



		あかのなかま からだをつくる	みどりのなかま からだの働きをよくなる	さいろのなかま エネルギーのもとになる	その他調味料	主食	
3	月	【ひなまつり献立】 星のハンバーグ・小松菜のごま和え・お吸い物・ひなまつりゼリー	鶏肉・豚肉・豆腐・かまぼこ・キャベツ	玉ねぎ・小松菜・もやし・コーン・絹さや・白菜	砂糖・すりごま・じゃがいも・油	塩・しょうゆ・だし汁・ケチャップ	なめしごはん
4	火	【食育の日】 鶏肉のカレー風味焼き・春キャベツのおかか和え・とう菜のみそ汁・果物	鶏もも肉・ちくわ・油揚げ・みそ・かつお節	キャベツ・きゅうり・大根・とう菜・パセリ粉・果物	オリーブ油・小麦粉	塩・カレー粉・しょうゆ・だし汁	ごはん
5	水	【3月誕生会】 肉団子・唐揚げ・ツナサラダ・コーンスープ・ゼリー	ツナ・鶏肉・豚肉	ブロッコリー・キャベツ・人参・コーン・たまねぎ・しょうが・フルーツ果汁・みかん缶	油・パン粉・砂糖・小麦粉・米粉	コーンクリーム・塩・しょうゆ・ケチャップ・酢	わかめごはん
6	木	【お弁当DAYのため給食ありません】					
7	金	サバの照り焼き・ほうれん草のツナマヨ和え・ワタシ汁・果物	サバ・ツナ缶・豚ひき肉	ほうれん草・もやし・チンゲン菜・人参・コーン・長ねぎ・果物	マヨネーズ・ワタシ汁の液・ごま油・油	しょうゆ・塩・中華だし・みりん・酒	おかか塩昆布ごはん
10	月	メンチカツ・もやしの和え物・みそ汁・果物	鶏肉・豚肉・鶏卵・ロースハム・巻巻・わかめ・みそ	もやし・きゅうり・玉ねぎ・果物	砂糖・ごま油・いりごま・油・小麦粉・パン粉	酢・だし汁・塩・しょうゆ・ソース・ホウキフイヨン	わかめごはん
11	火	マカロニグラタン・フレンチサラダ・コンソメスープ・果物	鶏肉・牛乳・チーズ・ベーコン	玉ねぎ・マッシュルーム缶・ブロッコリー・キャベツ・人参・コーン・チンゲン菜・果物	マカロニ・じゃがいも・塩	塩・ホワイトソース・コンソメ	クロワッサン
12	水	みそラーメン・ふかし野菜・果物	豚肉・わかめ・みそ	長ねぎ・人参・もやし・キャベツ・しょうが・コーン	ごま油・じゃがいも・さつまいも・マヨネーズ	酒・しょうゆ・塩・中華だし	ちゃんぽん麺
13	木	【給食最終日】 カレーライス・切干大根とツナの和え物・牛乳・果物	豚肉・ツナ缶・牛乳	玉ねぎ・人参・切干大根・きゅうり・もやし・果物	じゃがいも・油・砂糖・ごま油	カレーパウダー・ケチャップ・しょうゆ・ソース・酒・酢	ごはん
14	金	【お別れ会のため特別給食になります】					
17	月	【午前保育のため給食はありません】					
18	火	【修了式のため給食はありません】					
19	水	☆春休み☆ たれカツ・ポテトサラダ・みそ汁・果物	豚肉・みそ・豚肉	玉ねぎ・人参・きゅうり・コーン・キャベツ・えのき・果物	じゃがいも・砂糖・パン粉・小麦粉・油	みりん・しょうゆ・だし汁・塩・マヨネーズ	ごはん
21	金	☆春休み☆ サバのみそ煮・ひじきの炒り煮・すまし汁・果物	サバ・みそ・ひじき・さつまいも・油揚げ・かぼちゃ・豆腐	しょうが・ごぼう・人参・干しいたけ・絹さや・長ねぎ・果物	砂糖・しらたき・油	みりん・しょうゆ・塩・酒・だし汁	ごはん
