

2025年3月 田口保育園 給食だより

◎は手作りおやつを表しています ※アレルギー疾患のお子様には除去食を用意しています
※食材の仕入れ状況により献立を変更する場合があります

月	火	水	木	金	土	日
24	25	26	27	28	1	2
					ハーベスト 雑穀ごはん 南瓜と厚揚げの煮物(鶏) 卵不使用カニカマのサラダ(甲殻類) 白菜の味噌汁 どうぶつビスケット	
3	4	5	6	7	8	9
揚げせん ちらし寿司(卵) 大豆とじゃこの甘辛煮 すまし汁 みかん カルピス ◎お雛様ケーキ	◎かつおおにぎり 雑穀ごはん 魚の香味揚げ 法蓮草の白和え かき卵汁(卵) 牛乳 りんご	リッツ 雑穀ごはん あんかけ丼 胡瓜のゆかり和え わかめの味噌汁 牛乳 ヨーグルト	◎ふかし芋 雑穀ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き もずくのすまし汁 バナナ 牛乳 ◎じゃこチーズトースト(卵)	ミニドーナツ 雑穀ごはん 豚肉と高野豆腐の煮物 ツナもやしサラダ 大根の味噌汁 牛乳 ◎マカロニきな粉	ぼたぼた焼き ＜愛情弁当の日＞ お弁当に ご飯とおかずを入れて 持ってきてください アンパンマンふんわりコーン(卵)	
10	11	12	13	14	15	16
源氏パイ 雑穀ごはん 大豆と蒟蒻の中華炒め ワカメスープ パイナップル 牛乳 肉まん(鶏)	クラッカー 雑穀ごはん 牛丼 白菜の昆布和え なめこの味噌汁 牛乳 プリン(卵)	満月ボン 雑穀ごはん ホイコーロー 枝豆 スープ 牛乳 ◎ぶどう寒天	オレンジ 雑穀ごはん 魚のフライタルタルソースかけ(卵) レタス コンソメスープ(鶏) 牛乳 ◎きな粉バナナ	チーズ 白ごはん さつま鶏飯(鶏)(卵) 蓮根の天ぷら りんご 牛乳 ◎焼き芋	まがりせんべい 雑穀ごはん しっぽくうどん 卵不使用竹輪の胡麻サラダ ベジダブル(卵)	
17	18	19	20	21	22	23
プリン 鮭おにぎり タイビーエン(卵) ひじきのマリネ 牛乳 ◎納豆の包み揚げ	揚げせん 雑穀ごはん 照り焼きハンバーグ グリンリーフ コーンスープ パイナップル 牛乳 ケーキ(卵)	◎のり塩大豆 雑穀ごはん 魚の西京焼き ポテトサラダ(卵) もずくととうす揚げのすまし汁 牛乳 ◎おぼろ	春分の日	ヨーグルト 雑穀ごはん ビビンバ丼 大根のかりかり漬け 汁ビーフン 牛乳 ◎お好み焼き	ビスコ 雑穀ごはん 肉じゃが ブロッコリーの胡麻和え きのこの味噌汁 ポッツゴーン(卵)	
24	25	26	27	28	29	30
源氏パイ 食パン(卵) 里芋コロケ レタス トマト ふわふわスープ(卵) 牛乳 オレンジゼリー	◎ゆかりおにぎり 雑穀ごはん クリームシチュー(鶏) ベーコンと水菜のサラダ(卵) オレンジ 牛乳 ◎きな粉のビスコッティ	満月ボン 雑穀ごはん 煮魚 南瓜とさつま芋のサラダ 豆腐の味噌汁 牛乳 ◎ホッッドケーキ	◎りんごのコンポート おにぎり ナポリタンスパゲッティ(卵) 三色ナムル オニオンスープ(鶏) 牛乳 フライドポテト	◎南瓜蒸しパン 雑穀ごはん 魚のピカタ(卵) 春雨の酢の物 もずくと小松菜のすまし汁 牛乳 バナナ	ミニサラダ 雑穀ごはん 豚肉のソース炒め 千切りキャベツ 卵不使用竹輪と白菜のスープ ギャラメルコーン(卵)	
31						
リッツ 雑穀ごはん ビーフカレー ドレッシングサラダ オレンジ 牛乳 ◎きな粉揚げパン						

さくら組のリクエスト献立
今月で卒業するさくら組のこどもたちに「また食べたい給食は何？」という質問に答えてもらいました。いつもたくさん食べてくれて、ありがとう！
・焼きそば・さつま鶏飯・なめこの味噌汁・ハンバーグ・汁ビーフン
・牛丼・カレーライス・こんにやくのかかに・コーンスープ・里芋コロケ
・鮭おにぎり・ポテトサラダ・かきたま汁・春雨の酢の物・魚の西京焼き
・鮭のちゃんちゃん焼き・あんかけ丼・大根のかりかり漬け・ビビンバ丼
・ホットケーキ・ぶどう寒天・お好み焼き・フライドポテト・焼きいも
・じゃこチーズトースト・マカロニきな粉・きな粉揚げパン
・納豆の包み揚げ・肉まん・きな粉のビスコッティ

ももの節句
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。
*ちらし寿司
・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
*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ので、1人の人と対になって離れない様という願いが込められています
*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