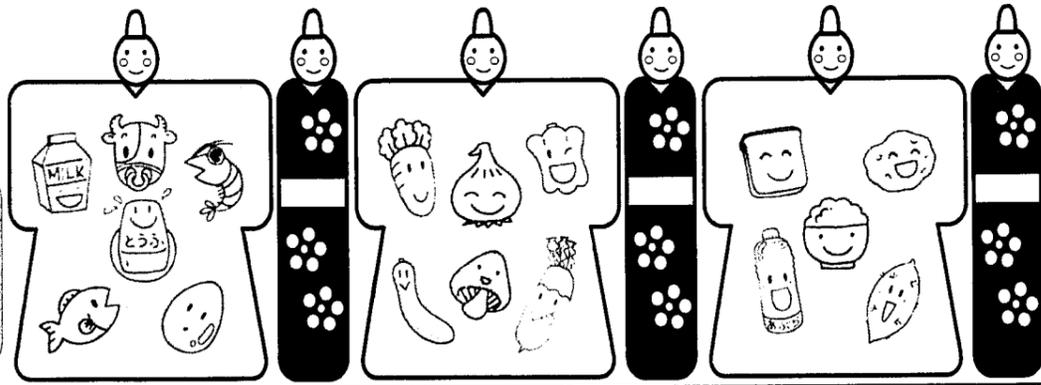


2024ねん 3がつの
えいようしどうひょう



(教室用)
淡路市立給食センター

日(曜)	こんだて名	血や肉になるもの (あか)	体の調子をととのえるもの (みどり)	熱や力になるもの (き)
1金	牛ちらし(牛肉、錦糸卵) 花麩のすまし汁 ひなあられ	牛肉 錦糸卵 木綿豆腐 出し昆布 削り節	ごぼう さやいんげん にんじん みつば	三温糖 花麩 ひなあられ ちらしずし
4月	ポトフ ピーマンサラダ	ウインナー スープベース チキンハム	キャベツ たまねぎ にんじん セロリー きゅうり	米ぬか油 グラニュー糖 じゃがいも ビーフン あげパン 上白糖 ごま油
5火	たちうおの天ぷら チンゲンサイの和え物 だんごのみそ汁	たちうお 揚げ 煮干し みそ	キャベツ チンゲンサイ にんじん たまねぎ 葉ねぎ	天ぷら粉 米ぬか油 上白糖 いももち
6水	クリーム煮 春キャベツとわかめのサラダ	鶏肉 調理用牛乳 スープベース ささみ カットわかめ	たまねぎ にんじん マッシュルーム 春キャベツ きゅうり とうもろこし レモン果汁	じゃがいも マカロニ 有塩バター 小麦粉 上白糖
7木	鯛そうめん(焼き鯛、そうめん汁) 菜の花のおひたし お祝いゼリー(中学校のみ)	鯛 祝いなると 乾燥湯葉 削り節 かつお節 塩蔵わかめ 出し昆布	乾しいたけ にんじん 葉ねぎ 菜の花 ほうれんそう	ごま塩 三温糖 そうめん 上白糖 お祝いデザート(さくらのジュレ)
8金	カレーライス ほうれんそうサラダ (小袋マヨネーズ)	豚肉 糸かまぼこ	にんじん たまねぎ マッシュルーム りんご ほうれんそう ぶなしめじ キャベツ	米ぬか油 じゃがいも カレーフレーク ココナッツミルク マヨネーズ
11月	皿うどん 海と畑のサラダ	豚肉 スープベース まぐろ 油漬 乾しひじき	キャベツ チンゲンサイ たまねぎ とうもろこし にんじん 葉ねぎ しょうが きゅうり	皿うどん 米ぬか油 でんぷん 上白糖
12火	菜の花とちりめんのかき揚げ 茎わかめのきんぴら 豆腐のすまし汁	きざみすめ ちりめんじゃこ 削り節 きわかめ 牛肉 さつま揚げ 木綿豆腐 乾燥湯葉 出し昆布	菜の花 たまねぎ にんじん ごぼう みつば	さつまいも 天ぷら粉 米ぬか油 三温糖
13水	煮込みおでん もちいなり (NEW) もずくサラダ	ごぼう団子 削り節 もちいなり もずく チキンハム	にんじん だいこん こんにやく きゅうり キャベツ	じゃがいも 三温糖 上白糖
14木	淡路ビーフの焼肉 ほうれんそうのおかか和え レタスのスープ	淡路ビーフ かつお節 スープベース コンソメ	にんにく ほうれんそう たまねぎ にんじん レタス セロリー	米ぬか油 三温糖 いりごま 上白糖
15金	鮭のタルタルソース焼き ブロッコリーのぼん酢和え じゃがいものみそ汁	さけ 鶏卵 粉チーズ 煮干し 調理用牛乳 揚げ みそ	たまねぎ パセリ ブロッコリー にんじん 葉ねぎ	マヨネーズ オリーブ油 じゃがいも
18月	ミートソーススパゲティ さつぱりサラダ	豚ひき肉 牛ひき肉 鶏肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく パセリ だいこん キャベツ きゅうり	スパゲティ オリーブ油 米ぬか油 上白糖
19火	鶏肉のすだちソースかけ 白菜と春菊のごま和え わかめのみそ汁 お祝いゼリー(小学校のみ)	鶏肉 揚げ 塩蔵わかめ みそ 煮干し	すだち果汁 しゅんぎく はくさい たまねぎ にんじん 葉ねぎ	でんぷん 米ぬか油 上白糖 いりごま お祝いデザート(さくらのジュレ)
21木	鮭のタルタルソース焼き ブロッコリー たまねぎのスープ	さけ 鶏卵 粉チーズ スープベース 調理用牛乳 ベーコン コンソメ	たまねぎ パセリ ブロッコリー にんじん レタス	マヨネーズ オリーブ油

※○印は、パン給食の日となっています。
※おはしは毎日きれいに洗って持ってきてください。
※材料等の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承下さい。