

日	曜	献立	材 料	3時おやつ	材 料	10時おやつ	
1	火	鶏のマヨマスタード焼き ブロッコリーサラダ 蕪のミルク味噌汁	鶏肉 マヨ マスタード ニンニク/ブロッコリー カリフラワー 人参 キャベツ ツナ ポン酢/蕪 薄揚げ 青梗菜 しめじ 牛乳 味噌 ねぎ	ミロ ばかうけ	ミロ バカウケ	ビスコ	
2	水	ひじきと根菜の煮物 青菜の納豆和え キウイ	鶏むね肉 ひじき 大根 人参 里芋 じゃが芋 ごぼう れんこん 厚揚げ ちくわ いんげん ねぎ/ほうれん草 小松菜 キャベツ 人参 納豆 鰹節/キウイ	揚げたこ焼き	たこ焼き(冷凍) 油 マヨ たこ焼きソース 青のり	ミニサラダ	
③	木	ひな祭り ひなちらし 鯖の西京焼き 菜の花のお浸し 五色麩の澄まし汁	米 鶏むね肉 人参 干しシイタケ かまぼこ さつま揚げ ごぼう 卵 桜田麩 きぬさや 胡麻 刻み海苔 すし酢/鯖 味噌/菜の花 かつお節 めんつゆ/五色麩 カニ棒 三つ葉 豆腐 えのき	★イチゴババロア	いちごババロアの素 牛乳	えび小丸	
4	金	コーンボール 春雨サラダ 味噌汁	コーンボール ケチャップ/春雨 キャベツ 小松菜 人参 きゅうり ハム マヨ/豆腐 かぼちゃ わかめ 椎茸 ネギ いらこ 味噌	バナナ 小魚佃煮	バナナ 小魚佃煮	クラッカー	
5	土	ラーメン キャベツの浅漬け	ラーメン玉 鶏ガラ 鶏ガラ粉 にんにく 豚肉 もやし 卵 ねぎ/キャベツ 人参 浅漬けの素	スイートポテト	スイートポテト	動物ビスケット	
7	月	カレーライス わかめと野菜の酢の物 パイン	豚肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも カレールウ/わかめ きゅうり キャベツ 大根 カニ棒 ごま 酢/パイン缶	フレンチトースト	食パン 卵 牛乳 砂糖 バター	アンパンマン 煎餅	
8	火	鶏レバーのかりん揚げ 菜の花スパサラ サンラータン風スープ	鶏レバー ニンニク 生姜 片栗粉/ツナ スパ麺 菜の花 きゅうり 人参 ハム マヨ/卵 たら サリナス たけのこ きくらげ 長ネギ 生姜酢 片栗粉 中華の素 ごま油	ココア つぶつぶベジタベル	ココア つぶつぶベジタベル	ココナッツサブレ	
9	水	筑前煮 青菜のフレック和え 黄桃	鶏むね肉 大根 人参 里芋 じゃが芋 たけのこ しいたけ レンコン ごぼう いんげん/ほうれん草 小松菜 キャベツ きゅうり 人参 鮭フレック/黄桃缶	★焼き芋	さつま芋	Caウエハース	
10	木	<b>お別れ遠足</b>					
11	金	新玉ねぎとえびのかき揚げ 白和え のっぺい汁	新玉ねぎ ごぼう 人参 むきエビ 枝豆 天ぷら粉/豆腐 ほうれん草 小松菜 人参 こんにゃく すりごま 味噌/鶏肉 里芋 大根 人参 しいたけ ネギ	★韓国風おにぎり	米 ツナ缶 韓国のり マヨ ごま油 炒りごま	ホームパイ	
12	土	ミートスパゲティ かきたま汁	スパ麺 バター オリーブオイル 合挽肉 玉ねぎ 人参 しめじ ピーマン ケチャップ コンソメ粉 ウスター 粉チーズ/卵 玉ねぎ カニ棒 小松菜 ネギ 中華の素 片栗粉	お米deイチゴの スティックケーキ	お米deいちごス ティックケーキ	マリー	
14	月	スタミナ丼 なめこの味噌汁 ゼリー	牛肉 豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン キャベツ ねぎ 焼肉のタレ/なめこ 豆腐 白菜 人参 里芋 ねぎ いらこ 味噌/ゼリー	イチゴマフィン	いちごジャム HM粉 卵 牛乳 バター 油 砂糖	プチシリーズ (えび)	
15	火	鶏のマーマレード焼き 菜の花と切り干し大根の酢の物 味噌汁	鶏肉 マーマレードジャム にんにく 生姜/切り干し大根 菜の花 ひじき カニ棒 胡麻 酢/豆腐 わかめ 玉ねぎ 人参 ネギ いらこ 味噌	バナナ ココナッツサブレ	バナナ ココナッツサブレ	Feウエハース	
16	水	野菜と高野豆腐のそぼろ煮 カレーマカロニサラダ ふりかけ	鶏ひき肉 高野豆腐 白菜 人参 長ネギ しいたけ たけのこ じゃが芋 枝豆 片栗粉/マカロニ ベーコン キャベツ 小松菜 きゅうり 人参 カレー粉 マヨ/ふりかけ	きな粉揚げパン	ロールパン 油 きな粉 砂糖 塩	クラッカー	
