



こんだてひょう



みねやまがくえん しょうがっこう
峰山学園しんざん小学校

月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
ごはん ヤンニョムチキン 切りほしだいこん 切干大根のナムル 春雨スープ 牛乳	ひな寿司 水菜の煮びたし えのきのすまし汁 三色ひなゼリー 牛乳 【ひな祭り】	ごはん 白身魚のフライ プロッコリーのサラダ コーンスープ 牛乳	減量ごはん しっぽくうどん 五目炒め 抹茶ういろろ 牛乳	ごはん 巣ごもり卵 ゆかり和え ★豆乳飛鳥鍋 牛乳
9	10	11	12	13
ごはん おからのキッシュ キャベツと豚肉のソテー じゃがいもの コンソメスープ 牛乳	カレーライス (特別栽培米・麦) フレンチサラダ ★米粉のオレンジケーキ 牛乳	ごはん サバの竜田揚げ ★和風のりポテトサラダ 白菜のそぼろ汁 牛乳	ビビンバ わかめスープ いちごのゼプリン 牛乳	ごはん(特別栽培米) みそ肉じゃが 小松菜とツナの炒め物 大豆のしゃりしゃり揚げ 牛乳
16	17	18	19	20
ごはん 高野でマーボー マロニーきんぴら いよかん 牛乳	麦ごはん(特別栽培米) ササミの甘辛がらめ ひじきのマヨネーズ和え 切りほしだいこん 切干大根のスープ 牛乳 【歯の白】	赤飯(特別栽培米) サワラのマヨネーズ焼き 菜の花のおひたし 赤だし 牛乳 【たんご・食の白】	<div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center;"> <p>6年生の リクエスト献立</p> <p>お楽しみに!</p> </div>	春分の白

★のついている献立は、新メニューです。

新メニュー

○豆乳飛鳥鍋(6日)

「飛鳥鍋」は奈良県の郷土料理で、鶏肉や野菜を牛乳とだし汁で煮込んだものです。
1300年以上前の飛鳥時代から食べられていたそうです。給食では牛乳の代わりに豆乳を使います。

○和風のりポテトサラダ(11日)

ねぎ、しめじ、ごま、のりといった和風の食材を使ったひと味違うポテトサラダです。

○米粉のオレンジケーキ(10日)

米粉やおからを使い、オレンジマーメイドでさわやかな風味を付けた手作りケーキです。