

2026年 3月 予定献立表

月	火	水	木	金
2 ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さばのピリ辛焼き きぼだいこん 切り干し大根の 煮つけ とうふ 豆腐のみそ汁	3 ひなずし ぎゅうにゅう 牛乳 キャベツのあえ物 さわに 沢煮わん	4 げんまいい 玄米入りごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ちくぜんに 筑前煮 あまづ キャベツの甘酢あえ	5 ポテトサンド ぎゅうにゅう 牛乳 はくさい 白菜スープ かく 角チーズ	6 ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 マーボー豆腐 ちんげんさいと しめじの中華あえ
9 ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 キムチ鍋 ナムル	10 アルファ一化赤飯 ぎゅうにゅう 牛乳 さわらの塩焼き ぬた さくら 桜かまぼこの すまし汁	11 ハヤシライス ぎゅうにゅう 牛乳 キャベツとコーンの サラダ	12 パン ぎゅうにゅう 牛乳 チリコンカン やさい 野菜チップス いちごジャム	13 ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 わかどり 若鶏のカレー風味 くきわかめの す 酢のもの あがらあ 油揚げのみそ汁
16 キムチチャーハン ぎゅうにゅう 牛乳 チンゲンサイの スープ みかん	17 みそラーメン ぎゅうにゅう 牛乳 あはるま 揚げ春巻き こまつなの からしあえ	18 カレーライス ぎゅうにゅう 牛乳 かいそう 海藻サラダ や 焼きプリンタルト	19 そつぎょうしき 卒業式	20 しゅんぶん ひ 春分の日
23 ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ぶたにく やさい 豚肉と野菜の いた もの 炒め物 かふう 華風スープ	24 おやこどん 親子丼 ぎゅうにゅう 牛乳 ひじきのあえ物	25 ぎゅうしよく 給食なし	26 しゅうりょうしき 終了式	新年度は、 4月8日(水) から給食が はじまります。 エプロン・マスク の準備をよろしく お願いいたします。



秘 今年度給食人気レシピ

あげパン

- 〈材料4人分〉
- ・コッパパン……………4つ
 - ・油……………適量
 - ・きな粉……………25g
 - ・上白糖……………30g
 - ・塩……………少々
- 〈作り方〉
- ① きな粉と上白糖、塩をしっかりと混ぜる
 - ② コッパパンを油で揚げる
 - ③ ①で作ったものをまぶす

- 〈材料4人分〉
- ・ごはん……………4膳分
 - ・焼き豚……………60g
 - ・豚肉もも……………60g
 - ・ごま油……………小さじ1/2
 - ・たまねぎ……………1玉
 - ・にんじん……………1/2本
 - ・はくさいキムチ…80g
 - ・ねぎ……………20g
 - ・食塩……………小さじ1/3
 - ・こしょう……………少々
 - ★しょうゆ……………大さじ1/2
 - ★オイスターソース…大さじ1/2

キムチチャーハン

- 〈作り方〉
- ① たまねぎとにんじんはみじん切り、ねぎは小口切り、焼き豚は色紙切り、豚肉は小さめに切る
 - ② ごま油を熱し、焼き豚と豚肉を炒める
 - ③ ②にたまねぎとにんじんを加えてよく炒める
 - ④ ③に火がとおったら、キムチとねぎ、★の調味料を加える
 - ⑤ ④にごはんを加えていたため、ごはんがパラパラになったら塩、こしょうで味を整える