17	木	鯖の南蛮漬 温野菜 呉汁	鯖竜田 玉ねぎ 人参 ピーマン 酢/ブロッコリー トマト/煮大豆 しいたけ かぼちゃ こんにゃく ささがきごぼう 白菜 いらこ 味噌 ねぎ	ヤクルト えびせん	ヤクルト えびせん	まがり煎餅	
18	金	☆お子様ランチ☆ メイン:鶏の胡麻甘辛揚げ 汁:卵スープ 果物:オレンジ	鶏肉 生姜 にんにく 片栗粉 白ごま/じゃが芋 キャベツ きゅうり 人参 ハム コーン マヨ/ブロッコリー トマト グリーンリーフ ウィンナー スパ麺 ケチャップ/卵 人参 椎茸 ネギ 中華の素 片栗粉/オレンジ ゼリー	ケーキ(バナナ)	ケーキ(バナナ) ストロベリーホワイト	おととと	
19	土	カレーうどん 春キャベツのじゃこ和え	うどん玉 豚肉 玉葱 人参 長ネギ カレールウ/春キャベツ 人参 じゃこ 麵つゆ	スティックパン	スティックパン	ビスコ	
21	月	<b>春分の日</b>					
22	火	蓮根入りつくね ひじきのサラダ 豚汁	鶏ひき肉 豆腐 蓮根 玉ねぎ 人参 大葉 パン粉 卵 片栗粉/ひじき キャベツ きゅうり 人参 ハム コーン缶 マヨ/豚肉 玉ねぎ じゃが芋 人参 椎茸 ささがきごぼう 生姜 味噌 ねぎ	カルピス ポテコ	カルピス ポテコ	ミニサラダ(醤油)	
23	水	☆お別れランチ☆ 唐揚げ エビフライ 他 青のり汁	鶏肉 生姜 ニンニク 片栗粉/エビフライ 卵 じゃが芋 人参 キャベツ きゅうり コーン缶 マヨ/スパ麺 ケチャップ/ウィンナー グリーンリーフ ブロッコリー ミントマト いちご/青のり 豆腐 椎茸 ネギ いらこ 昆布	★フルーツヨーグルト	ヨーグルト バナナ 白桃缶 みかん缶 砂糖	チョイス	
24	木	魚のパン粉焼き もやしのナムル 中華コーンクリームスープ	メルルーサ マヨ パン粉 粉チーズ/サリナス きゅうり 人参 小松菜 ハム 中華の素 ごま油/コーンクリーム缶 コーン缶 椎茸 玉ねぎ 青梗菜 カニ棒 卵 片栗粉 鶏ガラ粉 ねぎ	りんご ハーベスト	りんご ハーベスト	キャラメルコーン	
25	金	ハンバーグ 添え野菜 ミネストローネ ちゃんぽん	合挽肉 豆腐 玉ねぎ 人参 卵 パン粉 ケチャップ ウスター/さつま芋 ブロッコリー 人参/トマト缶 じゃが芋 玉ねぎ セロリ キャベツ しめじ パセリ コンソメ粉	じゃこトースト	食パン とろけるチーズ じゃこ マヨ 刻み海苔	ベジたべる	
26	土	手作りふりかけ	中華麺 鶏ガラ 鶏ガラ粉 にんにく 豚肉 蒲鉾 竹輪 玉ねぎ 人参 サリナス キャベツ コーン缶 ねぎ/ひじき かつお節 ちりめん 胡麻塩 昆布	薄皮クリームパン	クリームパン	アンパンマン 煎餅	
28	月	親子丼 春雨の酢の物 黄桃	鶏肉 卵 玉ねぎ 人参 干し椎茸 かまぼこ 竹輪 ねぎ 片栗粉/春雨 キャベツ きゅうり 人参 ハム 酢 すりごま/黄桃缶	フライドポテト	フライドポテト 油 塩	ぽたぽた焼き	
29	火	クリームシチュー 菜の花とじゃこの炒め物 バナナ	豚肉 玉葱 人参 じゃが芋 ブロッコリー クリームシチュールウ/菜の花 ほうれん草 人参 竹輪 コーン缶 じゃこ ごま油 鶏ガラ粉	プリン	プリン	プチシリーズ (うすしお)	

※3日は白ご飯はいりません。☒マークはリクエストメニューです。★は手作りおやつです。

今年度も早いもので最後の月となりました。この1年間を振り返り、給食を食べている子ども達の様々な表情が思い浮かびます。1年を通して食べる量も増え、頼もしくなってきた子どもたちです。ぞう組さんにとっては最後の給食になりますが、思い出に残る給食になるよう、心を込めて作りたと思います。

**ひな祭り**  
ひな祭りは女の子の成長を願う行事で、モモの花が咲くころに行われるので「桃の節句」と言われています。ちらしずしやハマグリのお吸い物を食べる習わしがあります。平安時代から続く伝統行事です。大切に受け継いでいきたいですね。

- ぞう組さんの好きなメニュー**
- 給食
- 1位 ラーメン
  - 2位 カレーうどん
  - 3位 カレーライス
- おやつ
- 1位 じゃこトースト
  - 2位 揚げたこ焼き
  - 3位 フレンチトースト

