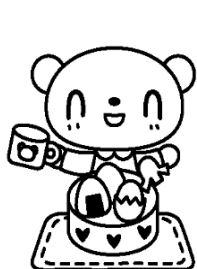


日	曜	献立	材 料	3時おやつ	材 料	10時おやつ	
1	木	えびフライ・タルタルソース アスパラガスの炒め物 なめこの味噌汁	エビフライ・卵・玉葱・人参・きゅうり・マヨネーズ/アスパラガス・ほうれん草・人参・コン・ベーコン・バター/なめこ・豆腐・人参・白菜・ネギ・いりこ・味噌	ミロ 丸ボーロ		星たべよ	
2	金	ハンバーグ 野菜添え・豆乳スープ	合挽肉・豆腐・玉葱・人参・卵・パン粉・ウスターソース・ケチャ/ブロッコリー・じゃが芋・人参・マヨ/豆乳・ベーコン・白菜・椎茸・コーン缶・ネギ	★揚げたこ焼き	たこ焼き・油・ソース 青のり	動物ビス	
3	土	ミートスパゲティー コンソメスープ	合挽肉・玉葱・人参・ピーマン・マッシュルーム缶/スパ麺・ケチャップ・バター・コンソメ・粉チーズ/キャベツ・じゃが芋・玉葱・人参・えのき・パセリ	クワッサン		野菜家族	
⑤	月	三色そぼろ丼 若竹汁・バナナ	米・鶏挽肉・卵・さやいんげん・小松菜/豆腐・わかめ・たけのこ・えのき・こねぎ/バナナ	★お花見フルーツ ポンチ	白玉粉・フルーツミックス・抹茶粉・食紅	ココナツサブレ	
6	火	(春巻きの日) 春巻き バンバンジー・ワンタンスープ	春巻き/ささ身肉・きゅうり・キャベツ・人参・もやし・すりごま・ごまドレ/ワンタン皮・人参・小松菜・きくらげ・ネギ・鶏ガラ粉・ごま油	ココア ミルクかりんとう		えび小丸	
7	水	筑前煮・ふりかけ マカロニサラダ・いちご	鶏肉・大根・じゃが芋・里いも・人参・蓮根・椎茸・筍・こんにやく・あげ・ネギ/マカロニ・きゅうり・人参・キャベツ・ハム・コーン缶・マヨ/いちご/ふりかけ	★チキンナゲット	チキンナゲット・ケチャップ	ベジタブル	
8	木	鮭のホイル焼き さつまいもの甘煮 トマトスープ	鮭・玉葱・人参・えのき・バター/さつまいも/トマト缶・キャベツ・ささがきごぼう・人参・玉葱・じゃが芋・ベーコン・こねぎ	りんご えびせん		ビスコ	
9	金	(ピーマンの日) 鶏の唐揚げ じゃが芋とピーマンのカレー炒め 味噌汁	鶏肉・にんにく・片栗粉/じゃが芋・ピーマン・ベーコン・カレー粉・バター/里芋・あげ・白菜・人参・えのき・ネギ・いりこ・味噌	★マドレーヌ	薄力粉・卵・砂糖・マーガリン・BP・牛乳	雪の宿	
10	土	ちゃんぽん 大根の浅漬け	中華麺・豚肉・玉葱・人参・キャベツ・ピーマン・ちくわ・かまぼこ・ねぎ・鶏ガラ粉・にんにく/大根・ごま・浅漬けの素	塩バターパン		バタークッキー	
12	月	豚丼 青菜のごま和え・ゼリー	豚肉・玉葱・人参・えのき・かまぼこ・ねぎ/ほうれん草・小松菜・人参・すりごま/ゼリー	★バナナクレープ	サンドイッチ用パン・きな粉・バナナ・あんこ・牛乳	ミニサラダ	
13	火	シュウマイ 春雨の酢の物・卵スープ	シュウマイ/春雨・人参・きゅうり・レタス・ハム・ごま/卵・豆腐・カニ棒・玉葱・人参・青梗菜・こねぎ・片栗粉・鶏ガラ粉	ミニシュークリーム		ミニドーナツ	
14	水	昆布と野菜の煮物 高野豆腐の酢の物・バナナ	大根・里芋・野菜昆布・人参・こんにやく・厚揚げ・じゃが芋・かまぼこ・椎茸・たけのこ・ねぎ/高野豆腐・小松菜・ほうれん草・人参・ひじき・カニ棒・ごま/バナナ	★フライドポテト	フライドポテト・塩	Caせんべい	
15	木	魚の磯辺揚げ 新じゃがのポテトサラダ 呉汁	メルルーサ・青のり・小麦粉・生姜/新じゃが・人参・きゅうり・ベーコン・卵・マヨ/煮大豆・人参・ささがきごぼう・かぼちゃ・椎茸・こんにやく・油揚げ・ねぎ・味噌	ミロ ばかうけ		ハーベスト	
