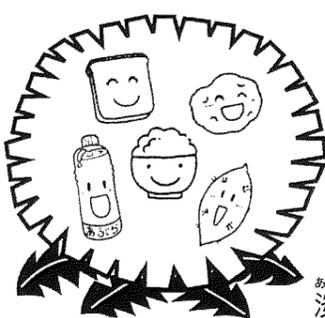
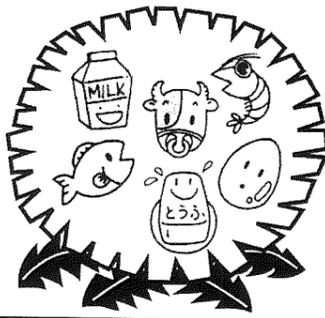


2026ねん 3がつの
えいようしどうひょう



(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)
②月	ポトフ ピッコロサラダ	ウイナー スープベース チキンハム	キャベツ たまねぎ にんじん ブロッコリー きゅうり	米ぬか油 グラニュー糖 じゃがいも ファルファレマカロニ あげパン 上白糖
3火	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 だし昆布 削り節	ごぼう さやいんげん にんじん みつば たけのこ れんこん かんぴょう 乾しいたけ	三温糖 花麩 ひなあられ ちらしずし
④水	白身魚(たら)の香草焼き 春キャベツとわかめのサラダ コーンクリームスープ	たら 鶏ささみ カットわかめ ポークハム スープベース 調理用牛乳	バジルペースト 春キャベツ にんじん きゅうり ホールコーン レモン果汁 たまねぎ クリームコーン パセリ	上白糖 じゃがいも 有塩バター 小麦粉
5木	タコライス 汁ビーフン	豚ひき肉 焼豚 スープベース	にんにく セロリー たまねぎ にんじん ピーマン トマト缶 もやし なら	米ぬか油 上白糖 平麺ビーフン ごま油
6金	鶏肉のうまから炒め 野菜のみそ汁	鶏肉 油揚げ 煮干し みそ	たまねぎ キャベツ エリンギ 赤ピーマン にんじん えのきたけ 葉ねぎ	三温糖 いらごま 米ぬか油
⑨月	ポークチャップ カリフラワーのコンソメ味 春雨スープ	豚肉 コンソメ チキンハム スープベース	たまねぎ 枝豆 カリフラワー もやし にんじん きくらげ 葉ねぎ	米ぬか油 三温糖 こくとうパン でんぷん はるさめ
10火	鯛そうめん(揚げ鯛、そうめん汁) 菜の花のおひたし お祝いクレープ(中学校のみ)	鯛 祝いなると 乾燥湯葉 塩蔵わかめ だし昆布 削り節 かつお節	にんじん 乾しいたけ 葉ねぎ 菜の花 ほうれんそう	ごま塩 でんぷん 米ぬか油 そうめん 上白糖 せきはん お祝いクレープ(いちご)
11水	チキンカレー フルーツ白玉	鶏肉	にんじん たまねぎ マッシュルーム りんご みかん缶 パインアップル缶 黄桃缶	米ぬか油 じゃがいも カレーフレーク ココナッツミルク むぎごはん 春夏冬だんご 上白糖
12木	豚丼 ささみサラダ	豚肉 鶏ささみ 赤まふのり わかめ 赤つのまた 白しきのり 茎わかめ	しょうが たまねぎ にんじん しらたき 根菜ねぎ きゅうり	おつゆふ 米ぬか油 三温糖 上白糖 ごま油
13金	鮭のタルタルソース焼き 小松菜のいりどりお和え じゃがいものみそ汁	さけ角切り 鶏卵 粉チーズ 調理用牛乳 ポークハム 油揚げ みそ 煮干し	たまねぎ パセリ キャベツ こまつな にんじん ホールコーン 葉ねぎ	マヨネーズ オリーブ油 上白糖 じゃがいも
⑬月	フランクフルトのケチャップ和え キャベツとコーンの和え物 卵スープ	レバー入りフランク 鶏卵 スープベース	キャベツ ホールコーン たまねぎ にんじん 豆苗 こんにゃく寒天	上白糖 でんぷん
17火	牛肉とごぼうのうま煮 たまねぎのみそ汁	牛肉 油揚げ 塩蔵わかめ みそ 煮干し	にんじん ごぼう たけのこ水煮 乾しいたけ しらたき さやいんげん たまねぎ 葉ねぎ	米ぬか油 三温糖
⑱水	チリコンカン 海と畑のサラダ	豚ひき肉 蒸し大豆 まぐろ 油漬け 乾しひじき	たまねぎ にんじん ピーマン にんにく トマトピューレ パセリ キャベツ きゅうり ホールコーン	米ぬか油 上白糖
19木	鶏肉のすだちソースかけ 白菜と春菊のごま和え 魚麩のすまし汁 お祝いクレープ(小学校のみ)	鶏肉 魚麩 乾燥湯葉 だし昆布 削り節	すだち果汁 しゆんぎく はくさい にんじん 葉ねぎ	でんぷん 米ぬか油 上白糖 いらごま お祝いクレープ(いちご)
23月	鮭のタルタルソース焼き ブロッコリーのおかか和え 豆腐としめじのみそ汁	さけ角切り 鶏卵 粉チーズ 調理用牛乳 かつお節 木綿豆腐 みそ 煮干し	たまねぎ パセリ ブロッコリー ぶなしめじ にんじん 根菜ねぎ	マヨネーズ オリーブ油

※〇印は、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下さい。
※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。