



日	曜	主食	主菜・副菜・汁・デザート	一口メモ	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える
		桃の節句メニュー					
3	月	ちらしずし	花かまぼこのお吸い物 ししゃもの磯辺揚げ ももゼリー	ハレの日に食べるちらしずしには、あなごが入っています。 610kcal	ぎゅうにゅう たまご あなご あぶらあげ かまぼこ ししゃも あおのり かんてん	こめ さとう いりごま こむぎこ あぶら	かんぴょう にんじん ほししいたけ れんこん さやえんどう えのきたけ みつば ネクター ももかん
4	火	ビーンズドック	クラムチャウダー ベーコンとしめじのサラダ	あさりやほたてなどの2枚貝が、特別感のあるスープにしてくれます。 607kcal	ぎゅうにゅう ぶたにく ぶたレバー だいず ほたて あさり いんげんピューレ ベーコン	ミルクパン あぶら さとう パンこ じゃがいも バター こむぎこ いりごま さんおんとう	にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ こまつな ぶなしめじ
5	水	ごはん	魚のごまだれ焼き おかか和え じゃが芋と玉ねぎのみそ汁	さばは、青魚の1つです。皮の模様が特徴的です。 575kcal	ぎゅうにゅう さば かつおぶし みそ	こめ さんおんとう すりごま じゃがいも	こまつな もやし にんじん キャベツ たまねぎ
6	木	沖縄そば	にんじんしりしり サターアングー	沖縄そばは、うどんで代用します。豚肉のダシでうまみたっぷりです。 574kcal	ぎゅうにゅう ぶたにく さつまあげ ツナ かつおぶし たまご	うどん さんおんとう いりごま さとう こむぎこ あぶら	しょうが こまつな こねぎ にんじん
7	金	キムタクごはん	パリパリポテトサラダ わかめと玉子のスープ	食感が楽しいたくあんを、チャーハンにしました。 589kcal	ぎゅうにゅう だいず ぶたにく とりにく たまご わかめ	こめ ごまあぶら さんおんとう いりごま じゃがいも あぶら はちみつ でんぶん	にんにく しょうが はくさいキムチ たくあん ながねぎ いら キャベツ にんじん きゅうり こまつな もやし
10	月	カレーピラフの クリームソース	ミモザサラダ くだもの	スパイスの効いたカレーピラフは、まろやかなクリームと相性がバツグン！ 624kcal	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく とうにゅう いんげんピューレ ゆでたまご サラダチーズ なまクリーム	こめ さとう とうにゅうクリームバター あぶら バター 小むぎこ	たまねぎ にんじん マッシュルーム もやし キャベツ こまつな いちご
11	火	ごはん ひじきふりかけ	じゃが芋のそぼろ煮 ごま和え	水で戻したひじきを炒めて、ふりかけに。しっとり食感です。 573kcal	ぎゅうにゅう ひじき かつおぶし とりにく だいずミート	こめ さとう いりごま じゃがいも あぶら こんにゃく さんおんとう でんぶん すりごま	にんじん たまねぎ たけのこ ほししいたけ グリーンピース キャベツ こまつな もやし
12	水	きなこあげパン	ブラウンシチュー 菜の花サラダ	春の訪れを告げる菜の花は、ほろ苦さの中にほんのりとした甘味があります。 569kcal	ぎゅうにゅう きなこ ぎゅうにく チーズ レンズまめ	はいがパン あぶら さんおんとう じゃがいも こむぎこ バター いりごま	にんにく たまねぎ にんじん なのはな こまつな もやし
		野菜の日給食(菜の花)					
13	木	ごはん	八珍豆腐 こんにゃくサラダ	八珍豆腐は中華料理です。昔は貴重だった8つの食材で作られたことが名前の由来です。 557kcal	ぎゅうにゅう えびいか ぶたにく とうふ うすらたまご わかめ	こめ あぶら さとう ごまあぶら でんぶん こんにゃく いりごま	にんじん ほししいたけ たけのこ たまねぎ はくさい きゅうり もやし キャベツ ホールコーン
14	金	みそラーメン	カリカリじゃこサラダ くだもの	北海道みそを使った本格的なみそラーメンです。554kcal	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず みそ ちりめん	ちゅうかめん ラード ごまあぶら すりごま あぶら さんおんとう いりごま	しょうが にんにく ながねぎ にんじん もやし だいずもやし いら こまつな きゅうり キャベツ たまねぎ せとか
17	月	魚のたれカツ丼	お浸し 厚揚げのみそ汁	揚げた魚を、甘じょっぱいたれに浸します。ごはんがもりもり進みます。 626kcal	ぎゅうにゅう もうかさめ けすりぶし なまあげ みそ	こめ こむぎこ パンこ あぶら ざらめ いりごま	しょうが はくさい もやし にんじん こまつな だいこん
18	火	ドライカレー ライス	ココロサラダ くだもの	ドライカレーは大豆入り。みじん切りにすると食べやすいです。 594kcal	ぎゅうにゅう ぶたにく ぶたレバー だいず	こめ あぶら こむぎこ バター じゃがいも はちみつ	たまねぎ しょうが にんにく セロリー にんじん ピーマン きゅうり ホールコーン キャベツ いちご
19	水	チョコチップパン	シーフードポテトグラタン 大豆とツナのサラダ	ちょっと高級なチョコチップパンは、子供たちに大人気です。 607kcal	ぎゅうにゅう とりにく えびいか ピザチーズ だいず ツナ	チョコチップパン あぶら じゃがいも バター 小むぎこ さとう	たまねぎ マッシュルーム キャベツ にんじん こまつな レモン汁
20	木	春分の日					
		卒業おめでとうメニュー					
21	金	おめで鯛めし	鶏のからあげ 春キャベツのポン酢和え みそ汁	みなさん、進級・卒業おめでとう！今年もたくさん食べてくれて、とても嬉しかったです。 572kcal	ぎゅうにゅう まだい あぶらあげ とりにく わかめ みそ	こめ でんぶん しょうしんこ あぶら さとう じゃがいも	しょうが こねぎ にんにく キャベツ にんじん こまつな レモン汁 たまねぎ
24	月	修了式（4時間・給食無し）					
25	火	卒業式					

3月26日（水）～4月5日（土）春季休業日 令和7年度給食開始予定日4月8日（火）

※都合により、献立や時程・行事等を変更する場合があります。ご了承ください。

※飲み物は、21日以外、毎日牛乳です。

※熱量は、中学年（3・4年生）の分量で計算したものです。