16	金	豆腐のおとし揚げ 紅白なます・味噌汁	豆腐・鶏挽肉・しばエビ・人参・卵・しらす・ひじき・玉葱・むき枝豆・ねぎ・小麦粉/大根・人参・ごま/キャベツ・えのき・じゃが芋・ねぎ・味噌・いりこ	★フルーツヨーグルト	黄桃缶・みかん缶・バナナ・砂糖・ヨーグルト	ぱりんこ煎餅	
17	土	カレーうどん キャベツの昆布和え	豚肉・玉葱・人参・深ネギ・うどん玉・カレールウ/キャベツ・人参・塩昆布	バームクーヘン		ハッピーターン	
19	月	(良いきゅうりの日) 親子丼・パイン きゅうりとじゃこの和え物	鶏肉・卵・玉葱・人参・干し椎茸・かまぼこ・ちくわ・サリナス・ねぎ/パイン/きゅうり・大根・人参・ちりめん・コーン缶	★きな粉揚げパン	ロールパン・きな粉・砂糖	ホームパイ	
20	火	★お誕生会★ タンドリーチキン・ポテトサラダ 青さ汁・プリン	鶏肉・にんにく・カレー粉・ヨーグルト/じゃが芋・人参・きゅうり・キャベツ・コーン/青のり・豆腐・ねぎ/スパ麺・ケチャ/ウインナー・ブロッコリー・トマト・グリーンリーフ・ふりかけ・プリン	ケーキ (バナナ)		アンパンマン 煎餅	
21	水	すき焼き風煮 切り干し大根の酢の物・ゼリー	牛肉・玉葱・人参・白菜・糸コン・深葱・豆腐・椎茸・ねぎ/切干大根・ひじき・人参・ほうれん草・小松菜・カニ棒・ごま/ゼリー	★磯ビーンズ	かえりいりこ・煮大豆 青のり・ちりめん(未満 児)	クラッカー	
22	木	たらのガーリックバター焼き ツナサラダ・味噌汁	鱈・にんにく・バター・小麦粉/キャベツ・人参・きゅうり・大根・シーチキン/コーン缶/豆腐・わかめ・えのき・たけのこ・こねぎ・いりこ・味噌	バナナ 源氏パイ		ミニサラダ (醤油)	
23	金	鶏の甘辛揚げ スナックえんどうのごま和え もずくスープ	鶏肉・にんにく・片栗粉/スナックエンドウ・人参・すりごま/もずく・玉葱・人参・椎茸・豆腐・卵・こねぎ	★おにぎり	米・混ぜ込みふりかけ	えび小丸	
24	土	親子遠足					
26	月	ポークカレー 青菜のピーナツ和え・いちご	豚肉・たまねぎ・人参・じゃが芋・カレールウ/ほうれん草・小松菜・きゅうり・人参・カニ棒・ピーナツ粉・いちご	★フレンチトースト	食パン・卵・牛乳・砂糖・バター	味くらべ	
27	火	えび入りかき揚げ トマトとほうれん草和え すまし汁	えび・玉葱・人参・さつまいも・小麦粉/トマト・ほうれん草・マヨ/豆腐・人参・わかめ・えのき・カニ棒・ねぎ	オレンジ 熟成サラダ		マリービスケット	
28	水	肉じゃが 青菜のフレーク和え・桃	豚肉・玉葱・人参・じゃが芋・糸コン・キャベツ・ねぎ/ほうれん草・小松菜・人参・鮭フレーク/桃缶	★いちごマフィン	いちごジャム・HM粉・牛乳・砂糖・マーガリン	ホームパイ	
30	木	チキン南蛮 野菜添え・のっぺい汁	鶏肉・にんにく・小麦粉・卵・パセリ・マヨ/ブロッコリー・トマト/里芋・人参・大根・椎茸・白菜・ささがきごぼう・ねぎ・片栗粉	★みかんゼリー	オレンジ・アガー・砂糖・みかん缶	卵サブレ	

※4月5日は白ご飯はいりません。

★は手作りおやつです。



ご入園・ご進級おめでとうございます

初めて保育園に入るお子さんにとっては、たくさんのお友達と一緒に食事をする事が、初めての体験になると思います。最初は慣れない環境で戸惑うかもしれませんが、給食の時間は保育園生活での楽しい時間の一つになることと思います。子どもたちが気持ちよく一日をスタートできるように、まわりの大人たちが生活リズムを整えてあげるようにしましょう。睡眠時間をたっぷりとり、朝食をしっかり食べて元気に登園しましょう。



季節の食べ物

たけのこ・スナックえんどう  
う・キャベツ・アスパラ  
玉ねぎ・デコボン・いちご  
ご・さわら・あさり・もずく・わかめ など

