



2020年 3月 献立名と連絡表

田口保育園

88-2321



| 日曜 | 主食 | 献立名 | 材料名 | おやつ | 備考 | |
|------|--|---------------------------------------|---|----------------------|---|---|
| 1 日 | | | | | ☆3才未満児 | |
| 2 月 | ごはん | 大豆とアスパラガスのかき揚げ ソーセージとブロッコリーのみそスープ | 大豆 アスパラガス にんじん じゃがいも ちりめんじゃこ 小麦粉 昆布 ソーセージ ブロッコリー だいこん たまねぎ みそ 調味料 | 牛乳 ⑦ 田作り チーズ | 10時 牛乳、菓子など | |
| 3 火 | ごはん | ちらし寿司 鶏肉とかぼちゃの煮物 おすいもの | たまご ロースハム きゅうり にんじん かんぴょう 干し椎茸 鶏肉 かぼちゃ 昆布 煮干 干しわかめ 麩 小ねぎ 調味料 | 牛乳 ⑦ 二色パバロア | 昼食時 乳酸飲料 | |
| 4 水 | ごはん | 魚の照り焼き すまし汁 切干大根と小松菜のおかか和え | 魚の切り身 しょうが 切干大根 小松菜 にんじん 花かつお 煮干 昆布 だいこん もずく 小ねぎ みそ 調味料 | 牛乳 りんご | 3時 牛乳 | |
| 5 木 | じゃこ ごはん | 筑前煮 かきたま汁 | 鶏肉 里芋 れんこん にんじん 干し椎茸 じゃがいも こんにやく 煮干 昆布 たまご 小ねぎ ちりめんじゃこ 刻みのり 調味料 | 牛乳 ヨーグルト | さくら組さんの 人気メニュー | |
| 6 金 | ごはん | 豚肉とごぼうの豚汁 キャベツのゆかり和え チーズ | 豚肉 ごぼう だいこん にんじん 厚揚げ 小ねぎ みそ キャベツ しそ チーズ サラダ油 調味料 | 牛乳 ⑦ カントリークッキー | | |
| 7 土 | ごはん | 和風スパゲティ おからの春巻き ゆでたまご | 豚ミンチ たまねぎ にんじん ピーマン しめじ スパゲティ 刻みのり おから キャベツ ニラ ツナ たまねぎ 春巻の皮 たまご | さやえんどう | | |
| 8 日 | | | | | | |
| 9 月 | ごはん | 豆腐と豚肉のくずあん煮 フライドポテト ひとくちゼリー | 豚肉 たまねぎ にんじん 白豆腐 グリーンピース 片栗粉 じゃがいも ひとくちゼリー サラダ油 調味料 | 牛乳 バナナ | <p>さくら組さんに給食の好きなメニューを聞いてみました！！ ～給食～ ☆鶏のから揚げ ☆カレーライス ☆麻婆豆腐 ☆肉じゃが ☆親子うどん ☆鮭とチーズの春巻 ☆春雨の酢のもの ☆フライドポテト ☆こんにやくのかか煮 ☆大根のかりかり漬け ☆コーンスープ</p> | |
| 10 火 | ごはん | 五目みそ汁 魚肉ソーセージとチーズの春巻き 枝豆 | だいこん にんじん 突き出しこんにやく しめじ 小ねぎ 豆腐 みそ 豚ミンチ 大豆 たまねぎ バン粉 たまご 片栗粉 ちりめんじゃこ | 牛乳 フルーツゼリー | | |
| 11 水 | ごはん | 豚肉と大豆だんごの甘辛煮 わかめスープ ちりめんじゃこ春雨の酢のもの | 豚ミンチ 大豆 たまねぎ にんじん コーン 煮干 昆布 干しわかめ 調味料 春雨 きゅうり にんじん コーン 煮干 昆布 干しわかめ 調味料 | 牛乳 ⑦ マカロニきな粉 | | |
| 12 木 | 食パン | 豚肉の甘辛焼き キャベツの千切り ごぼうサラダ コーンスープ | 豚肉 しょうが ごぼう にんじん じゃがいも キャベツ コーン 牛乳 サラダ油 調味料 | 牛乳 ⑦ おにぎり | | |
| 13 金 | ごはん | 栄養揚げ だいこんとツナのナムル 煮麺 | 魚のすり身 白豆腐 たまねぎ にんじん しょうが 小麦粉 だいこん ツナ缶 青しそ 花かつお 昆布 煮麺 なす 小ねぎ 調味料 | 牛乳 ⑦ チーズ入りごまかりんどう | | |
| 14 土 | 愛情弁当の日 (すみれ組0・1・2才児、ばら組、きく組、さくら組さんはお弁当におかずとごはんを入れて持ってきてください) | | | リラクマ ソフトせん | | ～おやつ～ ☆マカロニきな粉 ☆ホットケーキ ☆大学いも ☆サター-アンダギー |
| 15 日 | | | | | | |
| 16 月 | ごはん | 肉じゃが みそ汁 ブロッコリーとちりめんじゃこの和え物 | 牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん 突き出しこんにやく グリーンピース ブロッコリー ちりめんじゃこ 煮干 昆布 白豆腐 干しわかめ みそ 調味料 | 牛乳 ⑦ 納豆入りネギ焼き | | 食育コーナー |
