



3月給食献立表



※表に記載している は午前中飲むものです。

※ は手作りおやつです。

日	曜日	乳	献立	食品材料名
1	金	スキムミルク	ハヤシライス だいこんとみずなのサラダ くだもの	牛バラ肉・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・じゃが芋・ハヤシライスのルー 大根・水菜・ツナ・人参・コーン バナナ
2	土		パン りんごジュース	調理パン りんごジュース
3	日			
4	月	スキムミルク	ちらしずし ブロッコリーとコーンのサラダ すましじる くだもの ひなあられ・カルピス	桜でんぶ・高野豆腐・人参・乾椎茸・きゅうり・かんぴょう・卵 ブロッコリー・コーン・マヨネーズ 豆腐・わかめ・青ネギ バナナ ひなあられ・カルピス
5	火		がね とんじる くだもの ふくれがし	人参・ニラ・さつま芋・ごぼう・玉ねぎ・ピーマン・天ぷら粉 豚バラ肉・竹輪・油揚げ・豆腐・人参・青ネギ・大根・里芋・こんにゃく・味噌 オレンジ 小麦粉・卵・黒糖・重曹
6	水	スキムミルク	エッグコロッケ にんじんしりしり コンソメスープ くだもの シガレットパイ	合びき肉・卵・玉ねぎ・じゃが芋・小麦粉・卵・パン粉 人参・ピーマン・豆腐・ごま チンゲン菜・玉ねぎ バナナ 春巻きの皮・マーガリン
7	木		さかなのやさしいあんかけ えだまめとコーンのサラダ くだもの ブルーベリージャムヨーグルト	メルルーサ・人参・ピーマン・パプリカ・玉ねぎ・しめじ・筍・乾椎茸・片栗粉 枝豆・コーン・人参・マヨネーズ りんご スキムミルク・ブルーベリージャム
8	金		全園児おかず入り弁当	
9	土		ごもくうどん	鶏もも肉・竹輪・人参・チンゲン菜・玉ねぎ・青ネギ・うどん
10	日			
11	月	スキムミルク	コーンカレー キャベツサラダ くだもの	鶏ひき肉・人参・玉ねぎ・コーン・じゃが芋・マッシュルーム・カレールー ハム・わかめ・人参・キャベツ・きゅうり バナナ
12	火		さばのにつけ こまつなとひじきのおひたし みそしる くだもの ヨーグルト	鯖・生姜 小松菜・ひじき・ちりめんじゃこ・人参・ごま 豆腐・玉ねぎ・青ネギ・味噌 オレンジ スキムミルク
13	水	スキムミルク	からあげ ポテトサラダ わかめスープ くだもの こくとうまんじゅう	鶏もも肉・生姜・片栗粉 ハム・じゃが芋・人参・きゅうり・マヨネーズ わかめ・玉ねぎ バナナ 小麦粉・こしあん・ベーキングパウダー・黒糖・重曹
14	木		ハンバーガー フライドポテト りんごジュース くだもの チーズケーキ	合びき肉・玉ねぎ・パン粉・レタス・パン フライドポテト りんごジュース オレンジ クリームチーズ・生クリーム・小麦粉・卵・バター・レモン汁
15	金	スキムミルク	かぶとあつあげのそぼろに ほうれん草のおひたし みそしる くだもの	鶏ひき肉・かぶ・厚揚げ・人参・茄子・玉ねぎ・ピーマン ほうれん草・もやし キャベツ・しめじ・味噌 バナナ
16	土		ガパオライス ガラスープ	豚ひき肉・パプリカ・ピーマン・玉ねぎ 白菜・人参
17	日			
18	月	スキムミルク	たこやき くだくさんスープ くだもの	ウインナー・卵・チーズ・キャベツ・コーン・たこ焼き粉・青のり・天かす 人参・チンゲン菜・玉ねぎ・えのき バナナ
19	火		さかなのなんばんづけ しらたきのちゅうかふうサラダ みそしる くだもの ぼたもち	ホキ・人参・ピーマン・パプリカ・玉ねぎ・片栗粉 ハム・人参・きゅうり・糸こんにゃく わかめ・玉ねぎ・味噌 りんご 米・もち米・あんこ・きなこ
20	水		春分の日	

