

| 日 | 曜 | 献立 | 材 料 | 3時おやつ | 材 料 | 10時おやつ | |
|----|---|--|--|-----------------|----------------------------------|-----------------|--|
| 2 | 月 | もずく丼 ひじきのマヨサラダ 黄桃 | 米 十六穀/もずく 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 コーン缶 干し椎茸 卵 こねぎ 生姜 片栗粉/ひじき きゅうり 人参 キャベツ 小松菜 ちくわ マヨ/黄桃 | ★きなこ揚げパン | コッペパン 油 きなこ 砂糖 塩 | とんがりコーン | |
| 3 | 火 | ひなまつり ひなちらし 鶏の味噌マヨ焼き すまし汁 みかん | 米 すし酢 鶏肉 干し椎茸 人参 かまぼこ さつま揚げ ごぼう 酢 きぬさや 桜でんぶ 卵 すりごま/鶏肉 にんにく 味噌 マヨ/わかめ 花麩 豆腐 えのき//ブロッコリー 人参 鰹節/みかん | カルピス おととと | | シガービス | |
| 4 | 水 | すき焼き風煮 大根のツナサラダ | 米/牛肉 豚肉 玉ねぎ 人参 白菜 糸こんにゃく 椎茸 豆腐 深ネギ/ 大根 きゅうり 人参 小松菜 シーチキン 酢 | 🌸ロッククッキー | HM粉 レーズン コーンフレーク バター 砂糖 牛乳 | 星たべよ | |
| 5 | 木 | 鮭のコーンフレーク焼き 青菜のなめたけ和え 味噌汁 | 米/鮭 にんにく マヨ コーンフレーク/ほうれん草 小松菜 キャベツ 人 参 なめたけ/人参 大根 里芋 こねぎ 味噌 | バームクーヘン | | ベジタブル | |
| 6 | 金 | コロケ ドレッシングサラダ ABCスープ | 米 麦/合挽肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 ウスターソース 薄力粉 卵 パン粉 ケチャップ/キャベツ きゅうり パプリカ(赤・黄) ハム ゴマドレ/ マカロニ 人参 玉ねぎ えのき ブロッコリー コンソメ | 🌸フルーツポンチ | みかん パナナ 黄桃 カクテルゼリー りんごジュース | 卵ボーロ | |
| 7 | 土 | 🌸ラーメン 納豆和え | 米/ラーメン玉 鶏ガラ 鶏ガラ粉 にんにく 豚肉 サリナス 卵 こねぎ/ ほうれん草 小松菜 キャベツ 人参 納豆 | ココナッツサブレ | | アンパンマン煎餅 | |
| 9 | 月 |  | | | | | |
| 10 | 火 | きつねうどん チキンサラダ ふりかけ | 米/うどん類 しいこ だし昆布 うす揚げ かまぼこ 揚げ玉 こねぎ ほう れん草/チキン水煮 人参 きゅうり キャベツ 酢 マヨ すりごま/ふりか け | ヨーグルト ぱりんこ煎餅 | | ムーンライト | |
| 11 | 水 | 焼肉炒め ブロッコリーのおかか和え 味噌汁 | 米/豚肉 牛肉 玉ねぎ ピーマン 人参 サリナス 青梗菜 なら にんに く 生姜 焼肉のたれ/ブロッコリー キャベツ 人参 鰹節/なめこ 大根 キャベツ うす揚げ 味噌 | 🌸フライドポテト | フライドポテト 油 塩 ケチャップ | えびせん | |
| 12 | 木 | さばの味噌煮 大根の浅漬け かきたま汁 | 米/さば 生姜 味噌/大根 人参 きゅうり 浅漬けの素 すりごま/卵 人 参 玉ねぎ えのき こねぎ 片栗粉 | ★おかかチーズ おにぎり | 米 鰹節 醤油 キューピックチーズ | ぱりんこ煎餅 | |
| 13 | 金 | 誕生会 ☆お子様ランチ☆ ハンバーガー コンソメスープ オレンジ | パン/合挽肉 玉ねぎ 卵 パン粉 牛乳 ケチャップ ソース レタス チーズ /キャベツ 人参 コーン缶 ベーコン 酢 マヨ/人参 玉ねぎ ブロッコリー えのき ベーコン コンソメ/スマイルポテト ゼリー オレンジ | チョコケーキ | | 星たべよ | |
| 14 | 土 | ミートスパゲティ 豆乳スープ 混ぜ込みわかめ | 米/スパ麺 バター 合挽肉 玉ねぎ 人参 ピーマン マッシュルーム缶 トマト缶 ケチャップ ソース コンソメ/豆乳 人参 玉ねぎ キャベツ ほう れん草 コンソメ 片栗粉/混ぜ込みわかめ(鮭) | ベジたべる | | アンパンマン ビスケット | |
| 16 | 月 | 🌸カレー 青菜のしらす和え すまし汁 | 米 十六穀/牛肉 豚肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 カレールウ/ほうれん 草 キャベツ しらす 鰹節/人参 大根 えのき こねぎ | ★ナゲット | チキンナゲット 油 ケチャップ | とんがりコーン | |
