



3月の「元気ができるメニュー」



| 日にち | 曜日 | メニュー |
|-----|----|--|
| 2 | 月 | つみれ豆腐の野菜あんかけ |
| 3 | 火 | 白身魚のごぼうサラダ焼き |
| 4 | 水 | ロールキャベツ デミソース煮込み |
| 5 | 木 | 肉団子とたけのこの土佐煮 |
| 6 | 金 |  豚しゃぶ 梅おろしソース |
| 9 | 月 | 豆腐ハンバーグ ハヤシソース |
| 10 | 火 | 鶏肉豆腐 |
| 11 | 水 |  キャベツとたけのこのひき肉生姜炒め |
| 12 | 木 | 厚揚げとれんこんの甘辛炒め |
| 13 | 金 | 白身魚のマヨコーン焼き |
| 16 | 月 |  白身魚の衣揚げ 野菜甘酢あんかけ |
| 17 | 火 | 鶏肉と白菜の春雨煮 |
| 18 | 水 |  白身魚のフライ ヴィネグレットソース |
| 19 | 木 | 学校給食週間メニュー 桜えび入りかき揚げ丼 |
| 20 | 金 | お休み |
| 23 | 月 | 玉ねぎとじゃが芋の豚肉あんかけ |
| 24 | 火 |  蒸し鶏と茹で野菜のごまソース |
| 25 | 水 | 白身魚と野菜の照り焼き |
| 26 | 木 | あさりと豆腐と小松菜の塩炒め |
| 27 | 金 | たっぷり玉ねぎのポークチャップ |
| 30 | 月 |  ロールキャベツ ポトフ |
| 31 | 火 | 豚しゃぶ 麻婆ソース |

メニューの紹介



写真のメニューは
「白身魚の
ごぼうサラダ焼き」



写真のメニューは
「白身魚の衣揚げ
野菜甘酢あんかけ」

1食分で野菜(きのこ・海藻を含む)を200g以上使用しているメニューです



*メニューは都合により変更することがあります。

*売切れ次第終了になります。

