

3月の おうちごはん(給食)



2022.2.25 カニ園 第193号

月	火	水	木	金	土曜日学校
	1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・マーボー豆腐 ・いんげんのごま和え ・ポテトスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・だしご飯 ・チンジャオロース ・里芋の土佐煮 ・わかめ中華スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・シューマイ炒め ・切干大根煮 ・けんちん汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・菜の花のお浸し ・ササミ肉人参サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・さばの照り焼き ・ジャーマンポテト ・玉子スープ
7	8	9	10	11	12
<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・鶏肉と法蓮草のグラタン ・高野豆腐煮 ・フロッコリーのスープ ・刻みたくあん 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯(菜飯ふりかけ) ・野菜コロッケ ・蓮根と大根の煮物 ・しめじ味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・あげご飯 ・八宝菜 ・春雨中華サラダ ・ふわ玉豆苗スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・じゃが芋とフロッコリーのソテー ・大根のどぼろ煮 ・トマトスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・鶏肉のごまみそ焼き ・小松菜のお浸し ・かぼちゃと人参のスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・豆腐ハンバーグきのこあんかけ ・茶碗蒸し ・りんご
14	15	16	17	18	19
<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・肉団子の甘辛煮 ・和風ポテトサラダ ・アスパラの味噌汁 ・Qちゃん 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯(かつおふりかけ) ・ちくわのごま揚げ ・レタスサラダ ・豚汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきご飯 ・里芋と鶏の和風煮 ・スパゲティサラダ ・もやしスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス ・マカロニペロンチーノ ・法蓮草のおひたし 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・トマト煮込みハンバーグ ・野菜炒め ・さつまいも汁 	春の発表会
21	22	23	24	25(年長希望メニュー)	26
春分の日	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・まぐろと大根の煮付け ・ひじき煮 ・のっぺい汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・人参ご飯 ・白身魚フライ(ソース付き) ・肉じゃが ・なすの味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・ホイコーロー ・法蓮草の白和え ・春雨中華スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆかりご飯 ・コーヒー牛乳 ・唐揚げ ・ポテトサラダ ・コーンスープ 	<p>7:00~12:00まで授業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スティックパン ・りんごジュース
28(春の特別お預かり)	29(春の特別お預かり)	30(春の特別お預かり)	31(春の特別お預かり)		
<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・カレーうどん ・ソーセージキャベツ炒め ・筑前煮 ・つぼ漬け 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・なすみそ炒め ・バセリポテト ・法蓮草のコンソメスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・まっくろくろすけご飯 ・ポテトコロッケ ・キャベツと人参とわかめのお浸し ・切干大根の味噌汁 	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・豚肉のあんからめ ・マカロニサラダ ・えのきともやしの味噌汁 		

※材料仕入れ等の都合によりメニューが変わることがあります。