

# 2月(第5週目)、3月(第1週目)の給食

2月26日(月)

- ごはん
- はるさめのそぼろ煮
- カリフラワーと  
ブロッコリーのサラダ
- コーンスープ



- 血や肉をつくる●  
豚ミンチ・ロースハム

- 熱や力の素になる●  
金芽米・春雨・植物油・砂糖  
片栗粉・ごま油

- 体の調子を整える●  
玉ねぎ・キャベツ・人参・こねぎ  
生姜・カリフラワー・ブロッコリー  
コーン

2月27日(火)

- ひじきごはん
- 炒り豆腐
- おかか和え
- アシドミルク



- 血や肉をつくる●  
干ひじき・鶏挽肉・豆腐  
糸かつお・アシドミルク

- 熱や力の素になる●  
金芽米・砂糖・植物油

- 体の調子を整える●  
人参・こねぎ・玉ねぎ・干し椎茸  
ほうれん草・えのき

2月28日(水)

- わかめごはん
- 魚のカレー竜田揚げ
- さつまいもの素揚げ
- ブロッコリー



- 血や肉をつくる●  
わかめ・メルルーサ

- 熱や力の素になる●  
金芽米・片栗粉・植物油  
さつまいも

- 体の調子を整える●  
生姜・ブロッコリー

2月29日(木)

- キーマカレー
- 大根とベーコンの  
サラダ
- いりこ
- アシドミルク



- 血や肉をつくる●  
合いびきミンチ・大豆・ベーコン  
いりこ・アシドミルク

- 熱や力の素になる●  
金芽米・植物油・マヨネーズ

- 体の調子を整える●  
玉ねぎ・人参・にんにく・コーン  
トマト・大根・パセリ

3月1日(金)

- ★ひなまつりメニュー
- ちらしずし
- チキンカツ
- すまし汁



- 血や肉をつくる●  
桜でんぶ・鶏肉・わかめ

- 熱や力の素になる●  
金芽米・砂糖・薄力粉  
パン粉・植物油

- 体の調子を整える●  
人参・絹さや・干し椎茸・蓮根  
えのき