24	月	☆春休み☆ 白身フライ・和風サラダ・みそ汁・果物	タラ・かつお節・油揚げ・わかめ・みそ	小松菜・もやし・人参・絹さや・果物	砂糖・ごま油・パン粉・小麦粉・油	しょうゆ・酢・だし汁・塩・タルタルソース	わかめごはん
25	火	☆春休み☆ ピピンバ・卵焼き・チンゲン菜のスープ・果物	豚ひき肉・豆腐・鶏卵	たんぱい水菜・干しいたけ・ほうれん草・もやし・人参・玉ねぎ・チンゲン菜・コーン・果物	砂糖・いりごま・ごま油	しょうゆ・塩・中華だし・酢	ごはん
26	水	☆春休み☆ 豚肉の柳川風・もやしとツナのサラダ・さつまいものみそ汁・果物	豚もも肉・鶏卵・ツナ缶・みそ	人参・干しいたけ・玉ねぎ・ごぼう・絹さや・もやし・きゅうり・しめじ・長ねぎ・果物	油・砂糖・さつまいも・しらす干し	みりん・しょうゆ・塩・だし汁・酢	ごはん
27	木	☆春休み☆ 麻婆豆腐・華風和え・中華スープ・果物	豆腐・豚ひき肉・みそ・ロースハム	しょうが・人参・干しいたけ・長ねぎ・ニラ・きゅうり・もやし・チンゲン菜・玉ねぎ・えのき・果物	砂糖・片栗粉・ごま油・香辛料・いりごま	しょうゆ・酒・酢・中華だし・塩	ごはん
28	金	☆春休み☆ 赤魚の塩焼き・白菜のみも漬け・豚汁・ティスニーチーズ	赤魚・塩麹・塩昆布・チーズ・みそ・豚肉	キャベツ・白菜・ごぼう・人参・小松菜	じゃがいも	塩・だし汁	ごはん
31	月	☆春休み☆ 油淋鶏・もやしの中華和え・中華スープ・果物	ロースハム・豆腐・鶏肉	しょうが・長ねぎ・もやし・きゅうり・人参・小松菜・果物	砂糖・ごま油・いりごま・油・小麦粉・米粉	酢・しょうゆ・中華だし・塩	ごはん
☆	3/17 (月)	【午前保育】 親子丼・三色おひたし・みそ汁・果物	鶏もも肉・鶏卵・わかめ・巻巻・豆腐・みそ	玉ねぎ・人参・グリーンピース・ほうれん草・もやし・コーン・果物	砂糖・油	しょうゆ・酒・塩・だし汁	ごはん



* 献立内容を変更する場合があります。
* 調味料のマヨネーズは、原材料に鶏卵の入っていない製品を使用しています。

令和6年度

給食だより

『楽しく食べる子どもに』

『楽しく食べる子どもに』は、国の「保育所における食育に関する指針」のタイトルになっている言葉です。この指針では、食育の目標として5つを掲げています！

- ①お腹がすくリズムのもてる子ども
- ②食べたいもの・好きなものが増える子ども
- ③一緒に食べたい人がいる子ども
- ④食事作り・準備に関わる子ども
- ⑤食べ物を話題にする子ども

ひなまつり

●ひなまつりとは・
毎年3月3日に行われる日本の伝統的な行事で「桃の句」とも呼ばれ、古来から季節の変わり目にあたる節句の1つとして大切にされてきた日です。

給食では『桃の3色ゼリー』を提供させていただきます

食育の日 【春キャベツのおかか和え】

キャベツは通年人気の野菜ではありませんが、3月から5月まで旬でおいしいキャベツが収穫できます。

通年のキャベツではぎっしりと身がしまっていて潰れた円形のような形をしています。春キャベツはふんわりとしているのでまんまる型をしています。葉が柔らかく食べた時の舌触りが良いため、生のまま食べるのもいいですね♪

