

# 3月分献立表

日(曜)	ご飯/パン	牛乳	献立名	一口コメント
1日 (水)			とうふのミートグラタン、  麦と野菜のスープ、デコポン	子ども達に人気のとうふのミートグラタンに、旬のくだものデコポンを組み合わせています。
2日 (木)			豚肉の甘辛焼き、三度豆のごまあえ、  三色あげ天と野菜の煮もの	練り製品の三色あげ天、こんにゃく、だいこん、れんこん等の入った煮ものには、豚肉の甘辛焼きを組み合わせています。
3日 (金)			鶏肉と野菜のスープ煮、あげポテトもち、 ほうれん草とコーンのソテー	ソテーは、緑のほうれん草と黄色のコーンの彩りがよいいためものです。
6日 (月)			えびとチンゲンサイのいためもの、  中華がゆ、はっさく、豆こんぶ	肉だんごの入った中華がゆは、寒い日にもさめにくく、冬野菜もたっぷりです。子ども達にも人気です。
7日 (火)			さばの塩焼き、五目汁、  だいこんのみそ煮	冬が旬のだいこんは、煮ることで甘みもまします。みそ風味で仕上げています。
8日 (水)			肉じゃが、はくさいのゆず風味  とら豆の煮もの	とら豆は、いんげんまめの仲間です。薄茶色のとらのような模様があることから、この名前がつけました。
9日 (木)			みそきしめん、あっさりきゅうり、 清見オレンジ、いり黒豆	みそきしめんは名古屋の郷土料理です。八丁みそと赤みその合わせみそで味つけし、みりんであまやかに仕上げます。
10日 (金)			豚肉とれんこんのいため煮、 すまし汁、きな粉よもぎだんご	春を感じさせるよもぎだんごは、年に一回、登場します。たれをからめただんごに、きな粉をかけていただきます。
13日 (月)			卒業式予行のため中止	
14日 (火)			卒業式	
15日 (水)			豚肉のごまだれ焼き、みそ汁、  菜の花のおひたし、はっ酵乳	旬の菜の花を使ったおひたしは、はくさいを合わせて食べやすくしています。かつおぶしをかけていただきます。
16日 (木)			いわしのフライ、みそ汁、焼きのり 	いわしのフライは、給食室で作る手作りのフライです。焼きのりと組み合わせています。
17日 (金)			ピリからあげ、中華スープ、  ほたて貝と野菜のいためもの、いちご	特別献立です。いちごの組み合わせで、春らしい華やかさを添えています。