日	曜日	乳	献立	食品材料名
21	木		ひとくちカツ コロコロまめのサラダ たまごスープ くだもの みかんヨーグルト	豚ヒレ肉・小麦粉・卵・パン粉 ミックスピーズ・コーン・ブロッコリー・さつま芋・玉ねぎ・チーズ 卵・えのき・青ネギ オレンジ スキムミルク・みかん缶
22	金	スキムミルク	マーボー豆腐 はるさめサラダ のりのつくだに くだもの	豚ひき肉・豆腐・筍・人参・玉ねぎ・青ネギ・乾椎茸・生姜・片栗粉 ハム・春雨・きゅうり・人参・わかめ・マヨネーズ 海苔の佃煮 バナナ
23	土		やきそば みそしる	豚バラ肉・やきそば麺・人参・キャベツ・玉ねぎ・ピーマン・もやし・青ネギ 大根・油揚げ・味噌
24	日			
25	月	スキムミルク	ごもくだいずに えのきとほうれん草のおひたし くだもの	鶏むね肉・竹輪・大豆・人参・ごぼう・大根・筍・こんにゃく・蓮根・乾椎茸・厚揚げ・いんげん えのき・ほうれん草 バナナ
26	火		スパニッシュオムレツ きゅうりのすのもの あんかけスープ くだもの	ベーコン・卵・人参・ほうれん草・玉ねぎ・じゃが芋 きゅうり・わかめ・ちりめんじゃこ・ごま チンゲン菜・わかめ・えのき・片栗粉 オレンジ
27	水	スキムミルク	さわらのつけやき ほくほくサラダ みそしる くだもの	鯖 さつま芋・南瓜・きゅうり・人参・コーン・ごま 豆腐・わかめ・味噌 バナナ
28	木		こうや豆腐のたまごとじ もやしとさやえんどうのごまあえ くだもの オムレツ	鶏ひき肉・高野豆腐・人参・玉ねぎ・乾椎茸・じゃが芋・竹輪・青ネギ・卵 もやし・さやえんどう・人参・ごま オレンジ
29	金		全園児おかず入り弁当	
30	土		さんしょくどん すましじる	鶏ひき肉・卵・ほうれん草・人参 えのき・油揚げ・青ネギ
31	日			

《アレルギー(食材)一覧表》



乳



卵

- ・牛乳、スキムミルク→豆乳
- ・ヤクルト→りんごジュース
- ・ヨーグルト→りんごゼリー
- ・ハヤシライス→乳 不使用のルーで代用
- ・シチュー→乳 不使用のルーで代用
- ・チーズ、粉チーズ(乳)
- ・クリームチーズ(乳)
- ・バター(乳)
- ・生クリーム(乳)

- ・マヨネーズ(全卵) →卵不使用のマヨネーズ
- ・ハム(卵白)
- ・かまぼこ(卵白)

- ・ちくわ(全卵)
- ・ベーコン(卵白)
- ・ウインナー(全卵)

この3つの食材は、卵、小麦粉、乳などのアレルギーが入っていないものを使用しています。



- 3月 4日(月)・・・ちらしずしのお米は園で炊くため、3~5歳児は白ご飯いりません。先月持ってきて頂いたお米を使用します。2月2日(金)に欠席された方は、お米を0.5合持って来てください。
- 3月 8日(金)・・・お別れ遠足の為、全園児おかず入り弁当です。
- 3月29日(金)・・・調理室掃除の為、全園児おかず入り弁当です。



- 果物は仕入れ状況に応じて変更させていただく事があります。変更した場合、給食展示ケースのメニューボードにてお知らせします。

|