

令和8年3月盛り付け表

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|--|--|---|
| <p>2日</p> <p>◎鶏肉の マーマレード煮 (1人1切れ) ◎ちくわと 野菜のソテー</p> <p>ベーコンとコーンのスープ</p> <p>ご飯</p> | <p>3日</p> <p>桃の節句 南犬立</p> <p>◎アカウオのから揚げ (1人1切れ) ◎野菜のおかか和え</p> <p>すまし汁</p> <p>ひなちらし 寿司</p> | <p>4日</p> <p>☆カレーライス</p> <p>大豆とツナのサラダ</p> | <p>5日</p> <p>ミンチカツとキャベツを挟んでバーガー</p> <p>◎ミンチカツ (1人1切れ) ◎キャベツソテー</p> <p>丸型パン #</p> <p>チキンスープ</p> | <p>6日</p> <p>◎サバの生姜煮 (1人1切れ) ◎白菜とわかめの酢の物</p> <p>みそ汁</p> <p>ご飯</p> |
| <p>9日</p> <p>肉じゃが</p> <p>さつまいもスティック</p> <p>にゅうめん汁</p> <p>ご飯</p> | <p>10日</p> <p>◎ちくわの磯辺揚げ (1人2本) ◎大根の変わり浸し</p> <p>みそ汁</p> <p>ご飯</p> | <p>11日</p> <p>大豆のタコライス</p> <p>オニオンスープ</p> | <p>12日</p> <p>卒業祝い 南犬立</p> <p>すだちゼリー</p> <p>◎鶏肉のから揚げ (1人2ヶ) ◎白菜のお浸し</p> <p>お祝いご飯</p> <p>すまし汁</p> | <p>卒業式</p> <p>3年生のみんな 卒業おめでとう</p>  |
| <p>16日</p> <p>豚肉のねぎ塩炒め</p> <p>★もずくと卵のスープ</p> <p>ご飯</p> | <p>17日</p> <p>こんにゃくのきんぴら</p> <p>厚揚げチゲ</p> <p>ご飯</p> | <p>18日</p> <p>◎ブリの照り焼き (1人1切れ) ◎ひじきの炒め煮</p> <p>鶏肉と野菜のスープ</p> <p>ご飯</p> | <p>19日</p> <p>◎サワラの味噌ソース (1人1切れ) ◎大根の炒め煮</p> <p>すまし汁</p> <p>ご飯</p> | <p>20日</p> <p>春分の日</p> <p>花よろ 団子...</p>  |
| <p>23日</p> <p>鶏肉のあんかけご飯</p> <p>生姜汁</p> | <p>今月のマナー目標 ☺</p> <p>食事マナーは? 食生活は? 会話は?</p> <p>気持ちよく食事ができる雰囲気を作ろう</p>  | | | |
| <p>風邪を引かない丈夫な体を作ろう</p> <p>栄養バランス 1日3食欠かさず 色々な食べ物から栄養をとろう</p> <p>適度な運動 寒い時期だからこそ、体を動かして体を温めよう</p> <p>十分な睡眠 疲れた時こそ... 睡眠をとり 体をしっかり休めよう</p> <p>手洗い 感染症予防の基本です</p> <p>心がけよう</p>  | | | | |