

# 3月給食の紹介

3月1日(金) 目安量 ももの節句  
**今日のメニュー** ・煮  
 ・菜の花らしほ餅⇒お餅・中盛り多め・へら  
 ・牛乳⇒  
 ・魚(黒毛ワケ)の西京焼き⇒小皿・1人1膳・トング  
 ・紅白あられすまし汁⇒オレンジ碗・おたま1杯  
 ・はまさき(あかん)⇒トレー・1人1膳・小トング



3月4日(月) 目安量  
**今日のメニュー** ・煮  
 ・昆布ご飯⇒グリーン碗・8分目多め・へら  
 ・牛乳⇒  
 ・ししゃものごま漬⇒お漬・1人2本・トング  
 ・菜の花和え⇒お漬・トングひとつのみ  
 ・むらも汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



3月5日(火) 目安量 創立祭開演の日  
**今日のメニュー** ・スプーン フォーク  
 ・ガーリックフランス⇒お皿・1人1膳・トング  
 ・セレクトヨ(シュースカカフェオレ)  
 ・ホタテと冬野菜のシチュー⇒オレンジ碗・おたま1杯  
 ・ツアサラダ⇒小皿・トングひとつのみ多め  
 ※数分お休みにして、手洗と一緒に感染症予防してください



3月6日(水) 目安量  
**今日のメニュー** ・煮 スプーン  
 ・わかめじゅご飯⇒グリーン碗・8分目・へら  
 ・牛乳⇒  
 ・白米と肉団子コクラ味噌⇒オレンジ碗・おたま1杯  
 ・たらこ豚味噌んげら⇒小皿・おたま1杯多め  
 ・清見オレンジ⇒トレー・1人1膳・トング



3月7日(木) 目安量 下野道徳献立  
**今日のメニュー** ・煮  
 ・古代米煮しそ餅⇒グリーン碗・8分目・へら  
 ・牛乳⇒  
 ・鮎のみそ焼き⇒お皿・1人1膳・トング  
 ・海藻けり⇒小皿・トングひとつのみ  
 ・鯛汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



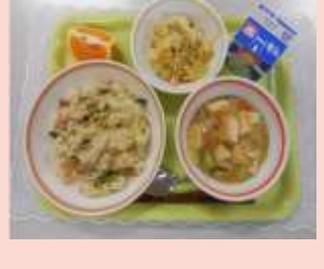
3月8日(金) 目安量 フォーク  
**今日のメニュー** ・スプーン フォーク  
 ・アルファ化米カレーライス⇒お皿・お餅・中盛り・へら  
 ・カレーウ・ご飯にかける・おたま1杯  
 ・牛乳⇒  
 ・クルトンシーザーサラダ⇒小皿・トングひとつのみ多め  
 ・はとが(あかん)⇒トレー・1人1膳・小トング



3月12日(火) 目安量  
**今日のメニュー** ・スプーン フォーク  
 ・豆乳和食カレー⇒お皿・1人1膳・トング  
 ・牛乳⇒ 揚げパン1膳(1人1個にのみ多め)  
 ・白米ブロックステーキ⇒オレンジ碗・おたま1杯  
 ・桜菜サラダ⇒小皿・トングひとつのみ  
 ・いちご⇒お皿・1人1膳・小トング



3月13日(水) 目安量  
**今日のメニュー** ・煮 スプーン  
 ・小松菜煮キムチ⇒パン⇒お皿・中盛り・へら  
 ・牛乳⇒  
 ・生揚げの中巻⇒オレンジ碗・おたま1杯  
 ・パリパリサラダ⇒小皿・トングひとつのみ  
 ・清見オレンジ⇒トレー・1人1膳・小トング



3月14日(木) 目安量  
**今日のメニュー** ・スプーン フォーク  
 ・だるまスパゲティ⇒お皿・中盛り多め・トング  
 ・牛乳⇒  
 ・香野菜ミネストローネ⇒オレンジ碗・おたま1杯  
 ・ブルーベリータルト⇒小皿・1人1膳・小トング  
 ※牛乳は残さずしっかり飲みましょう！！



3月18日(月) 目安量  
**今日のメニュー** ・スプーン フォーク  
 ・クリームスパゲティ⇒お皿・中盛り・トング  
 ・クリームソース・おたま1杯をかける  
 ・牛乳⇒  
 ・香野菜とひき肉サラダ⇒小皿・おたま1杯  
 ・カニビスポンチ⇒グリーン碗・中盛り多め



3月15日(金) 目安量  
**今日のメニュー** ・煮  
 ・ばら天丼⇒お皿・中盛り多め・へら  
 ・牛乳⇒ 上から下へ混ぜて盛り付けてね  
 ・きゃべつの味噌和え⇒小皿・トングひとつのみ  
 ・新玉ねぎのみそ汁⇒オレンジ碗・おたま1杯  
 ・冷凍パイナップル⇒トレー・1人1膳(手洗)



3月21日(木) 目安量  
**今日のメニュー** ・煮  
 ・香魚⇒グリーン碗・8分目・へら  
 ・ショアウ・手洗、フキン⇒海に感染症予防してください  
 ・海苔の佃煮⇒お皿・1人1膳・トング  
 ・野菜のごぼう味噌汁⇒小皿・トングひとつのみ  
 ・西餅汁⇒オレンジ碗・おたま1杯



令和5年度も給食をおいしく食べてくれてありがとうございました