

ちらしごはん 錦糸卵  
サワラの照り焼き  
三色団子  
すまし汁 1日

筑前煮  
サケのおろしだれ  
お祝いデザート  
しんじょ汁 2日

チキンライス  
ポテトオムレツ  
チーズ  
キャベツのスープ 3日 (麦入り)

カラフルサラダ  
フライビーンズ  
米粉コッパン アサリのチャウダー 4日

卒業式  
5日

おひたし  
高野豆腐の卵とじ  
ゼリー  
味噌汁 8日

フルーツ盛り合わせ  
野菜のソテー  
ジャム  
ポークビーンズ 9日

おかかあえ  
じゃがいものから揚げ  
小鱼  
ソフト麺  
肉味噌 10日

にんじんの塩麹きんぴら  
鶏肉と大豆の煮物  
かきたま汁 11日 (麦入り)

五目豆  
シシャモの磯辺揚げ  
キャベツの味噌汁 12日

切り干し大根の煮つけ  
豚肉の味噌炒め  
すまし汁 15日

ポイルキャベツ  
ハンバーグのソースかけ  
発酵乳  
ハンズパン チンゲンサイのクリーム煮 16日

海藻サラダ  
酢豚  
豆腐のスープ 17日 (麦入り)

ひじきごはん  
飛騨牛コロッケ  
けんちん汁 18日 (麦入り)

香味あえ  
春巻き  
一食中華麺  
ラーメン 19日

フルーツミックス  
コールスローサラダ  
カレーライス 22日

ねりこみ  
マグロのたつた揚げ  
りんごゼリー  
せんべい汁 23日

キャベツのごま酢あえ  
サバの煮つけ  
岐福(ぎふ)味噌汁 24日 (麦入り)

じゃがいものそぼろ煮  
イカのてり煮  
ひじきの佃煮  
田舎汁 25日 (麦入り)

修了式  
26日

3月中

鉄分が多い献立の日  
食物せんいが多い献立の日  
「日本型食事」の日

このマークは「ふるさと食材の日」  
全ての献立に岐阜県産の食材が使われています。

このマークは「味の旅」  
今月は「青森県」です。

毎月19日は「食育の日」  
食について考える日です。