

★きゅうしょくだいすき★

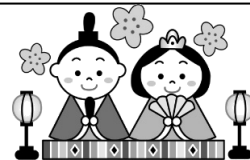
令和3年 3月

◎材料の都合等で献立の一部を変更することがあります。

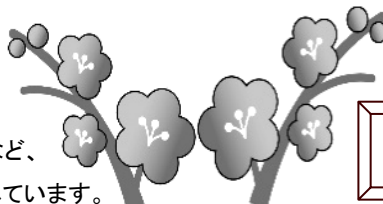
◎スプーン印の日はスプーンがつく予定です。

◎食事の前には、かならず石けんで手を洗きましょう。

◎配膳時の衛生管理に配慮するため、個包装の品を増やすなど、可能な限り、簡単に盛り付けることができる献立内容にしています。



ながはまほくぶがっこうきゅうしょく
長浜北部学校給食センター



1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)
<p>食パン</p> <p>発酵乳</p> <p>ポテトカップグラタン</p> <p>きのこのごまサラダ</p> <p>肉団子のトマトスープ</p> <p>クリームジャム</p>	<p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉の唐揚げ</p> <p>中華サラダ</p> <p>豆腐の中華煮</p>	<p>ひなまつり</p> <p>たけのこごはん</p> <p>牛乳</p> <p>カツオフライ</p> <p>菜の花のおひたし</p> <p>チンゲンサイのみそ汁</p> <p>ひなあられ</p>	<p>長浜の日</p> <p>強化米入りごはん</p> <p>牛乳</p> <p>近江牛丼の具</p> <p>パリパリ和え</p> <p>ぶどうゼリー</p>	<p>昆布ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>白身魚のレモン漬け</p> <p>じゃがいものそぼろ煮</p> <p>りんごタルト</p>
8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)
<p>強化米入りごはん</p> <p>牛乳</p> <p>ビーフカレー</p> <p>チキンカツ</p> <p>水菜のサラダ</p>	<p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>えびチリソース煮</p> <p>小松菜のナムル</p> <p>ワカメスープ</p>	<p>ピタパン</p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉のバーベキューソースがけ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ABCマカロニスープ</p> <p>カスタードプリン</p>	<p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>さんまのかば焼き</p> <p>和風ポパイサラダ</p> <p>さつまいものみそ汁</p>	<p>卒業お祝い</p> <p>ソフトめん</p> <p>牛乳</p> <p>のっぺいうどんの汁</p> <p>お好み焼き風卵焼き</p> <p>ブロッコリーのかつおあえ</p> <p>お祝いデザート(全校)</p>
15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)
<p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>和風おろしハンバーグ</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>白菜のみそ汁</p>	<p>全国味めぐり【兵庫県】</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>たこのから揚げ</p> <p>キャベツの梅和え</p> <p>バチ汁</p> <p>黒豆</p>	<p>カットコッペパン</p> <p>牛乳</p> <p>ポークフランク</p> <p>ボイルキャベツ</p> <p>コーンクリームスープ</p> <p>いちご</p>	<p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>さばのカレー焼き</p> <p>野沢菜の炒めもの</p> <p>豚汁</p>	<p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>たまご豆腐</p> <p>しそひじき和え</p> <p>おでん煮</p> <p>ココア牛乳の素</p>
22(月)	23(火)	<p>卒業*進級</p> <p>おめでとう</p>		
<p>滋賀の日</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>近江牛コロッケ</p> <p>赤こんにやくのきんぴら</p> <p>湯葉のみそ汁</p>	<p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>鮭のてり焼き(個包装)</p> <p>小松菜のそぼろ炒め</p> <p>かきたま汁</p>			