

日付	種類	
2026/3/2（月）	A	★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
2026/3/2（月）	B	★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 しょうが） ★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
2026/3/3（火）	A	★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） ★大焼売 ★ごはん ★牛乳  ◎ひなまつり献立
2026/3/3（火）	B	★白身魚のお好み焼き風（タラ 天ぶら粉 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
2026/3/4（水）	A	★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 赤ピーマン ハム 和風ドレッシング） ★すりおろしピーチプチゼリー ★ごはん ★ジョア（ブレーン）  ◎お祝い献立：人気メニューのから揚げが3個つきます！
2026/3/4（水）	B	★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 しょうが 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 赤ピーマン ハム 和風ドレッシング） ★大学芋 ★ごはん ★ジョア（ブレーン）
2026/3/5（木）	A	★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
2026/3/5（木）	B	★豚肉のかりん揚げ（豚肉 天ぶら粉 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
2026/3/9（月）	A	★かぼちゃコロッケNEW（かぼちゃコロッケ 油） ★ブレーンオムレツ ★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
2026/3/9（月）	B	★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
2026/3/10（火）	A	★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  ◎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
2026/3/10（火）	B	★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  ◎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。
2026/3/11（水）	A	★ユーリンチー（鶏肉 油 ねぎ 砂糖 ごま油 にんにく しょうが 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 ★アンドミルク
2026/3/11（水）	B	★豚肉のスタミナ炒め（豚肉 玉ねぎ ねぎ 赤ピーマン 筍 しょうが 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 ★アンドミルク

日付	種類	
2026/3/12（木）	A	<p>★鶏肉のハニーマスタード焼き（鶏肉 玉ねぎ マヨネーズ）</p> <p>★切り昆布と大豆の煮物（昆布 人参 油揚げ 大豆 砂糖）</p> <p>★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）</p> <p>★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）</p> <p>★切り昆布と大豆の煮物（昆布 人参 油揚げ 大豆 砂糖）</p> <p>★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）</p> <p>★かぼちゃクリームペンネ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）</p> <p>★味付小魚</p> <p>★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ベースにして、かぼちゃクリームペンネを作りました。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：かぼちゃクリームペンネ</p>
2026/3/13（金）	A	<p>★タコライス（牛肉 豚肉 玉ねぎ ビーマン トマト水煮 しょうが にんにく）</p> <p>★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）</p> <p>★ツナキャベツ（かつお油漬け キャベツ きゅうり コーン マヨネーズ）</p> <p>★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 天ぶら粉 油） ★竹輪の天ぶら（竹輪 天ぶら粉 油） ★天つゆ</p> <p>★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）</p> <p>★ツナキャベツ（かつお油漬け キャベツ きゅうり コーン マヨネーズ）</p> <p>★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）</p> <p>★ささみときゅうりのごま和え（蒸し鶏 白菜 きゅうり 砂糖 ごま ごま油）</p> <p>★たけのこペペロン（筍 赤ビーマン 豚肉 小松菜 しょうが にんにく 油）</p> <p>★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）</p> <p>★ささみときゅうりのごま和え（蒸し鶏 白菜 きゅうり 砂糖 ごま ごま油）</p> <p>★たけのこペペロン（筍 赤ビーマン 豚肉 小松菜 しょうが にんにく 油）</p> <p>★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 パセリ）</p> <p>★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）</p> <p>★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）</p> <p>★プチシュークリーム ★ごはん ★牛乳</p>
2026/3/17（火）	B	<p>★あじフライ（あじフライ 油）</p> <p>★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）</p> <p>★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）</p> <p>★野菜カレー（人参 じゃがいも 玉ねぎ カレールウ 牛乳）</p> <p>★福神漬け ★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>★ポ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）</p> <p>★春巻き（春巻き 油）</p> <p>★カラフル炒め（キャベツ 玉ねぎ 小松菜 人参 油）</p> <p>★小魚入りナムル（もやし 人参 しらす ナムルドレッシング）</p> <p>★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）</p> <p>★春巻き（春巻き 油）</p> <p>★カラフル炒め（キャベツ 玉ねぎ 小松菜 人参 油）</p> <p>★小魚入りナムル（もやし 人参 しらす ナムルドレッシング）</p> <p>★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 ビーマン 砂糖 にんにく 油）</p> <p>★白菜サラダ（白菜 大根 人参） ★ごまドレッシング</p> <p>★ジャーマンポテト（じゃがいも 玉ねぎ パセリ ベーコン マーガリン）</p> <p>★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（ウインナー チーズ 玉ねぎ 豚肉 ビーマン 砂糖 にんにく しょうが コッペパン）</p> <p>★白菜サラダ（白菜 大根 人参） ★ごまドレッシング</p> <p>★ジャーマンポテト（じゃがいも 玉ねぎ パセリ ベーコン マーガリン）</p> <p>★豆腐ナゲット（豆腐ナゲット 油）★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。</p> <p>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、ウインナ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	★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） ★きのご和風パスタ（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
2026/3/23（月）	B	★豚焼肉（豚肉 キャベツ 玉ねぎ ビーマン 赤ビーマン 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） ★きのご和風パスタ（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
2026/3/24（火）	A	★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
2026/3/24（火）	B	★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