

2019年3月献立表

日	曜	献立名	材料名			おやつ	
			熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	午前(3歳未満児)	午後
1	金	会食会 ちらし寿司/鶏肉の甘辛煮/菜の花とコーンのおひたし/すまし汁(はんぺん 三つ葉)/桃の和風ケーキ(卵入り)	分づき米/砂糖/調合油/せんべい/白あん/上新粉/薄力粉/うどん	鶏肉モモ(皮なし)/ツナ缶/えび/はんぺん/油揚げ/米みそ/たまご/プロセスチーズ	わかめ/だいこん/にんじん/干し椎茸/さやえんどう/焼きのり/れんこん/菜の花/コーン(缶詰)/三つ葉/桃(缶詰)	牛乳 せんべい	お茶 けんちんうどん チーズ
2	土	豚肉と野菜のスパゲティ/伊予柑/牛乳	スパゲティ(乾)/調合油	豚モモ(脂肪なし)/牛乳	玉葱/にんじん/青ピーマン/いよかん	チーズ	
4	月	ごはん/鶏肉のかりん揚げ/春雨サラダ/味噌汁(玉ねぎ 白菜)	分づき米/片栗粉/調合油/砂糖/普通はるさめ(乾)/ごま油/あられ	鶏肉モモ(皮なし)/米みそ/牛乳/ヨーグルト	しょうが/きゅうり/もやし/にんじん/玉葱/はくさい/もも(缶詰)/パイナップル(缶詰)/いちご	ヨーグルト(1個)	牛乳 フルーツポンチ あられ
5	火	ごはん/コロッケ/ゆで野菜/スープ(わかめ もやし)	分づき米/じゃがいも/小麦粉/パン粉(乾燥)/調合油/せんべい/あられ/ハードビスケット	若鶏ひき肉/たまご/牛乳	にんじん/玉葱/キャベツ/もやし/わかめ/はくさい	牛乳 せんべい	牛乳 あられ ビスケット
6	水	ごはん/肉豆腐/青菜とのりのサラダ/味噌汁(キャベツ えのき)	分づき米/焼き麩/砂糖/片栗粉/調合油/クッキー/じゃがいも	木綿豆腐/豚モモ(脂肪なし)/米みそ/牛乳	玉葱/にんじん/ほうれんそう/焼きのり/キャベツ/えのきたけ/あおのり	牛乳 クッキー	牛乳 フライドポテト
7	木	ごはん/キッシュ/ツナサラダ/スープ(じゃがいも ねぎ)	分づき米/バター/調合油/じゃがいも/せんべい/食パン/きび砂糖/片栗粉	ベーコン(たまご乳)/たまご/生クリーム/プロセスチーズ/ツナ缶/牛乳/きな粉(大豆)/スキムミルク	ほうれんそう/玉葱/キャベツ/きゅうり/にんじん/ねぎ	牛乳 せんべい	牛乳 ココアクリームサンド
8	金	会食会 赤飯/五目うま煮/スナックえんどう/京味噌仕立ての汁物(生麩 菜の花)/いちご	もち米/ささげ/黒ごま/さといも/調合油/砂糖/白ごま(すり)/生麩/あられ/揚げパン(市販品)	鶏肉モモ(皮なし)/凍り豆腐/米みそ/牛乳	にんじん/だいこん/板こんにゃく/干し椎茸/スナックえんどう/菜の花/いちご	牛乳 あられ	牛乳 揚げパン
