナー	15
	じゃがいも	45
	にんじん	10
	冷凍ほぐししめじ カット	5
	たまねぎ	30
	パセリ(乾)	0.1
	とりがらスープ	3
	白ワイン	1
	食塩	0.3
	こしょう混合	0.01
	うすくちしょうゆ	2

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【さばの照り焼き】		
	さば	1
	国産おろししょうが	0.3
	国産おろしにんにく	0.1
	清酒(上撰)	1
	三温糖	0.5
	こいくちしょうゆ	1
	本みりん	1
【切干大根の炒め煮】		
	カットさつま揚げ	8
	切干大根	5
	突きこんにゃく(黒)	13
	にんじん	5
	干し椎茸	0.5
	いんげん(すじなし)	5
	すりごま	1
	三温糖	0.8
	こいくちしょうゆ	2
	本みりん	0.6
	清酒(上撰)	0.3
	サラダ油	0.3
【厚揚げの味噌汁】		
	冷凍厚揚げ	14
	カットわかめ	0.4
	冷凍ほぐししめじ カット	10
	たまねぎ	12
	中ねぎ	1.5
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	合わせみそ	8
【ひなあられ】		
	ひなあられ	1

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【鶏肉とれんこんの甘酢炒め】		
	鶏モモ肉	55
	食塩	0.07
	こしょう混合	0.02
	清酒(上撰)	1.83
	かたくり粉	5
	ダイスれんこん	8
	白絞油	5
	上白糖	1
	穀物酢	1
	こいくちしょうゆ	1.5
	かたくり粉	0.1
【白菜のごまあえ】		
	はくさい	30
	キャベツ	14
	りょくとうもやし	15
	にんじん	5
	ごま(いり)	1.5
	すりごま	0.6
	こいくちしょうゆ	1.5
	三温糖	0.3
	本みりん	0.3
	食塩	0.1
【さつまいもの味噌汁】		
	さつまいも	25
	たまねぎ	20
	冷凍ほぐしEノ茸	5
	中ねぎ	2
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	合わせみそ	8

3月5日

3月6日

3月9日

【献立名】	食品名	1人分量
【肉まん(豚ちゃんまん)】		
	豚ちゃんまん	50
【牛乳】		
	牛乳	1
【焼きちゃんぽん】		
	冷凍ちゃんぽん	70
	豚モモ	35
	冷凍かまぼこ	10
	ﾌﾟﾁ薩摩揚げ(ｽﾗｲｽ)	10
	にんじん	8
	りょくとうもやし	15
	きくらげ	0.5
	キャベツ	30
	中ねぎ	3
	サラダ油	2
	鶏豚湯	1
	とりがらスープ	2
	こいくちしょうゆ	3
	オイスターソース	0.5
	食塩	0.5
	こしょう混合	0.01
【パンパンジー】		
	鶏ささみ水煮	15
	キャベツ	25
	きゅうり	5
	切干大根	2
	ホルコナーﾈﾙ(ｽｰﾊﾟｰｽｲｰﾄ)	5
	棒々鶏ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	4
	食塩	0.1
	すりごま	2
	ごま(いり)	1
【杏仁豆腐】		
	ﾌﾙｰﾂ杏仁風ﾌﾞﾘﾝGa&Fe	1

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【鶏肉のレモン煮】		
	鶏モモ肉	55
	清酒(上撰)	0.9
	食塩	0.1
	かたくり粉	4
	白絞油	3
	ポッカレモン100	2
	三温糖	1
	こいくちしょうゆ	2
	清酒(上撰)	0.9
	水	2
【切干大根のベーコン炒め】		
	カットベーコン	10
	切干大根	6
	にんじん	5
	りょくとうもやし	18
	うすくちしょうゆ	0.3
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3
【白菜の味噌汁】		
	はくさい	20
	冷凍ほぐしエｷ茸	5
	たまねぎ	12
	国産カット油揚げ	5
	中ねぎ	3
	花かつお	1
	いりこ 未選別	1
	合わせみそ	8

【献立名】	食品名	1人分量
【ご飯】		
	水稻穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
【牛乳】		
	牛乳	1
【いわしのみぞれ煮】		
	いわしみぞれ煮	1
【野菜炒め】		
	ﾌﾞﾁ半月ｽﾗｲｽちくわ	10
	国産小松菜カット	17
	キャベツ	17
	にんじん	5
	りょくとうもやし	15
	うすくちしょうゆ	0.3
	食塩	0.2
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3
【大根の味噌汁】		
	国産カット油揚げ	6
	だいこん	25
	たまねぎ	12
	中ねぎ	3
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	合わせみそ	8

3月10日

3月11日

3月12日

【献立名】	食品名	1人分量
[救給カレー]		
	救給カレー	1
[牛乳]		
	牛乳	1
[だんご汁]		
	鶏モモ肉	20
	やせうま風平麺	25
	国産カット油揚げ	5
	国産ささがきごぼう	6
	だいこん	6
	にんじん	5
	突きこんにやく（黒）	13
	中ねぎ	3
	いりこ 未選別	1
	花かつお	1
	清酒(上撰)	1
	うすくちしょうゆ	1.5
	食塩	0.3
	本みりん	0.9
[紫いもチップス]		
	紫いもチップス	1
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 1～5年生提供分です。 6年生は最後尾に 掲載しています。 </div>		

【献立名】	食品名	1人分量
[ご飯]		
	水稲穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
[牛乳]		
	牛乳	1
[ハンバーグ デミグラスソース]		
	牛ひき肉	30
	豚ひき肉	15
	ソテーオニオン	15
	まめプラスM(ミンチ)	5
	パン粉	1
	食塩	0.1
	こしょう混合	0.01
	赤ワイン	0.6
	デミグラスソース	5
	ホールトマト	5
	バジル(粉)	0.03
	ウスターソース	0.5
	三温糖	0.7
	かたくり粉	0.3
	水	8
[スパゲティソース]		
	スパゲティ(カット)	10
	カットベーコン	5
	たまねぎ	10
	キャベツ	20
	サラダ油	0.3
	トマトケチャップ	4
	ウスターソース	1
	三温糖	0.3
	食塩	0.1
	こしょう混合	0.02
[野菜スープ]		
	ウィンナー	5
	キャベツ	17
	たまねぎ	12
	にんじん	8
	じゃがいも	15
	パセリ(乾)	0.2
	とりがらスープ	3
	白ワイン	1
	うすくちしょうゆ	1.2
	食塩	0.3
	こしょう混合	0.01
	サラダ油	0.3

【献立名】	食品名	1人分量
[ご飯]		
	水稲穀粒(精白米)	80
	強化米(鉄分プラス)	0.24
[牛乳]		
	牛乳	1
[肉豆腐]		
	豚モモ	20
	牛モモ肉	20
	焼き豆腐	50
	はくさい	40
	たまねぎ	18
	冷凍ほぐしEノ茸	7
	国産ささがきごぼう	8
	根深ねぎ	3
	マロニー 5cmカット	3
	こいくちしょうゆ	5
	三温糖	1.8
	清酒(上撰)	1
	本みりん	1
	サラダ油	0.3
[ドレッシング和え]		
	ロースハム	5
	カットほうれん草	17
	にんじん	5
	キャベツ	17
	りよくとうもやし	16
	和風デリシャスドレッシング	4
	食塩	0.1
[味付のり]		
	味付のり	1

