

月	火	水	木	金
 <p>《今月使用した地元食材》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水菜 ・青ねぎ ・ほうれん草</li> <li>・白ねぎ ・白菜 ・小松菜</li> <li>・丹波黒大豆 ・にんじん</li> <li>・丹波大納言小豆 ・玄米 ・米</li> </ul> 		<p>1 ちらしずし・牛乳 淡路たまねぎコロッケ 水菜と白菜のおひたし とうふの赤だし汁・ひなあられ</p> 	<p>2 パン・牛乳 スティックドック 粉ふきいも 野菜スープ・フルーツ白玉</p> 	<p>3 赤飯・牛乳 エビフライ 菜の花サラダ 沢煮椀・いちごクレープ</p> 
	<p>6 カレーライス・牛乳 (玄米入りごはん) プレーンオムレツ 手作り福神漬け</p> 	<p>7 ごはん・牛乳 とり肉のから揚げ マカロニサラダ 大根のみそ汁</p> 	<p>8 黒豆ずし・牛乳 サバの塩焼き 小松菜とゆばのおひたし のっぺい汁・さくらゼリー</p> 	<p>9 パン・牛乳 焼きメンチカツ ドレッシングサラダ クリームスープ・清見オレンジ</p> 
<p>13 玄米入りごはん・牛乳 マーボー豆腐 焼きぎょうざ ほうれん草のナムル</p> 	<p>14 ごはん・牛乳 焼きシシャモ 五目豆煮 じゃがいものみそ汁・いちご</p> 	<p>15 ごはん・牛乳 肉じゃが 焼きイカ 油揚げとわけぎのぬた和え</p> 	<p>16 小パン・牛乳 ミネストローネ ポロニアカツ バジルサラダ・清見オレンジ</p> 	<p>17 ごはん・牛乳 筑前煮 チーズのすり身巻き キャベツとたくあんのごま和え</p> 
<p>20 ごはん・牛乳 イワシのみりん干し焼き 茎わかめの炒め煮 かきたま汁</p> 	<p>21 春分の日</p> 	<p>22 もち麦ごはん・牛乳 とうふチゲ チヂミ チンゲン菜の中華和え</p> 	<p>23 パン・牛乳 タンドリーチキン コーンポテト 豆苗スープ・河内ばんかん</p> 	
 				