



日・曜日	献立名	小麦	そば	卵	牛乳	落花生	えび	かに	いわし	あわび	いか	うなぎ	オレシツ	キウイフルーツ	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	そば	ひまわり	りんご	バナナ	カシューナッツ	アーモンド
2日(月)	牛乳				●																			
	炊き込みご飯	●																●	●					
	ぶっかけうどん	●																●						
	どり天	●																●	●					
	かけつゆ	●																●						
3日(火)	ジョア(ストロベリー)					●																		
	ごはん																							
	ピビンバ	●													●			●						●
	フライド長芋																	●						
	ほうれん草のおかか和え	●																●						
	ひなあられ																							
4日(水)	牛乳				●																			
	ごはん																							
	茎わかめの炒め煮	●																●						●
	キムチとらの炒め物	●																●						
	カレーコロッケ・キャベツとコーンのソテー	●																●	●					
	フルーツミックス																							
5日(木)	牛乳				●																			
	ごはん																							
	チキン南蛮・ゆでキャベツ	●																●	●					
	春雨のひき肉炒め	●																●						●
	チンゲン菜のナムル	●																●						●
	タルタルソース	●																●						●
6日(金)	牛乳				●																			
	コッパパン	●																●						
	グラタン風	●																●						
	スラッピージョー	●																●						
	あじフライ・ゆでキャベツ	●																●						●
	ブロッコリーのスナ和え	●																●						
9日(月)	アンドミルク				●																			
	ごはん																							
	おろしから揚げ	●																●						●
	肉野菜炒め	●																●						●
	ガトーショコラ・ゆでブロッコリー	●																●						●
	鮭そぼろ	●																●						●
10日(火)	牛乳				●																			
	ごはん																							
	カレーライス	●																●						
	チキンカツ	●																●						
	野菜サラダ	●																●						
	福神漬け	●																●						
11日(水)	牛乳				●																			
	ごはん																							
	中華うま煮	●		●														●	●					●
	揚げ春巻	●																●						●
	キャベツとツナのサラダ	●																●						●
	昆布の佃煮	●																●						●
12日(木)	牛乳				●																			
	菜めし	●																●						
	ホホの菊田揚げ・いんげんの炒め物	●																●						●
	豚肉とごぼうのしくれ煮	●																●						●
	枝豆サラダ	●																●						●
	大学いも	●																●						●
16日(月)	牛乳				●																			
	ごはん																							
	韓国風すき焼き	●																●						●
	にんじんしりしり	●																●						●
	きわらのレモンしょうゆかけ	●																●						●
	のりマヨサラダ	●																●						●
17日(火)	牛乳				●																			
	ごはん																							
	じゃがいものカントリー煮	●																●						●
	ひき肉と小松菜のにんにく炒め	●																●						●
	みつばと根菜のスバグッティ	●																●						●
	つぼ漬け	●																●						●

献立は内容を一部変更する場合があります。



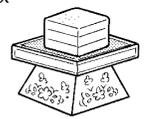
日・曜日	献立名	小麦	そば	卵	牛乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	うなぎ	オレシツ	キウイフルーツ	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	そば	ひまわり	りんご	バナナ	カシューナッツ	アーモンド	
18日(水)	牛乳				●																			
	ごはん																							
	タッカルビ	●																●						●
	チンジャオロース	●																●						
	ブロッコリーのおかか和え	●																●						
	みたらし団子	●																●						
19日(木)	牛乳				●																			
	ごはん																							
	和風ハンバーグ・もやし炒め物	●																●						●
	鶏ひじきそぼろ	●																●						●
	白菜のサラダ	●																●						●
	みかん缶	●																●						●
23日(月)	牛乳				●																			
	ごはん																							
	豚キムチ	●																●						●
	にらまんじゅう	●																●						●
	小松菜とさきみのスバグッティ	●																●						●
	キャベツの塩昆布和え	●																●						●



ひなあられ
江戸時代、おひな様に春の景色を見せる「ひなの国見せ」という風習がありました。その時に一緒に持って行ったのがひなあられです。



ひし餅
下段の緑色は木の芽、中段の白は雪、上段の桃色は生命を表しています。



ちらし寿司
ちらし寿司にはたくさんの具材が使われます。えびは「長生き」、れんこんは「見通しがきく」など、祝いの席にぴったりな縁起の良い具材が入ります。



3月3日のひなまつりは、「桃の節句」「上巳(じょうし)の節句」とも呼ばれ、子どもの健やかな成長と幸せを願う日です。旧暦では、この時期に咲き、邪気を払うとされた桃の花やひな人形を飾るほか、ひな祭りには古くから伝わる伝統的な祝い料理があり、春の訪れを伝える旬の食材が使われています。

ひなまつりの食べ物は、女の子のお祭りらしく、かわいらしくて華やかです。それぞれに大切な意味が込められています。