2020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)
2	月	ご飯	ちくわの二色揚げ ひじきの炒め煮 キャベツのみそ汁 ☆ヨーグルト・フルーツ	ちくわ・青のり ひじき・豆腐・蒲鉾・油揚げ 油揚げ・みそ・わかめ ヨーグルト	油・小麦粉・カレー粉 砂糖	 人参・ピーマン キャベツ・玉葱 果物
3	火	ご飯	ちらし寿司 チキンナゲット 菜の花のおひたし すまし汁 ☆桜もち	錦糸卵・桜でんぶ・ちりめん チキンナゲット 蒲鉾・鰹節 昆布 小豆	砂糖 油 花ふ 砂糖・もち米・精白米	人参・れんこん・干し椎茸・いんげん 菜花・青梗菜 人参・三つ葉・えのき
4	水	ご飯	いも煮 切干大根のごまネーズ フルーツ ☆牛乳・マカロニグラタン	牛肉・焼き豆腐 ハム ベーコン・牛乳・チーズ	里芋・板蒟蒻・砂糖 ごま・砂糖・マヨネーズ マカロニ・小麦粉・マーガリン	大根・人参・葱 切干大根・小松菜 果物 玉葱
5	木	ご飯	筑前煮 和風サラダ フルーツ ☆牛乳・揚げパン(ココア)	鶏肉・うずら卵・昆布 蒲鉾・わかめ 牛乳	じゃがいも・板蒟蒻・油・砂糖 春雨・砂糖 ロールパン・ココア・油	人参・ごぼう・れんこん・いんげん・干し椎茸 きゅうり 果物
6	金	ご飯	シーフードカレー りっちゃんのサラダ フルーツ ☆牛乳・誕生日ケーキ	えび・いか・ベーコン・スキムミルク ハム・鰹節・塩昆布 牛乳・鶏卵	じゃがいも・カレールウ・油 油・砂糖 小麦粉・砂糖・油・生クリーム	人参・玉葱・グリンピース キャベツ・きゅうり・コーン・人参・ミニトマト 果物 いちご
7	土	パスタ	トマトスパゲティ わかめスープ ☆牛乳・お菓子・フルーツ	ベーコン・ウインナー わかめ 牛乳	スパゲティ・油・ケチャップ ごま お菓子	玉葱・人参・しめじ・ピーマン・トマト缶 玉葱・人参・葱 果物
9	月	ご飯	カレー豆腐 バンサンスー フルーツ ☆牛乳・青のりポテト	豆腐・豚肉 錦糸卵・蒲鉾 牛乳・青のり	油・カレールウ・片栗粉 春雨・ごま・ごま油・砂糖 フレンチポテト・油	玉葱・人参・干し椎茸・グリンピース 人参・きゅうり・玉葱 果物
10	火	ご飯	鶏肉のからあげ ブロッコリーサラダ コーンスープ フルーツ ☆牛乳・メロンパントースト	鶏肉 牛乳 牛乳	片栗粉・小麦粉・油 油・砂糖 マーガリン・小麦粉・砂糖・食パン	生姜 ブロッコリー・人参 コーン・パセリ 果物
11	水	ご飯	ポークビーンズ スパゲティサラダ フルーツ ☆牛乳・マシュマロクリスピー	豚肉・水煮大豆 ツナ 牛乳	じゃがいも・油・砂糖 スパゲティ・マヨネーズ マシュマロ・コーンフレーク	玉葱・人参・ピーマン きゅうり・キャベツ・人参・コーン 果物
12	木	ご飯	生揚げのそぼろ煮 小松菜のチーズ和え フルーツ ☆牛乳・プリン・いりこ	牛ひき肉・生揚げ チーズ・ちりめん 牛乳・いりこ	じゃがいも・砂糖・油 ごま・ごま油 プリンの素	玉葱・人参・いんげん・生姜 小松菜・キャベツ・人参 果物
13	金	ご飯	さわらの照り焼き キャベツの塩昆布和え 厚揚げのみそ汁 ☆牛乳・フルーツポンチ	さわら 塩昆布 厚揚げ・煮干し・みそ・わかめ 牛乳	油・片栗粉・砂糖	 キャベツ・人参 大根・玉葱 バナナ・フルーツ缶
14	土			お弁当の日		

～クッキング～

6日(金)・・・誕生日ケーキのデコレーション(ゆり組)

16日(月)・・・クッキー作り(ゆり組)

17日(火)・・・サンドイッチ作り(以上児・たんぽぽ組)

19日(木)・・・きな粉ぼたもち(以上児・たんぽぽ組)