| 17 | 火 | お別れ会 ☆お別れ会☆ 🌸から揚げ ポテトサラダ ゼリー | 米/鶏肉 生姜 にんにく 片栗粉/トマト ブロッコリー ウィナー オレ ンジ ゼリー/じゃが芋 人参 きゅうり キャベツ ハム コーン缶 マヨ/ 青のり 豆腐 人参 こねぎ だし昆布/ふりかけ/ゼリー | ★トッピングケーキ | いちご蒸しパン 生クリーム いちご | ビスコ | |
| 18 | 水 | 焼きビーフン わかめスープ ふりかけ | 米/ビーフン 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン かまぼこ ちくわ なら ごま油 にんにく 生姜 中華の素 オイスターソース/わかめ 豆腐 キャベツ えのき 玉ねぎ ベーコン 鶏ガラ粉/ふりかけ | ヤクルト ぼたぼた焼き | | シガービス | |
| 19 | 木 | エビフライ マカロニサラダ 味噌汁 | 米/エビフライ ケチャップ ソース/マカロニ キャベツ 人参 きゅうり ハム マヨ/人参 玉ねぎ じゃが芋 厚揚げ こねぎ 味噌 | クロワッサン | | ベジタブル | |
| 20 | 金 |  | | | | | |
| 21 | 土 | 卒園式 そぼろそうめん ごぼうサラダ 混ぜ込みわかめ(若菜) | 米/そうめん 鶏ひき肉 卵 人参 こねぎ 刻みのり/ごぼう 人参 きゅう り ベーコン 酢 マヨ すりごま/混ぜ込みわかめ(若菜) | たべっこどうぶつ | | 卵ボーロ | |
| 23 | 月 | マーボー丼 春雨のマヨサラダ 中華スープ | 米 十六穀/合挽肉 豆腐 玉ねぎ 人参 きくらげ 椎茸 なら 中華の素 にんに く 生姜 味噌 片栗粉 ごま油/春雨 人参 きゅうり キャベツ カニ棒 酢 マヨ/人 参 大根 えのき 小松菜 ベーコン 中華の素 | ★鮭と塩昆布の おにぎり | 米 塩昆布 鮭フレーク | アンパンマン煎餅 | |
| 24 | 火 | やみつきチキン 青菜のごま和え 味噌汁 | 米/鶏肉 にんにく マヨ ケチャップ/ほうれん草 小松菜 人参 キャベ ツ すりごま/わかめ 人参 玉ねぎ えのき 味噌 | オレンジ 源氏パイ | | ムーンライト | |
| 25 | 水 | 肉じゃが もずくの酢の物 | 米/豚肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ 糸こんにゃく しいたけ 生姜/わかめ もずく きゅうり 大根 カニ棒 コーン缶 酢 | ★セサミサブレ | 薄力粉 砂糖 すりごま バター 牛乳 | えびせん | |
| 26 | 木 | アジの南蛮漬け 豚汁 果物ゼリー | 米/アジ にんにく 片栗粉 玉ねぎ 人参 ピーマン パプリカ(赤・黄) 酢/豚肉 ごま油 人参 玉ねぎ 大根 しめじ 里芋 生姜 こねぎ 味噌 /ゼリー | プリン 星たべよ | | ビスコ | |
| 27 | 金 | シチュー 青菜のフレーク和え バナナ | 米 麦/鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 コーン缶 シチュールウ 牛乳/ほ うれん草 小松菜 キャベツ 人参 鮭フレーク/バナナ | ★ドーナツ | HM粉 卵 砂糖 バター 油 グラニュー糖 | ぱりんこ煎餅 | |
| 28 | 土 | かきたまうどん ひじきの煮物 | 米/うどん類 卵 鶏肉 玉ねぎ 人参 干し椎茸 白菜 こねぎ 片栗粉/ ひじき 人参 れんこん ちくわ 厚揚げ | えびせん | | アンパンマン ビスケット | |

30・31日 新年度準備のため休園

3月3日は「ひなまつり」

ひなあられ

基本的に白・緑・ピンクの3色で構成され、
白は大地、緑は木々の芽吹き、赤は血と生命を表し、
自然の力を得られるようにという意味が込められています。
黄が加わると、春夏秋冬の「四季」を意味しており、
一年を通してお子さまの健やかな成長を祈るという意味
が込められています。



リクエストメニュー

| | |
|---------|------------|
| 給食 | おやつ |
| 1位 ラーメン | 1位 フルーツポンチ |
| 2位 カレー | 2位 ロッククッキー |
| 3位 唐揚げ | 3位 フライドポテト |

今月の食育活動
13日 以上児さんを対象に
「ハンバーガーづくり」をしよう予定です。

