

3月

今週の給食こんだて

～南野調理所Aコース～

9 (月)



ご飯
根菜の味噌汁
さばの塩焼き
ひじきのそぼろ煮
牛乳

10 (火)



若布ご飯
ゆばの吸物
鶏肉の唐揚げ
たけのこのおかか炒め
いちごのお祝いケーキ
麦茶
※卒業お祝い給食の日です。
※卒業生のリクエストで、「鶏肉の唐揚げ」は主菜部門第1位のメニューです。

11 (水)



親子丼 (麦ご飯)
じゃが芋の味噌汁
煮浸し
牛乳

12 (木)



ねじりパン
野菜のスープ煮
ますのパン粉焼き
スイートポテト
牛乳
※卒業生のリクエストで、「スイートポテト」は副菜部門第3位のメニューです。

13 (金)



たこ飯
大平 (おおひら)
豚肉の塩レモンソース
煮菜 (にじゃあ)
牛乳
※今日は、広島県に関連した献立です。