

3月

# 盛付表

令和6年3月 朝霞市学校給食センター（中学校）

## 3月の目標

## 給食に携わる人々に感謝しよう

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、多くの人が携わっています。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。



1 (金) ■ 中濃ソース

白菜のおかか煮      いわしフライ  
ごはん      さつまい

4 (月)

ひなまつり白玉      とり肉のゆずこしょう焼き  
ごはん      菜の花のすまし汁

5 (火)

タイ風春雨炒め      とり肉のハーブから揚げ  
ごはん      トムヤンクン風スープ

6 (水)

もやしとひき肉の炒め物      さばの文化干し  
ごはん      だご汁

7 (木) ■ 中濃ソース

りんご      豆乳クリームコロッケ  
中華麺      とんこつラーメン

8 (金)

キャベツの中華炒め      白身魚のチリソースがけ  
ごはん      中華風卵入りコーンスープ

11 (月)

ゆで干し大根の炒め煮      チキン南蛮  
ごはん      じゃがいものみそ汁

12 (火)

ポイルキャベツ      ハンバーグのトマトソースがけ  
こどもパンスライス      にんじんの米粉ポタージュ

13 (水) ■ 中濃ソース

大根ととり肉のオイスターソース煮      ポテトコロッケ  
ごはん      タイピーエン

14 (木)

はっさく      ポークしゅうまい3個  
じごなうどん      サンラータンうどん



18 (月)

りんご      かえり煮干しと大豆の揚げ煮  
ごはん      チキンカレー

19 (火)

ハムともやしのサラダ      スパイシーチキン  
ツイストパン      春野菜の米粉シチュー

盛り付け例

副菜      主菜  
主食      汁物



☆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)