

1 土	3 月	4 火	5 水	6 木	7 金	8 土	10 月	11 火	12 水	13 木	14 金	15 土
■粥 米 ■鶏肉の煮物 とりにく たまねぎ にんじん だし昆布 ■ブロッコリーの煮物 ブロッコリー にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■たらの煮付け たら 濃口しょうゆ さとう だし昆布 ■ほうれん草の煮浸し ほうれんそう にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■鶏肉の煮物 とりにく たまねぎ にんじん だし昆布 ■キャベツの煮浸し きゃべつ にんじん さとう 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■豆腐のそぼろ煮 とうふ 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布 ■大根の煮物 だいこん にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■ナポリタン風煮 スパゲティ 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん ケチャップ ブイヨン ■ブロッコリーの煮物 ブロッコリー にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■鶏じゃが 鶏ひき肉 メークイン たまねぎ にんじん だし昆布 ■白菜の煮浸し はくさい にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■鶏肉の煮物 とりにく たまねぎ にんじん だし昆布 ■ほうれん草の煮浸し ほうれんそう にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■たらの煮付け たら 濃口しょうゆ さとう だし昆布 ■大根の煮物 だいこん にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■豆腐のそぼろ煮 とうふ 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布 ■キャベツの煮浸し きゃべつ にんじん さとう 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■鶏肉の煮物 とりにく たまねぎ にんじん だし昆布 ■キャベツの煮浸し きゃべつ にんじん さとう 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■うどん煮 うどん 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん だし昆布 淡口しょうゆ ■ブロッコリーの煮物 ブロッコリー にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■鶏団子煮 鶏ひき肉 かたくり粉 たまねぎ にんじん だし昆布 ■キャベツの煮浸し きゃべつ にんじん さとう 濃口しょうゆ さとう だし昆布	卒園式
1年間ありがとうございました！ 早いもので、今年度もあと1ヵ月となりました。 この一年、子どもたちが美味しくそうに食べてくれる姿を見て元 氣をもらえました。たくさん食べてくれてありがとうございました。 来年度も子どもたちにとって安全な、保護者の皆様にとって安 心できる給食を提供できるように、給食員一同頑張って参ります。												

17 月	18 火	19 水	20 木	21 金	22 土	24 月	25 火	26 水	27 木	28 金	29 土	31 月
■粥 米 ■豆腐のそぼろ煮 とうふ 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布 ■大根の煮物 だいこん にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■鶏肉の煮物 とりにく たまねぎ にんじん だし昆布 ■小松菜の煮浸し こまつな にんじん だし昆布	■粥 米 ■豆腐のそぼろ煮 とうふ 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布 ■白菜の煮浸し はくさい にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	春分の日 	■粥 米 ■鶏団子煮 鶏ひき肉 かたくり粉 たまねぎ にんじん だし昆布 ■大根の煮物 だいこん にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■鶏肉の煮物 とりにく たまねぎ にんじん だし昆布 ■小松菜の煮浸し こまつな にんじん だし昆布	■粥 米 ■豆腐のそぼろ煮 とうふ 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布 ■白菜の煮浸し はくさい にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■鶏肉のトマト煮 とりにく たまねぎ にんじん ケチャップ さとう だし昆布 ■大根の煮物 だいこん にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■たららの煮付け たら 濃口しょうゆ さとう だし昆布 ■キャベツの煮浸し きゃべつ にんじん さとう 濃口しょうゆ だし昆布	■うどん煮 うどん 鶏ひき肉 たまねぎ にんじん だし昆布 淡口しょうゆ ■ブロッコリーの煮物 ブロッコリー にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■鶏じゃが 鶏ひき肉 メークイン たまねぎ にんじん だし昆布 ■大根の煮物 だいこん にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	■粥 米 ■鶏肉の煮物 とりにく たまねぎ にんじん だし昆布 ■ほうれん草の煮浸し ほうれんそう にんじん 濃口しょうゆ さとう だし昆布	新年度準備 

屋
食