令和3年3月 食事予定献立表



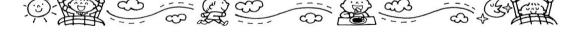


栄養士:うえだ さやか

_				くすの子保育国	Sun,		
日曜	メニュー	からだを じょうぶにする	からだの ちょうしをととのえる	からだの ねつやちからとなる	ちょうみりょう	10じの おやつ	3じのおやつ
1 月	酢豚	豚肉(28)	たまねぎ(30)にんじん(10)生しいたけ(7) ピーマン(7)たけのこ(13)にんにく(1)	油 片栗粉砂糖	ケチャップ 酢醤油 みりん	さくっと とうもろこし	おやき お好み焼き粉(18)チーズ(4)
	はるさめスープ		もやし(18)コーン(4) わかめ(8)こねぎ(2)	はるさめ(2) ごま	中華だし醤油		キャベツ(7)しらす干し(4)油
19 余	ごはん		17/3 45(6)(2142)(2)	五分つき米	四/山	お茶	お茶
	筑前煮	鶏もも肉(20)	にんじん(8)ごぼう(12)だいこん(35)	ごま油 砂糖	醤油 みりん	クラッカー	グリーンコープのおやつ
		ゆで大豆(8)	いんげん(2)	糸こんにゃく(14)			
	厚揚げのみそ汁	厚揚げ(10) みそ(10)	たまねぎ(22)えのき(8) わかめ(8)ふかねぎ(3)		いりこだし		
16 火	ゆかりごはん	ογ <u>C</u> (10)	1773 67(0)7373 142 (0)	五分つき米	ゆかり粉	お茶	ミルクココア
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	<ちらし寿司>	<菜の花炒め>	<はまぐりのお吸い物		うのはな	さくらもち
		にんじん(7)れんこん(15)	菜の花(5)ベーコン(8)キャベツ(35)	はまぐり(5)だいこん(23	3)	クッキー	道明寺粉(20)
3 水	ひなまつりメニュー	卵(8)ほうれんそう(20)	にんじん(8)たまねぎ(27)しめじ(10)	てまりふ(0.5)みつば(2))		こしあん(13) 砂糖
		かまぼこ(10)五分つき米	ごま油 醤油 こしょう ごま	鰹・昆布だし 醤油			桜の葉
١.		油 醤油 砂糖 すし酢	I	Ī	T.— .—	お茶	お茶
4 木	白身魚の照り焼き	白身魚(40)	しょうが(1)		酒 醤油 みりん	小魚	グリーンコープのおやつ
	ほうれん草の和え物	油揚げ(5)	ほうれんそう(17)にんじん(10)しめじ(14)		めんつゆ ごま	せんべい	
	すまし汁	かまぼこ(8)	たまねぎ(22)えのき(8)		鰹・昆布だし		
. +	 ごはん		みつば(2)	五分つき米	醤油	+\ \\	ミルク
8 1	<u> </u>	<唐揚げカレー>		<u>エガラされ</u> <野菜サラダ>		お茶薄焼き	 卒園おめでとう!ケーキ
		く居物けカレーク たまねぎ(23)にんじん(8)	鶏もも肉(20)にんにく(1)	く野采サラダク キャベツ(45)コーン(4)		海焼さ せんべい	卒園のめでとつ! ケーキ ホットケーキミックス(25) 砂糖
5 金	卒園お祝いメニュー		醤油 小麦粉 片栗粉 油	こまつな(15)ドレッシン		E 70' 10'	がりたり一キミックス(25) 砂糖 卵(8)牛乳(6)いちご(5)みかん缶(5)
2 T	一回00.100.7.一工	グリーンピース(4) コンソメ	五分つき米	<果物>			生クリーム(2) マーガリン 粉砂糖
		フリーンピース(4) コンファ	立方っと木	サワーポメロ(60)		お茶	エフリーム(2) マーバリン 初時橋
6 土			 ☆たいようぐみさん、ごそつえんおめでと			37/1	0371
0 1	魚介のとろ~りあんかけ	= 75(10)(> 4>(10)	たけのこ(18)にんじん(8)はくさい(38)	片栗粉	酒 醤油 みりん	うのはな	いきなりだんご
°	思力のとつ~りめんかり	ベビーホタテ(12)	チンゲンサイ(18)しめじ(10)	八未切	中華だし	クッキー	白玉粉(20)豆腐(20)
		みそ(10)	もやし(18)エリンギ(8)	じゃがいも(24)	いりこだし	794-	さつまいも(50)あんこ(10)
	C497.0.0000 (7)	ογ C(10)	とうみょう(2)	C (5/3*0 * 0(24)	0.92/20		小麦粉
2 月	ごはん		C 707 & 7(2)	五分つき米		お茶	お茶
_	がんもどきの煮物	がんもどき(10)	だいこん(40)	こんにゃく(18)	醤油 みりん	さくっと	
	10 10 0 L L 17 MM 173		にんじん(8)ごぼう(10)さやえんどう(2)	砂糖	鰹・昆布だし	もろこし	
	すまし汁	豆腐(20)	たまねぎ(22)干ししいたけ(0.5) こねぎ(2)		鰹・昆布だし 醤油		
3 y		墾小問肉(10)	たけのこ(18)グリンピース(2)	五分つき米	醤油 鰹だし	お茶	ミルクココア
	皿うどん	豚ばら肉(20)	はくさい(38)にんじん(8)	揚げ麺(20)	こしょう醤油	フィンガー	キャロット蒸しパン
