

3月献立表

令和元年2月25日

甲ノ原保育園

曜日	日付	未満児 おやつ	給食	おやつ	主材料
月	2 16 30	野菜 ジュース	ごはん・回鍋肉 ブロッコリーのごま和え 水菜のスープ オレンジ	ツナコーン サンド 牛乳	精白米・胚芽米・キャベツ・豚肉・人参 ねぎ・厚揚げ・ブロッコリー・人参・コーン・ごま 水菜・玉ねぎ・ベーコン・ショートロール ツナ・マヨドレ
火	3		★☆☆お誕生日会★☆☆ ★☆☆おひなさまお祝いランチ☆☆★		
	17 30	オレンジ ジュース	海苔ラーメン 厚揚げのしょうが醤油焼き ひじきの彩りサラダ バナナ	大根ふりかけ おにぎり 豆乳	中華麺・鶏肉・キャベツ・もやし・人参 しょうが・にんにく・ごま油・のり 厚揚げ・ひじき・きゅうり・ベーコン・レタス 精白米・胚芽米・大根
水	4 18	りんご ジュース	ごはん 鯖のからあげ 大根のそぼろ煮 白菜のみそ汁・デコポン	オレンジババロア 麦茶	精白米・胚芽米・鱈・米粉・片栗粉 大根・鶏肉・小松菜・白菜 人参・オレンジジュース・ゼラチン 生クリーム
木	5 19	豆乳	ハンバーガー ツナサラダ 白菜とウインナーのクリームスープ ヨーグルト	小松菜と鶏肉の さっぱりスパゲティー りんごジュース	ショートロール・豚肉・玉ねぎ・牛乳 キャベツ・レタス・きゅうり・人参 ツナ・白菜・ブロッコリー・まいたけ・ウインナー スパゲティー・小松菜・鶏肉
金	6	野菜 ジュース	チキンカレーライス ほうれん草と春雨のマヨ和え ブロッコリーのスープ オレンジゼリー	ごませんべい 麦茶	精白米・胚芽米・鶏肉・じゃが芋 人参・玉ねぎ・コーン・マーガリン・米粉・カレー粉 牛乳・ほうれん草・ベーコン・マヨドレ・ブロッコリー ぎょうざの皮・ごま・片栗粉・春雨
土	7 21	野菜 ジュース	海老ワンタン麺 里芋とちくわのうま煮 ヨーグルト	きな粉ラスク 牛乳	中華麺・えび・しゅうまいの皮・鶏肉 キャベツ・人参・もやし・里芋 ちくわ・しょうが・食パン・マーガリン・きな粉
月	9 23	りんご ジュース	ごはん 鮭のごま味噌焼き 大豆とひじきの煮物 小松菜としめじのすまし汁・オレンジ	小倉クリームパン 豆乳	精白米・胚芽米・鮭・米粉・ごま マーガリン・マヨドレ・大豆・ひじき・大根 油揚げ・しいたけ・人参・小松菜・玉ねぎ 食パン・小豆・生クリーム
火	10 24	オレンジ ジュース	ごはん 酢豚 きゅうりとかにかまの酢の物 豆腐とねぎのスープ・バナナ	キャロット ホットケーキ 牛乳	精白米・胚芽米・豚肉・片栗粉 人参・玉ねぎ・たけのこ・しめじ・ピーマン きゅうり・わかめ・かにかま・春雨・豆腐・ねぎ ホットケーキMIX・豆乳
水	25	野菜 ジュース	ごはん フィッシュアンドチップス 千切り野菜 チキンスープ・いちご	スコーン 麦茶	精白米・胚芽米・たら・小麦粉・米粉・牛乳 玉ねぎ・パセリ・マヨドレ・じゃが芋 キャベツ・人参・鶏肉・セロリ・にんにく 小麦粉・ベーキングパウダー・バター・生クリーム
木	12 26	牛乳	ごはん 擬製豆腐 小松菜とれんこんのサラダ にらと油揚げのみそ汁・デコポン	アメリカンドッグ 野菜ジュース	精白米・胚芽米・豆腐・鶏肉・片栗粉・人参・しいたけ ひじき・小松菜・れんこん・ベーコン・コーン・マヨドレ にら・玉ねぎ・油揚げ・ウインナー・ホットケーキMIX・牛乳
金	13 27	野菜 ジュース	トースト グラタン ココロ野菜のスープ ヨーグルト	ビビンバごはん 豆乳	食パン・マカロニ・鶏肉・玉ねぎ 人参・しめじ・グリーンピース・マーガリン・米粉・牛乳 チーズ・パセリ・じゃが芋・ブロッコリー・キャベツ・ベーコン 精白米・胚芽米・豚肉・にんにく・しょうが・にら・もやし・ごま油
土	14 28	オレンジ ジュース	塩うどん ポテトサラダ ヨーグルト	焼きおにぎり 牛乳	うどん・鶏肉・ねぎ・人参 しいたけ・竹輪・ごま油・じゃが芋・きゅうり ベーコン・コーン・マヨドレ・チーズ・しらす・ごま・精白米・胚芽米

給食室
から

・エネルギー 603kcal ・たんぱく質 22.5g ・脂質 22.9g

今月は、3日がお誕生日会の為別献立になります。25日が世界の料理イギリス料理です。

11日はお別れ遠足・お弁当持ち散歩の為、全園児、手作りお弁当になります。おやつはきな粉パン・牛乳となります。

材料の仕入れ都合により献立を変更する場合があります。

1ヶ月2サイクルの献立にし、初回の喫食状況を見て、次回の調理法を検討し、工夫しています。

