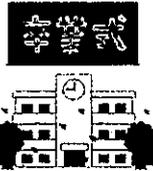


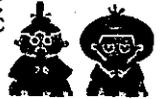


令和8年3月

献立表



献立に使われている材料などを確認する場合は裏面へ



月	火	水	木	金
Märch* 卒業式代休	3 ひなまつりメニュー ちらし寿司 磯辺揚げ (お浸し添え) すまし汁 ひなあられ 牛乳	4 ご飯 味噌ラーメン 豆腐サラダ お祝いゼリー 牛乳	5 ご飯 煮込みハンバーグ 野菜サラダ マカロニスープ 牛乳	6 麦ご飯 チンジャオロース 菜の花のごま和え 中華スープ 牛乳
	842 kcal	804 kcal	880 kcal	768 kcal
9 カツカレー 野菜スープ ヨーグルト和え 牛乳	10 ご飯 鶏肉の マーマレード焼 スパゲティサラダ ニラ卵スープ 牛乳	11 ご飯 サバの照り焼き 浦上そば だんご汁 牛乳	12 豚とじ丼 ほうれん草と コーンのサラダ のっぺい汁 牛乳	13 ミートスパゲティ アクアパッツァ ポテトスープ 牛乳
915 kcal	846 kcal	746 kcal	784 kcal	723 kcal
16 チキンカレー (麦) マカロニサラダ ミルクプリン 牛乳	17 ゆかりご飯 五目うどん 南瓜のコロッケ 牛乳	18 麦ご飯 麻婆豆腐 タイピーエン すりおろしゼリー 牛乳	19 ご飯 あじの南蛮漬け 南瓜の旨煮 みそ汁 牛乳	春分の日
993 kcal	829 kcal	875 kcal	861 kcal	
生徒自宅学習日 	24 【終業式】 トルコライス 野菜スープ きな粉団子風 牛乳	※ 長崎の郷土菓子 ※ ◎桃カステラ・桃の形をかたどった長崎独特の郷土菓子です。 ◎桃まんじゅう・桃は中国では古くから不老長寿や厄除けの縁起が良い果物とされています。長崎では子供たちの健かな成長を願い、縁起菓子として贈る習慣があります。		
	912 kcal			
※天候や仕入れの都合により、献立は予告なく一部変更することがあります。			月平均エネルギー: 841 kcal	

※新学期の給食は4月8日から始まります♪