

日付	種類	
2026/3/2 (月)	A	<p>★豚カツ（豚カツ 油） ★ソース ★チリコンカン（大豆 かつお油漬け 人参 玉ねぎ トマト水煮 砂糖） ★きゅうりと切干のピリ辛漬け（切干大根 きゅうり 人参 油揚げ ごま 砂糖） ★カスタードブチケーキ ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/2 (月)	B	<p>★ひじき入り鶏そぼろNEW（鶏肉 玉ねぎ 人参 ねぎ ひじき 砂糖 豆味噌 ショウガ） ★チリコンカン（大豆 かつお油漬け 人参 玉ねぎ トマト水煮 砂糖） ★きゅうりと切干のピリ辛漬け（切干大根 きゅうり 人参 油揚げ ごま 砂糖） ★カスタードブチケーキ ★ごはん ★牛乳 ※スプーンが付きます</p>
2026/3/3 (火)	A	<p>★ちらし寿司（かつお油漬け 椎茸 人参 高野豆腐 砂糖 蓮根 きゅうり） ★キャベツサラダ（キャベツ ほうれん草 油揚げ 人参） ★サウザンアイランドドレッシング ★みそおでん（大根 人参 こんにゃく がんもどき 砂糖 合わせ味噌） ★大焼壳 ★ごはん ★牛乳</p> <p>◎ひなまつり献立</p>
2026/3/3 (火)	B	<p>★白身魚のお好み焼き風（タラ 天ぷら粉 油 かつお粉 青海苔粉） ★焼きそば ★キャベツサラダ（キャベツ ほうれん草 油揚げ 人参） ★サウザンアイランドドレッシング ★みそおでん（大根 人参 こんにゃく がんもどき 砂糖 合わせ味噌） ★きゅうりの漬物 ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/4 (水)	A	<p>★若鶏の唐揚げ（鶏肉 油） ★ひじきの煮物（ひじき 人参 椎茸 竹輪 砂糖） ★春雨サラダ（春雨 きゅうり 人参 赤ビーマン ハム 和風ドレッシング） ★すりおろしピーチブチゼリー ★ごはん ★ジョア（プレーン）</p> <p>◎お祝い献立：人気メニューのから揚げが3個できます！</p>
2026/3/4 (水)	B	<p>★豚肉と厚揚げの味噌炒め（豚肉 もやし キャベツ 玉ねぎ 厚揚げ 豆味噌 ショウガ にんにく 砂糖 油） ★ひじきの煮物（ひじき 人参 椎茸 竹輪 砂糖） ★春雨サラダ（春雨 きゅうり 人参 赤ビーマン ハム 和風ドレッシング） ★大学芋 ★ごはん ★ジョア（プレーン）</p>
2026/3/5 (木)	A	<p>★カレーきつね丼（鶏肉 油揚げ 玉ねぎ ねぎ 砂糖 カレールウ） ★にんじんしりしり（人参 えのきたけ かつお油漬け 炒り玉子 かつお粉 砂糖 油） ★春野菜の香ばししょうゆ炒め（筍 キャベツ 人参 小松菜 マーガリン） ★紅あずま甘露煮 ★ごはん ★牛乳 ※スプーンが付きます</p>
2026/3/5 (木)	B	<p>★豚肉のかりん揚げ（豚肉 天ぷら粉 でんぶん 油 砂糖 ごま） ★にんじんしりしり（人参 えのきたけ かつお油漬け 炒り玉子 かつお粉 砂糖 油） ★春野菜の香ばししょうゆ炒め（筍 キャベツ 人参 小松菜 マーガリン） ★みかん缶 ★わかめごはん（ごはん わかめ） ★牛乳</p>
2026/3/9 (月)	A	<p>★かぼちゃコロッケNEW（かぼちゃコロッケ 油） ★プレーンオムレツ ★あさりの柳川風（鶏肉 玉ねぎ 人参 筍 ごぼう あさり 卵 砂糖 でんぶん） ★大根のコンソメ煮（大根 玉ねぎ 人参 豚肉 砂糖） ★ごまひじき ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/9 (月)	B	<p>★さばの照り焼き ★あさりの柳川風（鶏肉 玉ねぎ 人参 筍 ごぼう あさり 卵 砂糖 でんぶん） ★大根のコンソメ煮（大根 玉ねぎ 人参 豚肉 砂糖） ★ごまひじき ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/10 (火)	A	<p>★タラのバジルオイル焼き ★おかかキャベツ（キャベツ かつお粉） ★ひじき五目煮（ひじき 油揚げ じゃがいも 人参 椎茸 砂糖） ★小魚入りフライビーンズ（大豆 でんぶん 油 砂糖 ごま ちりめん） ★チーズ ★ごはん ★牛乳</p> <p>◎まごわやさしい献立 ま：大豆、ご：ごま、わ：ひじき、や：野菜各種、さ：タラ、し：しいたけ、い：じゃがいも</p>
