

2026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
						1
2   ホームパイ 牛丼 胡瓜のオイル漬け 大根の味噌汁 牛乳 きな粉せんべい	3   満月ボン ちらし寿司 (卵) ポテトサラダ (卵) 白身魚のお吸い物 カルピス ㊦いちごのオムレット	4   ガッキー 雑穀ごはん 卵の袋とじ (卵) 小松菜の胡麻和え きのこのすまし汁 牛乳 ㊦きな粉バナナ (バナナ)	5   オレンジ 雑穀ごはん ささ身のチーズフライ (鶏) 蒲鉾と胡瓜の酢の物 白菜の味噌汁 牛乳 ㊦コーンフレークおこし (卵)	6   ビスコ 雑穀ごはん サバの味噌煮 ブロッコリーのおかか和え かき卵汁 (卵) 牛乳 ㊦さつま芋のかりんとう	7   芋チップ <b>&lt;愛情弁当の日&gt;</b> お弁当に ご飯とおかずを入れて 持ってきてください たべっこどうぶつ	8
9   チーズ 雑穀ごはん 八宝菜 中華スープ りんご (たんぼほ組りんごのコンポート) 牛乳 ㊦ポップコーン	10   リッツ 雑穀ごはん すり身のおとし揚げ 春雨の酢の物 (卵) もずくと小松菜のすまし汁 牛乳 オレンジゼリー	11   卵の花揚げ 雑穀ごはん ハンバーグ ドレッシングサラダ コーンスープ 牛乳 ケーキ (卵)	12   ホームパイ 親子丼 (卵) 野菜のカリカリ漬け 豆腐のすまし汁 牛乳 フライドポテト	13   星たべよ 雑穀ごはん 魚の香味揚げ こんにやくと大豆のおかか煮 南瓜ともやしの味噌汁 ヨーグルト	14   テツウエハース 雑穀ごはん ホイコーロー 汁ビーフン 枝豆 おととと (鶏)	15
16   オレンジゼリー ロールパン (卵) ミートソースパゲッティ キャベツの昆布和え コンソメスープ (鶏) 麦茶 ㊦牛じゃこおにぎり	17   バナナチップ 雑穀ごはん 煮魚 法蓮草の白和え えのきのすまし汁 牛乳 ㊦ホットケーキ	18   2色せんべい さつま鶏飯 (鶏) (卵) 胡瓜とツナのサラダ さつま芋の天ぷら 牛乳 ㊦ぶどう寒天	19   プチスティック 雑穀ごはん 魚の胡麻味噌焼き 大根とハムのマリネ (卵) スーミータン (卵) 牛乳 ㊦アップルパイ	20	21   クラッカー 雑穀ごはん 高野豆腐の卵とじ (卵) 法蓮草の味噌汁 あみじゃが (鶏)	22
23   オレンジ 雑穀ごはん きつねワカメうどん 蓮根のきんぴら 牛乳 ㊦えのきのチーズガレット	24   しらすくん 雑穀ごはん 鶏肉の唐揚げ (鶏) 切干大根とひじきの煮物 じゃが芋の味噌汁 ㊦カルピスポンチ	25   ヨーグルト 雑穀ごはん 魚の生姜焼き 大豆サラダ (卵) もずくとうす揚げのすまし汁 牛乳 ㊦ごぼうの利休揚げ	26   芋チップ 雑穀ごはん マーボー豆腐 胡瓜のゆかり和え わかめのすまし汁 牛乳 クラッカー	27   源氏パイ 雑穀ごはん ポークカレー 野菜の胡麻和え オレンジ プリン (卵)	28   ギンビスアスバラガス 雑穀ごはん 鶏肉の照り焼きキャベツ添え なめこの味噌汁 バナナ (バナナ) えいじビスケット (卵)	29
30   バナナ 雑穀ごはん 豆腐入りミートボール 水菜とベーコンのサラダ (卵) オニオンスープ (鶏) 牛乳 ㊦ジャムサンド	31   満月ボン 雑穀ごはん クリームシチュー (鶏) ピーマンとソーセージの甘辛炒め 麦茶 ㊦鮭おにぎり					

3月はさくら組さんがリクエストした献立を紹介したいと思います

ハンバーグ・豆腐入りミートボール・鶏肉の唐揚げ煮魚・牛丼・親  
サバの味噌煮・マーボー豆腐・ミートソースパゲッティ・八宝菜  
カレーうどん・さつま鶏飯・牛じゃこライス・ごぼうの利休揚げ  
ドレッシングサラダ・こんにやくのおかか煮・春雨の酢の物・汁  
胡瓜のオイル漬け・ワカメスープ・コーンスープ・なめこの味噌汁  
フライドポテト・きな粉バナナ・ぶどう寒天・チーズガレット  
ポップコーン・カルピスポンチ・さつま芋のかりんとう・ホット  
とっていただくメニューを出してくれました

子どもたちのリクエストの中から「牛じゃこライス」を紹介したいと思います

<材料> 白米2合 牛肉100g (2cmカット) 人参1/2本 (千切り)  
ちりめんじゃこ40g

調味料 醤油大さじ2~3杯 砂糖大さじ2杯 油適量

【作り方】

- 鍋に油を引き牛肉と人参を入れて炒める
- ①が炒まったら調味料を入れて味付けをし、ちりめんじゃこを加えて味を調える
- ご飯に②を混ぜて出来上がりです

