

2017年3月 給食献立表

	乳児おやつ	主食	副食 ():乳児のみ	午後おやつ	材 料	卵	乳	魚
1	牛乳 さつま芋	パン	スープ ハンバーグ コールスローサラダ 果物	牛乳 カステラ	ロールパン・えのき・パセリ・豚挽肉・玉ねぎ・人参 キャベツ・胡瓜・コーン	○	○	
2	麦茶 チーズ	御飯	味噌汁 鮭の照り焼き もやしのナムル 果物	牛乳 メープルサンド	米・しめじ・わかめ・鮭・もやし・キャベツ・人参・胡瓜 食パン・メープルジャム			○
3	牛乳 せんべい		★菜の花ちらし 味噌汁 果物	みかんゼリー ★ひなあられ	米・人参・油揚げ・焼き竹輪・白胡麻・コーン・菜花・海苔・鶏挽肉 豆腐・小ねぎ・麩			
4	牛乳 ウエハース		ベーコンときのこのピラフ 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	米・ベーコン・玉ねぎ・しめじ・マッシュルーム・人参・コーン 牛乳		○	
6	牛乳 ビスケット	御飯	スープ 焼き豆腐の五目煮 野菜サラダ (果物)	牛乳 ココアマフィン	米・大根・パセリ・焼き豆腐・豚(挽)肉・人参・玉ねぎ・しめじ・白胡麻 いんげん・胡瓜・コーン・キャベツ/ココア・マーガリン・卵		○	○
7	麦茶 チーズ	御飯	味噌汁 ★鱈の塩焼き ひじき煮 果物	牛乳 ピーナッツサンド	米・麩・小ねぎ・麩・ひじき・人参・油揚げ・いんげん・焼き竹輪 食パン・ピーナッツクリーム			○
8	牛乳 クラッカー	ケチャップ ライス	(スープ) 鶏の唐揚げ フレンチサラダ プチデザート(果物)	牛乳 ★桜あんパン	米・ケチャップ・わかめ・えのき・鶏肉 胡瓜・人参・キャベツ・コーン・ハム		○	○
9	牛乳 南瓜	パン	スープ スペニッシュオムレツ 三色サラダ 果物	麦茶 ゆかりおにぎり	ロールパン・しめじ・もやし・卵・じゃが芋・ピーマン 豚挽肉・玉ねぎ・人参・胡瓜・白菜/米・ゆかり	○	○	
10	牛乳 せんべい		スペシャルカレー ツナサラダ 果物	牛乳・クラッカー プチケーキ	米・鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・豆乳 胡瓜・キャベツ・ツナ		○	○
11	牛乳 ウエハース		スパゲティナポリタン 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	スパゲティ・ベーコン・玉ねぎ・人参・ピーマン 牛乳		○	○
13	牛乳 ビスケット	御飯	スープ タンドリーチキン 春雨サラダ 果物	牛乳 ソブレロ	米・キャベツ・パセリ・鶏肉・豆乳ヨーグルト・玉ねぎ・にんにく 春雨・人参・胡瓜			○
14	牛乳 クラッカー	御飯	味噌汁 高野豆腐の卵とじ 胡瓜とわかめの酢の物 (果物)	牛乳 チーズトースト	米・麩・小ねぎ・鶏肉・高野豆腐・玉ねぎ・人参・卵 胡瓜・わかめ・しらす/食パン・粉チーズ・マーガリン・パセリ	○		○
15	麦茶 チーズ	御飯	スープ かじきの香味焼き ジャーマンポテト風 果物	牛乳 ブルーベリーサンド	米・ほうれん草・大根・かじき・人参・長ねぎ じゃが芋・ベーコン/食パン・マーガリン・ブルーベリージャム			○