2026/3/10 (火)	B	<p>★肉じゃが（じゃがいも 豚肉 玉ねぎ 人参 しらたき 砂糖 油） ★ひじき五目煮（ひじき 油揚げ じゃがいも 人参 椎茸 砂糖） ★小魚入りフライビーンズ（大豆 でんぶん 油 砂糖 ごま ちりめん） ★チーズ ★しぐれごはん（ごはん あさりしぐれ） ★牛乳</p> <p>◎ふるさと発見ランチ（あさりしぐれ）：しぐれごはんに入っているあさりしぐれは、桑名市で作られたものです。給食のしぐれごはんは、あさりしぐれの煮汁と一緒に炊きこんでいます。</p>
2026/3/11 (水)	A	<p>★ユーリンチー（鶏肉 油 ねぎ 砂糖 ごま油 にんにく ショウガ でんぶん） ★マカロニサラダ（マカロニ きゅうり かつお油漬け コーン） ★マヨネーズ ★白菜ときのこのコンソメ煮（白菜 小松菜 えのきたけ 椎茸） ★ごま団子 ★ごはん ★アシドミルク</p>
2026/3/11 (水)	B	<p>★豚肉のスタミナ炒め（豚肉 玉ねぎ ねぎ 赤ビーマン 筍 ショウガ にんにく ごま油 油） ★マカロニサラダ（マカロニ きゅうり かつお油漬け コーン） ★マヨネーズ ★白菜ときのこのコンソメ煮（白菜 小松菜 えのきたけ 椎茸） ★ごま団子 ★ごはん ★アシドミルク</p>

日付	種類	
2026/3/12 (木)	A	<p>★鶏肉のハニーマスター焼き（鶏肉 玉ねぎ マヨネーズ） ★切り昆布と大豆の煮物（昆布 人参 油揚げ 大豆 砂糖） ★チーズ入りコールスローサラダ（キャベツ 人参 ハム チーズ コールスロードレッシング） ★味付小魚 ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/12 (木)	B	<p>★エビカツ（エビカツ 油） ★切り昆布と大豆の煮物（昆布 人参 油揚げ 大豆 砂糖） ★チーズ入りコールスローサラダ（キャベツ 人参 ハム チーズ コールスロードレッシング） ★かぼちゃクリームベンヌNEW（マカロニ 玉ねぎ エリンギ ウインナー 小松菜 かぼちゃ クリームシチュールウ マーガリン 牛乳） ★味付小魚 ★ごはん ★牛乳 ※スプーンが付きます</p> <p>◎ふるさと発見ランチ（かぼちゃ）：桑名市産のかぼちゃをペーストにして、かぼちゃクリームベンヌを作りました。かぼちゃは甘味が強く、煮物やスープなどの料理だけでなく、お菓子作りにも使えて万能です。また、各種ビタミン類や食物繊維が豊富で、免疫力向上や便通改善等が期待できるおすすめ食材です。</p> <p>◎骨コツメニュー カルシウムを多く含む食材を取り入れました。昆布、油揚げ、大豆、チーズ、小魚、小松菜、牛乳</p> <p>◎温カップメニュー：かぼちゃクリームベンヌ</p>
2026/3/13 (金)	A	<p>★タコライス（牛肉 豚肉 玉ねぎ ピーマン トマト水煮 しょうが にんにく） ★鶏肉のオイスター炒め（鶏肉 人参 大根 椎茸 しょうが 砂糖 油） ★ソナキャベツ（かつお油漬け キャベツ きゅうり コーン マヨネーズ） ★タレ付き肉団子 ★ごはん ★牛乳 ※スプーンが付きます</p>
2026/3/13 (金)	B	<p>★とうもろこしのかき揚げ（玉ねぎ 人参 コーン 枝豆 いとよりすり身 天ぷら粉 油） ★竹輪の天ぷら（竹輪 天ぷら粉 油） ★天つゆ ★鶏肉のオイスター炒め（鶏肉 人参 大根 椎茸 しょうが 砂糖 油） ★ソナキャベツ（かつお油漬け キャベツ きゅうり コーン マヨネーズ） ★タレ付き肉団子 ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/16 (月)	A	<p>★ヒレカツ丼（ヒレカツ 油） ★ささみときゅうりのごまあえ（蒸し鶏 白菜 きゅうり 砂糖 ごま ごま油） ★たけのこペペロン（筍 赤ピーマン 豚肉 小松菜 しょうが にんにく 油） ★アセロラゼリー ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/16 (月)	B	<p>★塩焼きそば（焼きそば麺 豚肉 玉ねぎ キャベツ もやし 炒り玉子 ごま油 油） ★ささみときゅうりのごまあえ（蒸し鶏 白菜 きゅうり 砂糖 ごま ごま油） ★たけのこペペロン（筍 赤ピーマン 豚肉 小松菜 しょうが にんにく 油） ★アセロラゼリー ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/17 (火)	A	<p>★鶏肉のタルタル焼き（鶏肉 玉ねぎ タルタルソース バセリ） ★イタリアンサラダ（コーン ブロッコリー キャベツ 人参 イタリアンドレッシング） ★厚揚げと野菜のそぼろ煮（白菜 厚揚げ 人参 豚肉 グリンピース 砂糖） ★ブチシュークリーム ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/17 (火)	B	<p>★あじフライ（あじフライ 油） ★イタリアンサラダ（コーン ブロッコリー キャベツ 人参 イタリアンドレッシング） ★厚揚げと野菜のそぼろ煮（白菜 厚揚げ 人参 豚肉 グリンピース 砂糖） ★野菜カレー（人参 じゃがいも 玉ねぎ カレールウ 牛乳） ★福音漬け ★ごはん ★牛乳 ※スプーンが付きます</p> <p>◎温カップ：野菜カレー</p>
