

2025年03月

献 立 表

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)		
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
1	土	みそラーメン 人参シリシリ	牛乳 お菓子 果物	中華麺、油	豚肉、みそ、卵、かまぼこ、ツナ、わかめ	にんじん、もやし、たまねぎ、コーン、ねぎ
3	月	ちらし寿司 ミートボール 菜の花のおひたし すまし汁(花ふ)	桜餅	米、もち米、砂糖、花ふ	豆腐、錦糸卵、こしあん、さくらでんぶ、こんぶ	にんじん、れんこん、えのきたけ、スナップえんどう、菜花、青梗菜、みつば、しいたけ
4	火	ご飯 肉野菜炒め マカロニサラダ 果物	牛乳 青のりポテト	米、フレンチポテト、マカロニ、マヨネーズ、揚げ油、油、片栗粉	牛乳、鶏肉、いか、あおのり	キャベツ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、コーン、しめじ
5	水	ご飯 ひよこ豆とウインナーのカレー りっちゃんのサラダ 果物	牛乳 お誕生日ケーキ 【シフォンケーキ】	米、メークイン、砂糖、油、コーンスターチ、小麦粉	牛乳、卵、ひよこ豆、ウインナー、ロースハム、ホイップクリーム、スキムミルク、塩こんぶ、かつお節	たまねぎ、にんじん、キャベツ、きゅうり、ほうれんそう、コーン、ミニトマト
6	木	ご飯 ポークチャップ 小松菜のごま和え 果物	牛乳 お好みドック	米、ロールパン、砂糖、ごま、油	牛乳、豚肉、ロースハム、ちりめん	たまねぎ、キャベツ、にんじん、こまつな、しめじ、ピーマン
7	金	パン さけのタルタルソース焼き カリフラワーの甘酢和え 中華スープ	ココアプリン 鉄分チーズ	ココアプリンの素、マヨネーズ、片栗粉、ロールパン	牛乳、さけ、豆腐、ベーコン、きくらげ、チーズ	カリフラワー、レタス、にんじん、たまねぎ、コーン、ねぎ
8	土	炒めビーフン わかめスープ	牛乳 お菓子 果物	ビーフン、油、いりごま、砂糖	豚肉、ちくわ、わかめ	たまねぎ、キャベツ、にんじん、ピーマン、トウモロコシ、ねぎ、しいたけ
10	月	ご飯 筑前煮 青梗菜のおひたし 果物	牛乳 カエル蒸しパン	米、メークイン、蒸しパンミックス、こんにゃく、砂糖、油、コーンスターチ	牛乳、鶏肉、うずらの卵、ちりめん、かつお節	チンゲンサイ、にんじん、キャベツ、たけのこ、小松菜パウダー、ごぼう、いんげん、こんぶ、しいたけ
11	火	ご飯 五目炒り豆腐 切干大根のごまねーず 果物	牛乳 大學芋	さつまいも、米、砂糖、マヨネーズ、ごま、揚げ油、油、いりごま(黒)	牛乳、豆腐、卵、牛ひき肉、ちくわ、ロースハム	たまねぎ、キャベツ、こまつな、にんじん、切り干した大根、ピーマン
12	水	ご飯 鶏肉の照り焼き プロッコリー 白菜のみそ汁	牛乳 マシュマロクリスピー	米、コーンフレーク、マーガリン、砂糖	牛乳、鶏もも肉、みそ、油揚げ、煮干し、わかめ	はくさい、プロッコリー、にんじん、ねぎ
13	木	ご飯 青椒肉絲 パンサンスー 果物	牛乳 フレンチトースト	米、食パン、春雨、砂糖、マーガリン、ごま油、片栗粉、油、ごま	牛乳、豚肉、卵、錦糸卵、かまぼこ	たまねぎ、にんじん、きゅうり、たけのこ、ピーマン、しょうが
14	金	ご飯 エビフライ 三色ソテー ジュリアンスープ	牛乳 イチゴゼリー 昆布	米、揚げ油、春雨、油	牛乳、ロースハム、ワインナー、こんぶ	たまねぎ、ほうれんそう、だいこん、コーン、にんじん、えのきたけ、セロリ、トウモロコシ
15	土	お弁当の日				



1日・3日・5日・8日・22日・29日は園で主食を提供のため、幼児もご飯はいりません。

赤字はゆり組さんのリクエストメニューです。