

# 平成30年 3月献立表

日	曜	主食 (乳児)	献立名	給食の主な使用材料		
				血・肉・骨になる(赤)	働く力のもとになる(黄)	体の調子を整える(緑)
1	木	ご飯	まり揚げ 菜の花のおひたし かき玉汁  ☆フルーツヨーグルト	豆腐,鶏ひき肉,ひじき 蒲鉾,鯉節 卵  ヨーグルト,スキムミルク	片栗粉,パン粉,砂糖,油  片栗粉	玉葱,葱,生姜 菜花,青梗菜 玉葱,人参,葱  フルーツ缶
2	金	ご飯	手巻き寿司 すまし汁 フルーツ  ☆桜もち	卵,かに蒲鉾,ソーセージ,のり 昆布  小豆	マヨネーズ 花ふ  砂糖,もち米,精白米	コーン,きゅうり 人参,みつば,えのき いちご
3	土	中華麺	ちやんぼんめん 里芋の煮っ転がし  ☆牛乳・フルーツ・お菓子	豚肉,蒲鉾,えび  牛乳	中華麺,油,片栗粉 里芋,砂糖  お菓子	玉葱,人参,葱,白菜  果物
5	月	ご飯	白身魚のオーロラソースかけ ブロッコリー 春野菜スープ  ☆牛乳・クラッカーサンド	白身魚 ベーコン  牛乳,チーズ	小麦粉,パン粉,油,マヨネーズ  クラッカー,フルーツジャム	ブロッコリー キャベツ,人参,菜花
6	火	ご飯	凍り豆腐の卵とじ マカロニサラダ フルーツ  ☆牛乳・チーズポテト	卵,高野豆腐  牛乳,粉チーズ	砂糖 マカロニ,マヨネーズ  フレンチポテト,油	玉葱,人参,にら キャベツ,人参,きゅうり,コーン 果物
7	水	ご飯	カレー(チキンナゲットつき) フレンチサラダ フルーツ  ☆牛乳・プリンアラモード	牛肉,スキムミルク,チキンナゲット ハム  牛乳,生クリーム	油,カレールウ,じゃが芋 油,砂糖  プリンの素	玉葱,人参,グリーンピース キャベツ,人参,きゅうり,コーン 果物  いちご
8	木	ご飯	豚肉の味噌炒め 切干大根の甘酢和え フルーツ  ☆牛乳・ピザトースト	豚肉,みそ ハム  牛乳,ベーコン,チーズ	油,砂糖 ごま,砂糖  食パン	玉葱,人参,キャベツ,ピーマン 切干大根,人参 果物  玉葱,ピーマン,コーン
9	金	ご飯	ぎせい豆腐 いんげんのごま和え みそ汁  ☆ヨーグルト・フルーツ	豆腐,鶏ひき肉,卵  油揚,わかめ,味噌,煮干し  ヨーグルト	砂糖,油 ごま,砂糖  果物	人参,干し椎茸,みつば いんげん,人参 白菜,葱
10	土	うどん	かやくうどん アスパラとわけぎのみそマヨ和え  ☆牛乳・フルーツ・お菓子	牛肉,卵,蒲鉾,油揚,わかめ みそ  牛乳	うどん,砂糖 砂糖,マヨネーズ  お菓子	玉葱,人参,葱 グリーンアスパラガス,わけぎ 果物
12	月	ご飯	クラムチャウダー 春雨サラダ フルーツ  ☆牛乳・おふラスク	あさり,ベーコン,スキムミルク,牛乳 ハム  牛乳	じゃが芋 春雨,マヨネーズ  ふ,砂糖,マーガリン	玉葱,人参,パセリ 人参,コーン,きゅうり 果物
13	火	ご飯	肉じゃが 白菜のしらす和え フルーツ  ☆牛乳・うどんかりんとう	牛肉 ちりめん  牛乳	じゃが芋,糸蒟蒻,砂糖,油 砂糖  うどん,砂糖,油	玉葱,人参,グリーンピース 白菜,人参 果物
14	水	パン	鶏肉のから揚げ ブロッコリーサラダ コーンスープ フルーツ ☆牛乳・マカロニグラタン	鶏肉  牛乳  牛乳,ベーコン,チーズ	片栗粉,小麦粉,油 油,砂糖  小麦粉,マーガリン,マカロニ	生姜 ブロッコリー,人参 コーン,パセリ 果物 玉葱
15	木	ご飯	さけの塩焼き ひじきの炒め煮 みそ汁  ☆牛乳・フルーツサンド	さけ ひじき,豆腐,油揚,蒲鉾 みそ,煮干し,油揚  牛乳,生クリーム	砂糖,油  食パン	人参,ピーマン 大根,玉葱,わけぎ  バナナ,いちご,フルーツ缶



17日(全員),23日(すみれ・ひまわり・ゆり組)はおかず入りのお弁当を持ってきて下さい。



2日、3日、7日、10日、24日、31日は主食を園で提供のため、幼児もご飯はいりません。