

3月の給食

3月3日（月）桃の節句献立

A 献立



B 献立



日付	A 献立	エネルギー (Kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	B 献立	エネルギー (Kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	備 考
3 (月)	海鮮ちらしすし だけのこの土佐煮	822	34.5	27.5	3.0	ももクリームチーズサンド じゃこ入り野菜チップス	852	35.4	36.7	3.0	桃の節句献立

3月4日（火）船橋の食材を食べる日（長ネギ）

A 献立



B 献立



日付	A 献立	エネルギー (Kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	B 献立	エネルギー (Kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	備 考
4 (火)	麦ご飯 ねぎたっぷりすき焼き風煮 ひよこ豆と小魚かき揚げ	769	29.6	26.6	2.6	ねぎたっぷりほうとう 磯の香りのおやき※	774	39.5	33.4	3.4	船橋の食材を 食べる日 長ねぎ

3月5日（水）

A 献立



日付	A献立	I補給 -	ﾀﾝﾊﾞｸ質	脂質	食塩相当量	B献立	I補給 -	ﾀﾝﾊﾞｸ質	脂質	食塩相当量	備 考
		(Kcal)	(g)	(%)	(g)		(Kcal)	(g)	(%)	(g)	
5	ご飯 鶏肉の韓国風照り焼き トッポギ※のバターしょうゆ炒め	ナムル 卵スープ ヨーグルト				かてめし※ ゼリーフライ※※ キャベツのみそ汁 いちご	梅じゃこあえ				
(水)	※うるち米が原料のおもち。					※埼玉県郷土料理。野菜や油揚げの入った混ぜご飯。※※じゃがいも・にんじんなどが入った、衣のついていないコロッケのようなもの。					
		826	36.5	21.8	2.7		754	24.4	32.0	2.7	

B 献立



3月6日（木）

A 献立



日付		A 献立	I 補給 -	タンパク質	脂質	食塩相当量	B 献立	I 補給 -	タンパク質	脂質	食塩相当量	備 考
			(Kcal)	(g)	(%)	(g)		(Kcal)	(g)	(%)	(g)	
6		ご飯 レバーのヤンニョムソース チンゲン菜のスープ	チョレギサラダ はるか				焼きカレーパン 小松菜のサラダ わかめ入り卵スープ ヨーグルト	大豆の黒糖きなこがらめ				
(木)			795	31.6	30.1	2.4		781	34.1	34.0	2.8	

B 献立



3月7日（金）

A 献立



B 献立



日付	A 献立	I 補給 -				B 献立	I 補給 -				備考
		(Kcal)	(g)	(%)	(g)		(Kcal)	(g)	(%)	(g)	
7	ご飯 みつば香る厚焼き卵 ゆかりあえ ひじきの煮物 キャベツのみそ汁 みかんと白桃のゼリー					テーブルロール 鮭フライ・タルタルソース サニーレタスのサラダ みつばとしょうがのスープ オレンジ					
(金)		780	29.1	27.3	2.5		825	36.1	38.6	2.8	