

※○印はスプーンを、□印はフォークを持参ください。



		あかのなかま からだをつくる	みどりのなかま からだの調子をととのえる	きいろのなかま 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】 ふんわりハンバーグ・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・寒天	玉ねぎ・小松菜・もやし・コーン・細さや・白根	砂糖・すりごま・パン粉・油	塩・しょうゆ・だし汁・ウスターソース	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】 照り焼きチキン・フライドポテト・マカロニサラダ・コーンスープ・ゼリー	鶏肉	にんじん・きゅうり・コーン・クリームコーン・みかん缶・フルーツ果汁	油・砂糖・じゃがいも・小麦粉・マカロニ・マヨドレ・片栗粉	塩・しょうゆ・コンソメ	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・ワンタン汁・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	マヨドレ・ワンタンの皮・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・巻麩・油揚げ・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・ポークフィヨン	わかめごはん
11火	中華丼・春雨サラダ・中華スープ・果物	豚肉・かまぼこ・豆腐・わかめ	白菜・玉ねぎ・人参・干しいたけ・チンゲン菜・しょうが・きゅうり・えのき・コーン・果物	油・片栗粉・ごま油・砂糖・醤油	中華だし・塩・しょうゆ・酢	ごはん
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・果物	ごま油・じゃがいも・さつまいも・マヨドレ	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	カレールー・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☆ 五目うどん・カラフルサラダ・果物	鶏もも肉・油揚げ	小松菜・人参・えのき・長ねぎ・キャベツ・干しいたけ・ブロッコリー・果物	マヨドレ・じゃがいも・さつまいも	みりん・しょうゆ・塩・だし汁	うどん
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・かまぼこ・豆腐	しょうが・ごぼう・人参・干しいたけ・細さや・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・細さや・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☆ ピピンパ・卵焼き・チンゲン菜のスープ・果物	豚ひき肉・豆腐・鶏卵	ぜんまい水煮・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・細さや・もやし・きゅうり・しめじ・長ねぎ・果物	油・砂糖・さつまいも・しらたき	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・醤油・いりごま	しょうゆ・酒・酢・中華だし・塩	ごはん
28金	☆春休み☆ たれカツ・三色ナムル・みそ汁・果物	豚肉・巻麩・わかめ・みそ	ほうれん草・人参・もやし・大根・果物	砂糖・ごま油・パン粉・小麦粉・油	みりん・しょうゆ・酢・だし汁・塩	ごはん
31月	☆春休み☆ 赤魚の塩麹焼き・白菜のみみ漬け・みそ汁・ディズニーチーズ	赤魚・塩麹・塩昆布・チーズ・みそ・油揚げ・豆腐	キャベツ・白菜・長ねぎ		塩・だし汁	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・巻麩・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
3/18(火)	【修了式】【本社弁当】 春巻き・鶏の照り焼き・ナチュラルポテト・おひたし・ゼリー	鶏もも肉・鶏肉・豚肉	ほうれん草・にんじん・たけのこ・もやし・玉ねぎ・キャベツ・フルーツ果汁	砂糖・春雨・小麦粉・油・じゃがいも	しょうゆ・塩	わかめごはん

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

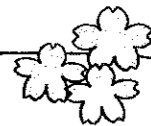
ひなまつり



●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すが、3月から5月までが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♪



* 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。