



3月のこんだて



| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--|-------------------------------------|---|----------------------------------|---------------------------------|
| 3 ひな祭り てまり寿司 車麩炊き合わせ すまし汁・デザート | 4 大根ステーキ ポテトサラダ 味噌汁 | 5 蒸し野菜 ひじき煮 味噌汁 | 6 八宝菜 酢の物 スープ | 7 おやき 切干大根煮 味噌汁 |
| 10 焼き魚 根菜の煮物 味噌汁 | 11 あんかけうどん 煮浸し 果物 | 12 かき揚げ 酢の物 すま汁 | 13 お弁当の日 | 14 おばあちゃん 給食の日 |
| 17 お麩の照焼き サラダ・味噌汁 誕生祝いデザート | 18 炊き合わせ ごま和え 味噌汁 | 19 クッキングの日 のっぺい汁 浅漬け ぼたもち | 20 お弁当の日 | 21 春分の日 |
| 24 おでん きんぴら 味噌汁 | 25 野菜餃子 ナムル スープ | 26 ビーフン炒め さつま芋のサラダ 味噌汁 | 27 コロッケ 寒天寄せ 味噌汁 | 28 おばあちゃん 給食の日 |
| 31 酢鶏 お浸し 味噌汁 | | | | |

地元の新鮮な野菜を主に使用しているため、
入荷等の事情により献立を変更する場合があります。

「お弁当の日」はお散歩をしたり野外活動をする予定です。
主食のほか主菜、副菜などのおかずのご用意をお願いします。

「クッキングの日」は園のみなでお料理をしたいと思います。
詳細は後日お知らせします。

給食日記のブログもどうぞご覧ください！
その日の給食の内容を写真や絵でお伝えしております。