9	土	けんちんうどん/はっさく/牛乳	干しうどん(乾)/さといも/調合油	油揚げ/絹ごし豆腐/牛乳/プロセスチーズ	にんじん/だいこん/ねぎ/ごぼう/はっさく	チーズ	
11	月	ごはん/鶏肉の味噌焼き/ひじきのマリネ/スープ(キャベツ 玉ねぎ)	分づき米/調合油/砂糖/クラッカー/干しうどん	鶏肉モモ(皮なし)/米みそ(赤色辛みそ)/牛乳/豚モモ(脂肪なし)/油揚げ	干ひじき/だいこん/きゅうり/にんじん/キャベツ/玉葱/ほうれんそう/ねぎ	牛乳 クラッカー	牛乳 きつねうどん
12	火	会食会 サフランライス/ハンバーグ ハヤシソース/ブロッコリーサラダ/蒸しじゃがいも/豆乳ヨーグルトパフェ	分づき米/パン粉(乾燥)/調合油/じゃがいも/コーンフレーク/ビスケット/せんべい/クッキー(乳)	豚ひき肉/牛乳/豆乳/ヨーグルト	にんじん/玉葱/わかめ/ブロッコリー/バナナ/みかん(缶詰)/いちご	牛乳 ビスケット	牛乳 せんべい クッキー
13	水	ごはん/魚の塩焼き/切り干し大根の煮物/さつま汁(豚肉 にんじん 玉ねぎ じゃがいも こんにゃく ねぎ)	分づき米/砂糖/調合油/じゃがいも/せんべい/白ごま(いり)/黒ごま(いり)	さけ/油揚げ/豚モモ(脂肪なし)/米みそ/プロセスチーズ	切干しだいこん/にんじん/干し椎茸/玉葱/板こんにゃく/ねぎ/焼きのり	牛乳 せんべい	お茶 ゆかりおにぎり ごましおにぎり チーズ
14	木	ごはん/豆腐のまりあげあんかけ/甘酢あん/スープ(春雨 白菜 チンゲン菜)	分づき米/片栗粉/調合油/砂糖/普通はるさめ/オイルスプレー/クラッカー	木綿豆腐/豚挽肉(脂身なし)/スキムミルク/たまご/牛乳/ヨーグルト/生クリーム	にんじん/ねぎ/干し椎茸/キャベツ/パイナップル(缶詰)/はくさい/チンゲンツァイ/りんご(ストレートジュース)/寒天	ヨーグルト(1個)	牛乳 りんごゼリー クラッカー
15	金	ごはん/チキンカレー/きゅうりのピクルス/伊予柑	分づき米/じゃがいも/調合油/ロースト小麦粉/バター/砂糖/ごま油/ビスケット/スパゲティ(乾)	鶏肉モモ(皮なし)/スキムミルク/牛乳/豚挽肉(脂身なし)/パルメザンチーズ	にんじん/玉葱/にんにく/しょうが/りんご/きゅうり/いよかん/青ピーマン	牛乳 ビスケット	牛乳 スパゲティミートソース
16	土	豚肉と野菜のスパゲティ/伊予柑/牛乳	スパゲティ(乾)/調合油	豚モモ(脂肪なし)/牛乳/プロセスチーズ	玉葱/にんじん/青ピーマン/いよかん	チーズ	