| 17 火 | ごはん | 煮魚 豆サラダ すまし汁 | 魚の切り身 しょうが ひよこ豆 大豆 にんじん きゅうり 金時豆 グリーンピース 煮干 昆布 えのき しめじ 小ねぎ 調味料 | 牛乳 ⑦ フルーツヨーグルト | | |
| 18 水 | 昆布 ごはん | 親子うどん だいこんのサラダ | 鶏肉 かまぼこ 干し椎茸 にんじん たまねぎ たまご 昆布 花かつお 小ねぎ うどん だいこん カニカマ 昆布の佃煮 調味料 | 牛乳 ベジたべる | | ひな祭り (桃の節句) 女の子の成長を願う日です。 本来は厄払いを目的とした日でした。 ひな祭りの行事食 ☆ちらし寿司 いろいろな意味が込められた食材を使って作ります ・れんこん→見通しが良くなる ・エビ→長寿 ・豆→健康でまめに働ける また三つ葉や、たまご、にんじん、菜の花は「春の香りやさわやかさ」をあらわしています |
| 19 木 | ごはん | さつまいもの天ぷら もずくのみそ汁 豚肉と切干大根の煮物 | さつまいも 小麦粉 煮干 昆布 もずく たまねぎ 小ねぎ みそ 豚肉 ごぼう にんじん うす揚げ 切干大根 絹さや 調味料 | 牛乳 ⑦ ぼたもち | | |
| 20 金 | 春分の日 | | | | | |
| 21 土 | ごはん | 高野豆腐のたまごとし 白菜のピーナッツ和え | 鶏ミンチ 高野豆腐 にんじん たまねぎ 干し椎茸 たまご 白菜 もやし にんじん ピーナッツ粉 サラダ油 調味料 | アンパンマン あげせん | | |
| 22 日 | | | | | | |
| 23 月 | ごはん | 豚肉のしょうが焼き こんにやくのかか煮 ワンタンスープ | 豚肉 たまねぎ しょうが 突き出しこんにやく 花かつお 昆布 白菜 にんじん 小ねぎ ワンタンの皮 みそ 調味料 | 牛乳 ビスコ チーズ | <p>☆はまぐりの潮汁 はまぐりの2枚の貝殻は、別のはまぐりの貝殻と合わないの で、1人の人と対になって離れない様 にという願いが込められています</p> <p>☆ひなあられ、ひし餅 桃色、白、緑の3色で構成されている ものが一般的で、雪の下に新芽が 芽吹き、桃の花が咲いている情景を あらわしています</p> | |
| 24 火 | ごはん | ポークカレー 野菜サラダ 枝豆 | 豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも 牛乳 だいこん レタス 干しわかめ 枝豆 サラダ油 調味料 | 牛乳 バナナ | | |
| 25 水 | ごはん | 鶏のから揚げ レタス ポパイサラダ みそ汁 | 鶏肉 小麦粉 片栗粉 ロースハム チーズ きゅうり マカロニ みかん缶 たまご 煮干 昆布 もやし ニら みそ | 牛乳 ケーキ | | |
| 26 木 | ごはん | 西京焼き ひじきの炒め煮 すまし汁 | 魚の切り身 みそ 芽ひじき にんじん 大豆 いんげん ごま油 煮干 昆布 うす揚げ 干し椎茸 小ねぎ サラダ油 調味料 | 牛乳 ⑦ かぼちゃだんご | | |
| 27 金 | ごはん | 麻婆豆腐 野菜のごま和え ワカメスープ | 豚ミンチ 白豆腐 干し椎茸 長ねぎ にんじん 赤みそ 片栗粉 もやし 小松菜 にんじん すりごま 煮干 昆布 干しわかめ 調味料 | 牛乳 ⑦ カルピスゼリー | | |
| 28 土 | ごはん | ポークチャップ 白菜の豆乳スープ だいこんのかりかり漬け | 豚肉 たまねぎ ピーマン にんじん トマトピューレ ケチャップ だいこん 切り昆布 昆布 煮干 白菜 豆乳 すりごま | どうぶつビスケット | | |
| 29 日 | | | | | | |
| 30 月 | ごはん | かぼちゃと厚揚げの含煮 ピーマンの花ふぶきサラダ すまし汁 | 昆布 鶏肉 かぼちゃ 厚揚げ ピーマン 春キャベツ にんじん コーン缶 煮干 昆布 たまねぎ もずく 小ねぎ 調味料 | 牛乳 肉まん | | |
| 31 火 | ごはん | 切干大根とベーコンのスープ ピーマンとてんぷらの甘辛煮 フルーツ | 昆布 ベーコン 切干大根 たまねぎ にんじん しめじ 小松菜 てんぷら ピーマン オレンジ サラダ油 調味料 | 牛乳 ⑦ ツナチーズトースト | | |

♪材料の都合で献立が変わることがあります。
⑦ は「手作りおやつ」を示しています。