2026/3/18 (水)	A	<p>★ボテトと鶏肉のチーズ焼き（じゃがいも 玉ねぎ 鶏肉 ミートソース チーズ ★春巻き（春巻き 油） ★カラフル炒め（キャベツ 玉ねぎ 小松菜 人参 油） ★小魚入りナムル（もやし 人参 しらす ナムルドレッシング） ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/18 (水)	B	<p>★マーボー豆腐（豆腐 豚肉 人参 ねぎ 筍 豆味噌 でんぶん しょうが にんにく ごま油 砂糖） ★春巻き（春巻き 油） ★カラフル炒め（キャベツ 玉ねぎ 小松菜 人参 油） ★小魚入りナムル（もやし 人参 しらす ナムルドレッシング） ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/19 (木)	A	<p>★とんてき炒め（豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン 砂糖 にんにく 油） ★白菜サラダ（白菜 大根 人参） ★ごまドレッシング ★ジャーマンボテト（じゃがいも 玉ねぎ バセリ ベーコン マーガリン） ★豆腐ナゲット（豆腐ナゲット 油） ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/19 (木)	B	<p>★メキシカンソースドッグ（ワインナー チーズ 玉ねぎ 豚肉 ピーマン 砂糖 にんにく しょうが コッペパン） ★白菜サラダ（白菜 大根 人参） ★ごまドレッシング ★ジャーマンボテト（じゃがいも 玉ねぎ バセリ ベーコン マーガリン） ★豆腐ナゲット（豆腐ナゲット 油） ★ごはん ★牛乳</p> <p>◎ワールドランチ（メキシコ）：世界各国の料理を給食で取り入れたワールドランチを実施しています。19日(木)Bは、メキシコメニューで、「メキシカンソースドッグ」です。 メキシコ料理は、約2,000年の歴史があり、2010年にユネスコの無形文化遺産に登録されました。日本でも人気があり、タコスやトルティーヤなどが有名です。 B：「メキシカンソースドッグ」のソースは辛味の少ないトマトソースを作りました。辛いものが苦手な方でも食べやすく、ワインーやチーズと相性抜群です。パンにはさんで食べてください。</p>

日付	種類	
2026/3/23（月）	A	<p>★タラの磯辺揚げ（タラ 青海苔粉 天ぷら粉 油） ★天つゆ ★海藻サラダ（わかめ きゅうり コーン かにかま 中華ドレッシング） ★きのこ和風パスタ（スパゲッティ ウインナー 人参 しめじ 椎茸 ねぎ 砂糖 油） ★杏仁豆腐 ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/23（月）	B	<p>★豚焼肉（豚肉 キャベツ 玉ねぎ ピーマン 赤ピーマン 砂糖 油） ★海藻サラダ（わかめ きゅうり コーン かにかま 中華ドレッシング） ★きのこ和風パスタ（スパゲッティ ウインナー 人参 しめじ 椎茸 ねぎ 砂糖 油） ★杏仁豆腐 ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/24（火）	A	<p>★肉じゃがコロッケ（肉じゃがコロッケ 油） ★野菜の豆腐寄せ ★キャベツの梅和え（キャベツ 人参 蒸し鶏 コーン 梅ドレッシング） ★大根と竹輪の煮物（人参 大根 竹輪 枝豆 豚肉 砂糖） ★チーズ ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/24（火）	B	<p>★さわらの西京焼き ★野菜の豆腐寄せ ★キャベツの梅和え（キャベツ 人参 蒸し鶏 コーン 梅ドレッシング） ★大根と竹輪の煮物（人参 大根 竹輪 枝豆 豚肉 砂糖） ★チーズ ★ごはん ★牛乳</p>