2019年3月献立表

日	曜	献立名	材料名			おやつ	
			熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	午前(3歳未満児)	午後
18	月	ごはん/鶏ひき肉焼き/切干し大根のゴマあえ/スープ(白菜 わかめ もやし)	分づき米/パン粉(乾燥)/調合油/白ごま(すり)/砂糖/せんべい/あられ/ハードビスケット	若鶏ひき肉/たまご/スキムミルク/米みそ/牛乳	にんじん/玉葱/しょうが/切干しだいこん/チンゲンツアイ/もやし/わかめ/はくさい	牛乳 せんべい	牛乳 あられ ビスケット
19	火	ごはん/肉豆腐/青菜とりのりのサラダ/味噌汁(キャベツ えのき)	分づき米/焼き麴/砂糖/片栗粉/調合油/クッキー(乳)/さつまいも/バター	木綿豆腐/豚モモ(脂肪なし)/米みそ/牛乳/スキムミルク/生クリーム	玉葱/にんじん/ほうれんそう/焼きのり/キャベツ/えのきたけ	牛乳 クッキー	牛乳 スイートポテト
20	水	ごはん/米粉のから揚げ/春雨サラダ/味噌汁(玉ねぎ 白菜)	分づき米/砂糖/米粉/調合油/普通はるさめ(乾)/ごま油/小豆/黒ごま(すり)	鶏肉モモ(皮なし)/米みそ/ヨーグルト/牛乳	にんにく/きゅうり/もやし/にんじん/玉葱/はくさい	ヨーグルト(1個)	牛乳 ぼたもち
22	金	ごはん/ポークカレー/きゅうりのピクルス/はっさく	分づき米/じゃがいも/調合油/ロースト小麦粉/バター/砂糖/ごま油/ビスケット/スパゲッティ(乾)	豚モモ(脂肪なし)/スキムミルク/牛乳/ベーコン(たまご,乳)	にんじん/玉葱/りんご/にんにく/しょうが/きゅうり/はっさく/ぶなしめじ/えのきたけ/刻みのり	牛乳 ビスケット	牛乳 野菜ときのこのスパゲティ
23	土	けんちんうどん/はっさく/牛乳	干しうどん(乾)/さといも/調合油	油揚げ/絹ごし豆腐/牛乳/プロセスチーズ	にんじん/だいこん/ねぎ/ごぼう/はっさく	チーズ	
25	月	ごはん/ミートボール(卵,乳,小麦不使用)/ブロッコリーサラダ/すまし汁(豆腐 ほうれん草)	分づき米/片栗粉/調合油/砂糖/あられ/せんべい/クッキー(乳)	若鶏ひき肉/木綿豆腐/飲むヨーグルト	にんじん/玉葱/わかめ/ブロッコリー/ほうれんそう	牛乳 あられ	飲むヨーグルト せんべい クッキー
26	火	ごはん/五目うま煮/ごま和え/味噌汁(わかめ ねぎ)	分づき米/さといも/調合油/砂糖/白ごま(すり)/せんべい/米粉/じゃがいも	鶏肉モモ(皮なし)/凍り豆腐/米みそ/牛乳	にんじん/だいこん/板こんにゃく/干し椎茸/こまつな/もやし/わかめ/ねぎ	牛乳 せんべい	牛乳 米粉のもちもちココアケーキ
27	水	ごはん/鶏肉の味噌焼き/ひじきのマリネ/スープ(キャベツ玉ねぎ)	分づき米/調合油/砂糖/蒸し中華めん(小麦粉,魚卵たんぱく)/クラッカー	鶏肉モモ(皮なし)/米みそ(赤色辛みそ)/牛乳/豚モモ(脂肪なし)	干ひじき/だいこん/きゅうり/にんじん/キャベツ/玉葱	牛乳 クラッカー	牛乳 焼きそば
28	木	ごはん/けんちん揚げ/甘酢和え/スープ(春雨 白菜 チンゲン菜)	分づき米/砂糖/小麦粉/調合油/普通はるさめ(乾)/クラッカー	木綿豆腐/若鶏ひき肉/ヨーグルト/牛乳/生クリーム	にんじん/キャベツ/きゅうり/パインアップル(缶詰)/はくさい/チンゲンツアイ/ぶどう(ストレートジュース)/寒天	ヨーグルト(1個)	牛乳 ぶどうゼリー クラッカー
29	金	ごはん/魚のチーズ焼き/切り干しサラダ/マンハッタン風クラムチャウダー(ベーコン 玉ねぎ にんじん じゃがいも にんにく あさり)	分づき米/バター/調合油/砂糖/ごま油/じゃがいも/せんべい/コーンフレーク	さけ/プロセスチーズ/ベーコン(たまご,乳)/あさり(缶詰,水煮)/牛乳	玉葱/切干しだいこん/きゅうり/にんじん/にんにく/トマト缶詰(ホール)/りんご	牛乳 せんべい	コーンフレークミルク りんご
30	土	ツナとほうれん草のスパゲティ/牛乳/はっさく	スパゲッティ(乾)/調合油	ツナ缶/牛乳/プロセスチーズ	玉葱/にんじん/ほうれんそう/はっさく	チーズ	

※材料の都合により、献立は変更になる場合があります。



の行事食は、

1日ひなまつり会食、8日と5日は卒園・進級のお祝いに、
赤飯、サフランライスを作ります。

また、皆さんに人気のメニューをたくさん取り入れました。