

3月

盛付表

令和8年3月 朝霞市学校給食センター（中学校）

<p>2 (月) ■ マヨネーズ</p>  <p>れんごんの青のり揚げ シシリアンライス風</p> <p>ごはん わかめスープ</p> <p>ごはんごはんにのせてマヨネーズをかけてね!</p>	<p>3 (火) ひな祭りゼリー</p>  <p>野菜の塩昆布和え うなぎのかば焼き</p> <p>ごはん かきたま汁</p> <p>きざみのり</p>	<p>4 (水)</p>  <p>せとか ガバオライスの具</p> <p>ごはん 春雨スープ</p>	<p>5 (木)</p>  <p>いちご 3個 がね</p> <p>地粉うどん カレー南蛮</p>	<p>6 (金)</p>  <p>もやしと青菜の炒め物 ぶりのみそ漬けフライ</p> <p>広島菜めし だんご汁</p>
<p>9 (月)</p>  <p>もも ねぎ塩ぶた丼の具</p> <p>ごはん さつま汁</p>	<p>10 (火) ■ チョコクリーム</p>  <p>フルーツ なたでココ</p> <p>スパイシーチキン</p> <p>食パン 春野菜の米粉ポタージュ</p>	<p>11 (水)</p>  <p>浦上そばろ 白身魚のレモン風味揚げ</p> <p>発芽玄米入りごはん タイピーエン</p>	<p>12 (木) ■ 中濃ソース</p>  <p>フルーツ白玉 たこ焼き 2個</p> <p>中華麺 とんこつラーメン</p>	<p>13 (金)</p>  <p>卒業式</p>
<p>16 (月) ヨーグルト</p>  <p>キムチチャブチェ いかのオイスター焼き</p> <p>発芽玄米入りごはん 春キャベツのスープ</p>	<p>17 (火) ■ タルタルソース</p>  <p>ハムとキャベツのサラダ チキン南蛮</p> <p>セサミパンス 千切り野菜のスープ</p>	<p>18 (水)</p>  <p>はるか 飲むヨーグルト</p> <p>発芽玄米入りごはん 焼きウインナー2本</p> <p>チキンカレー</p>	<p>19 (木)</p>  <p>デコボン あじカツフライ</p> <p>デニッシュパストリー スパゲッティミートビーンズソース</p>	<p>20 (金)</p> <p>春分の日</p> 
<p>23 (月) お祝いデザート</p>  <p>キャベツのおかか煮 とり肉のガーリック揚げ</p> <p>赤飯 こま塩 菜の花のすまし汁</p>	<p>3月の目標</p> <p>給食に携わる人々に感謝しよう</p>  <p>給食がみなさんのもとに届くまで、生産者・栄養士・調理員・運転手・配膳員など、多くの方が携わっています。みなさんと直接関わることは少ないですが、どの人も、みなさんに安心安全でおいしい給食を届けたい、たくさん給食を食べてしっかり成長してもらいたい、という思いでいます。</p>			<p>盛り付け例</p>  <p>副菜 主菜 主食 汁物</p>

☆ 食缶やおかず入れは、熱いので中身が出ないように気をつけて運びましょう。(やけどに注意)