0 //(<u></u>	かまぼこ(8)	ピーマン(6)しょうが(1)	片栗粉 ごま油	鶏がら	ビスケット	ホットケーキミックス(22)
	コーンスープ	,	たまねぎ(23)クリームコーン(35)	712122 - 0412	中華だし		卵(5)牛乳(4)
			エリンギ(8)パセリ(0.5)		醤油		にんじん(5)
24 水	果物		でこぽん(50)			お茶	お茶
1 木	白身魚のトマトソースかけ	白身魚(40)	トマト缶(30)たまねぎ(30)	オリーブ油	ケチャップ 酒	クラッカー	グリーンコープのおやつ
			にんじん(8)ピーマン(5)にんにく(1)	小麦粉	こしょう		
	コンソメスープ		だいこん(22)エリンギ(8)	じゃがいも(24)	コンソメ		
١.			みずな(5)		醤油		
	ごはん	50g , 上 上 / \		五分つき米	NEW 7	お茶	ミルク
2 金	3色そぼろ丼	鶏ひき肉(35)	こまつな(18)	砂糖油	醤油 みりん	うのはな	大学芋
	フェス:ユ	卵(12)	+ HI (17) H (*/0)	五分つき米	1.11-+*1	クッキー	さつまいも(50)
	みそ汁	みそ(10) 油揚げ(6)	もやし(17)しめじ(8) みずな(10)		いりこだし		油 砂糖 醤油 黒ごま
ه ه	やさいのマヨネーズ和え	(6) (7) (8) (7) (8)	みすな(10) キャベツ(35)ブロッコリー(13)にんじん(10)	マヨネーズ	醤油 こしょう	お茶	醤油 黒こま お茶
	蛙のホワイトシチュー	鮭(20)	たまねぎ(25)にんじん(8)	五分つき米	醤油 こしょう シチュールウ	ー おにぎり	<u></u>
ไ	Mエマノハ・フ・コー・ファ ユー	牛乳(20)	グリーンピース(3)	油 じゃがいも(30)		せんべい	ミルクココア
	 カラフルサラダ	しらす干し(5)	キャベツ(36)コーン(4)	/щ С (77.0.0(30)	ドレッシング	2,0.40,	3/29 ラスク
	/ - / - / / /		こまつな(13)赤ピーマン(6)				食パン(30) マーガリン 砂糖
9 月	ごはん			五分つき米		お茶	お茶
7		<ごはん>	<切干大根の炒め煮>	<豆腐のみそ汁>	_	フィンガー	ラスク
		五分つき米	切干大根(8)たまねぎ(30)にんじん(8)	豆腐(20)えのき(8)もや	L(17)	ビスケット	食パン(30)
5 月	粗食の日		生しいたけ(1)チンゲンサイ(15)	とうみょう(2)			マーガリン 砂糖
			かまぼこ(10)しょうが(1)	いりこだし みそ(10)			
- -1.	4× 00 1- >± 0	ごま油 醤油 砂糖 みりん ごま油 醤油 砂糖 みりん 一番 ではない できない 一番 ではない 一番 ではない 一番 できない かい かい かい かい かい かい かい できない かい ままします しゅうしゅう かいかい かいかい かいかい かいしょう かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かい				お茶 ドーナツ	<u>お茶</u> グリーンコープのおやつ
7 水	お別れ遠足	遠足のため、愛情弁当と水筒(お茶、麦茶etc)の準備をお願いします。			お茶	牛乳	
		<フィッシュバーガー>	<はるやさいスープ>	<牛乳>	<果物>	小魚	グリーンコープのおやつ
27 土	パンの日	白身魚(40)卵(5)こしょう バーガー用パン(50) 小麦粉 パン粉 油 酒	新たまねぎ(23)にんじん(5) 新じゃがいも(22)こまつな(4) コンソメ 醤油	牛乳(180)	いちご(30)	せんべい	
		ケチャップ キャベツ(20)				お茶	ミルク
30 月	<u></u>	年度末保育のため、愛情弁当と水筒(お茶、麦茶etc)の準備をお願いします。				星せんべい	グリーンコープのおやつ
31 火	年度末保育	工	iのため、変情弁当と水筒(お金. 麦金eta	この準備をお願いします	0	お茶	お茶

- ★食物アレルギーをお持ちのお子さん等も乳児と同様、別途、医師の指示に応じたメニューになります。
- ★延長保育のおやつ(グリーンコープ等)については、18時以降の延長保育ご利用のお子様を対象としています。
- ★給食、おやつに関しての心配、質問等がございましたら、ご遠慮なく給食室の方へお立ち寄りください。
- ★献立に書いてある()は、グラム数です。
- ★当園のご飯は五分つき無農薬米を使用しています。
- ★天候不良等により季節の食材が変更になる場合があります。その際には、給食室ホワイトボードにてお知らせ致します。ご理解のほどよろしくお願い致します。

□3月の旬の食材□



野菜:キャベツ、グリーンピース、こまつな、たけのこ、みつば、みずな、さやえんどう、にら、なのはな、アスパラガス、じゃがいも、たまねぎ

魚介:たい、あさり、はまぐり、わかめ、さより、いか 果物:いちご、いよかん、でこぽん、サワーポメロ



