

2026年3月 給食献立

西児童館用

	月	火	水	木	金
主菜 副菜(温) 副菜(冷)	23 (魚) ブリのステーキ 温野菜塩麹バーニャ 白菜のおかか和え	24 (肉) 国産豚の青椒肉絲 かぼちゃの甘辛焼き キャベツのゆかり和え	25	26 (肉) 国産鶏もも肉の照り焼き じゃがいものおかか炒め 青菜のなめこ和え	27 (魚) サバの塩糀焼き かぼちゃとさつまいもの天ぷら ブロッコリーとカリフラワーのごま和え
主菜 副菜(温) 副菜(冷)	30 (肉) 国産鶏もも肉の甘辛チキン こんにゃくと厚揚げの照り煮 青菜ともやしのごま和え	31 (魚) あじの香り焼き ラトウユ フライビーンズ			

乳・卵・ナッツ・そば・甲殻類などのアレルギーを使用しておりません（小麦はシウマイの皮と醤油に含まれます）。
 管理栄養士監修、保育園給食から生まれたメニューで、子どもにも食べやすく、栄養バランスにも十分配慮しています。
 冷凍食品等は使用せず、すべて店内厨房で当日調理したものををご用意いたします。
 食材、調味料は無添加にこだわって使用しています。



 <p>米</p> <p>農薬7割減・化学肥料5割減 特別栽培米・新種津あやひめ</p>	 <p>みりん</p> <p>愛知県「角谷文治郎商店」様の 三河みりんを使用しています。より 自然な栽培方法の原料を使用し、 昔ながらの蔵の中で伝統的な製法 で作られています。</p>	 <p>きび砂糖</p> <p>白砂糖は使用しません。ミネラル 分を多く含む、まるやかな甘さで 味にコクがある「きび砂糖」を 使用しています。</p>	 <p>塩</p> <p>沖縄県産「シママス」を使用。 やさしくまるやかな味わいで、料 理の味に奥行きを与えお塩です。</p>
--	--	---	---