16	牛乳 さつま芋	パン	ポトフ風スープ スパゲティサラダ 果物	いちごヨーグルト せんべい	ロールパン・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・キャベツ スパゲティ・胡瓜・コーン・マヨネーズ	○	○	
17	牛乳 せんべい	御飯	味噌汁 厚焼き玉子 野菜の塩昆布和え 果物	牛乳 安倍川マカロニ	米・豆腐・わかめ・卵・鶏挽肉・長ねぎ・人参・豆腐 胡瓜・キャベツ・塩昆布/マカロニ・きな粉	○		○
18			卒園式		卒園児:菓子・ジュース 通常保育:サンドイッチ・牛乳・ゼリー			
20			春 分 の 日 (休 園)					
21	牛乳 ビスケット	御飯	(スープ) チキンカツ ★春キャベツのお浸し 果物	牛乳 バナナケーキ	米・もやし・わかめ・鶏肉 春キャベツ・胡瓜・人参・かつお節/卵・マーガリン・バナナ		○	○
22	牛乳 クラッカー	パン	豆乳シチュー マカロニサラダ 果物	麦茶 ひじきおにぎり	ロールパン・じゃが芋・鶏肉・玉ねぎ・人参・豆乳 マカロニ・胡瓜・コーン・ハム・マヨネーズ/米・ひじき	○	○	
23	牛乳 南瓜	御飯	味噌汁 厚揚げの酢豚風煮 ★小松菜の和え物 (果物)	牛乳 手作りクッキー	米・えのき・わかめ・厚揚げ・豚(挽)肉・玉ねぎ・人参・ケチャップ ピーマン・エリンギ・小松菜・もやし/豆乳・サラダ油・薄力粉			○
24	牛乳 せんべい	御飯	スープ 鯖の味噌煮 胡麻酢和え 果物	牛乳・あられ 人形焼き	米・豆腐・えのき・鯖・白味噌・生姜・長ねぎ 胡瓜・キャベツ・人参・胡麻			○
25	牛乳 ウエハース		味噌ラーメン 牛乳 果物	麦茶 クッキー・せんべい	中華麺・豚挽肉・ほうれん草・人参・にら・もやし 牛乳		○	○
27	牛乳 ビスケット	御飯	スープ 鶏の西京味噌焼き 切干大根 果物	牛乳 メロンパン	米・キャベツ・パセリ・鶏肉・西京味噌 切干大根・人参・油揚げ・いんげん		○	○
28	牛乳 クラッカー		あんかけ焼きそば スープ 果物	牛乳 黒胡麻トースト	蒸し中華麺・豚挽肉・人参・ニラ・キャベツ・もやし 大根・小ねぎ/食パン・マーガリン・黒胡麻			○
29	牛乳 さつま芋	パン	スープ カレイのピカタ風 ひじきサラダ 果物	麦茶 ふりかけおにぎり	ロールパン・もやし・しめじ・カレイ・卵 ひじき・胡瓜・人参・もやし・白胡麻/米・ふりかけ	○	○	
30	牛乳 せんべい	御飯	スープ 肉じゃが もやしハムドレッシング (果物)	牛乳 チーズ蒸しケーキ	米・えのき・小ねぎ・じゃが芋・豚(挽)肉・玉ねぎ・人参・いんげん もやし・胡瓜・ハム/薄力粉・マーガリン・卵・チーズ			○
31	麦茶 チーズ	御飯	ワンタンスープ 大根サラダ 果物	カルピス デニッシュパン	米・ワンタンの皮・豚(挽)肉・玉ねぎ・人参・エリンギ 小ねぎ・大根・胡瓜・しらす・白胡麻・マヨネーズ		○	○

担当: 稲積

◎都合により変更することもありますので、ご了承下さい。

◎★…旬の食材を使ったメニューです。

◎献立の見本は、乳児クラスは2歳児、幼児クラスは5歳児の量で展示しております。

◎○が付いている献立には卵(鶏卵)が含まれます。

ただし、昼食と手作りおやつの除去の表記です。(上段昼食、下段おやつに対応)

◎材料内の/以降は、おやつの材料表示です。

◎愛児園では、お砂糖には原則的に三温糖を使用しています。