

令和7年3月

献立表

Information

今年度も残すところ1か月となりました。子ども達は1年間で食べる量が増えたり、フォークや箸を上手に使えるようになったりと毎日の給食を通して成長を感じます。これからも喜んでもらえる給食やおやつを作っていきたいと思ひます。

食材案内 「キャベツ」

調理用途の広さから人気が高まり、大根に次いで生産量の多い野菜です。1年中、栽培されます。キャベツの保存方法は、丸のままはビニール袋に入れ、カットしたものは切り口が空気に触れないようにラップをし、野菜室へ。すぐに使い切れない場合は、芯をくり抜き、濡らしたキッチンペーパーなどを詰めておくと良いでしょう。

日	曜日	献立	アレルギー	離乳食	手作りおやつ
1,15	土	五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花麩、干しいたけ	五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花麩、干しいたけ	五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 花麩	1日:魚肉ソーセージ
		チーズ	チーズ		15日:魚肉ソーセージ
3,17	月	3日:ちらし寿司(ア) 人参、きゅうり、かんぴょう、のり、卵 干しいたけ、桜でんぶ、まぐろ缶	3日:ちらし寿司 人参、きゅうり、かんぴょう、のり 干しいたけ、桜でんぶ、まぐろ缶	3,17日:おじや 人参、ツナ、玉ねぎ	3日:ひなまつりゼリー りんごジュース、アガー、カルピス 寒天、いちご、みかん、キウイ
		すまし汁 豆腐、えのき、あさつき、焼き麩	すまし汁 豆腐、えのき、あさつき、焼き麩	3日:すまし汁 豆腐、えのき、あさつき、焼き麩	17日:あずき蒸しパン 小豆、牛乳、ホットケーキミックス さつま芋
		17日:炊き込みご飯 ツナ、人参、しめじ、油揚げ、 切り干し大根 みそ汁	17日:炊き込みご飯 ツナ、人参、しめじ、油揚げ、 切り干し大根 みそ汁	17日:みそ汁 わかめ、じゃがいも、豆腐	
4,18	火	4日:ミルクロールパン ミネストローネ マカロニ、ベーコン(卵不使用) じゃが芋、人参、玉ねぎ、エリンギ ピーマン	18日:コッペパン ミネストローネ マカロニ、ベーコン(卵不使用) じゃが芋、人参、玉ねぎ、エリンギ ピーマン	ミルクロールパン、コッペパン ミネストローネ マカロニ、人参、玉ねぎ じゃが芋	4日:おにまんじゅう さつまいも、上新粉、薄力粉 ベーキングパウダー、砂糖、塩
		コーンサラダ コーン、ほうれん草、キャベツ、人参	コーンサラダ コーン、ほうれん草、キャベツ、人参	コーンサラダ コーン、ほうれん草、キャベツ、人参	18日:りんご
5,19	水	すき煮 豚肉、角麩、しらたき、玉ねぎ、 白菜、人参、生しいたけ	すき煮 豚肉、角麩、しらたき、玉ねぎ、 白菜、人参、生しいたけ	おじや 豚肉、角麩、玉ねぎ、白菜 人参	5日:チーズ蒸しパン チーズ、ホットケーキミックス
		南瓜のいとこ煮 南瓜、小豆缶	南瓜のいとこ煮 南瓜、小豆缶	南瓜のいとこ煮 南瓜、小豆缶	19日:アップルケーキ りんご、豆腐、メープルシロップ ホットケーキミックス、バター サラダ油
6,31	木/月	食パン 竜田揚げ 白身魚、生姜、片栗粉	食パン 竜田揚げ 白身魚、生姜、片栗粉	食パン 煮魚 白身魚	6日:りんご
		かきたま汁(ア) 人参、玉ねぎ、みつば、わかめ、 豆腐、卵	豆腐のすまし汁 人参、玉ねぎ、みつば、わかめ、 豆腐	豆腐のすまし汁 豆腐、人参、玉ねぎ、わかめ、	31日:りんご

日	曜日	献立	アレルギー	離乳食	手作りおやつ
7,21	金	米(押し麦) 生揚げと豚肉のみそ炒め 生揚げ、豚肉、人参、玉ねぎ キャベツ、チンゲン菜、しめじ	米(押し麦) 生揚げと豚肉のみそ炒め 生揚げ、豚肉、人参、玉ねぎ キャベツ、チンゲン菜、しめじ	豚肉のみそ煮 豚肉、人参、玉ねぎ キャベツ、チンゲン菜	7日:さつまいもパン さつまいも、バター、砂糖、パン 牛乳、りんご
		なばなのあえもの しらす干し、なばな、きゅうり、 人参	なばなのあえもの しらす干し、なばな、きゅうり、 人参	なばなのあえもの しらす干し、なばな、きゅうり、 人参	21日:ウインナードーナツ 魚肉ソーセージ(卵不使用) ホットケーキミックス、豆腐
8,29	土	あんかけうどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花麩、干しいたけ	あんかけうどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花麩、干しいたけ	あんかけうどん 干うどん、人参、ほうれん草 花麩	8日:魚肉ソーセージ
		チーズ	チーズ		29日:魚肉ソーセージ
10,24	月	米(押し麦) 魚の香味焼き 白身魚、玉ねぎ、人参、ねぎ 生姜	米(押し麦) 魚の香味焼き 白身魚、玉ねぎ、人参、ねぎ 生姜	白がゆ 白身魚、玉ねぎ、人参	10日:のり塩ポテト じゃが芋、青のり、片栗粉
		のっぺい汁 鶏肉、里芋、人参、大根、白菜 油揚げ、ねぎ	のっぺい汁 鶏肉、里芋、人参、大根、白菜 油揚げ、ねぎ	のっぺい汁 鶏肉、里芋、人参、大根、白菜 油揚げ	24日:バナナケーキ バナナ、豆腐、メープルシロップ ホットケーキミックス、バター サラダ油
11,25	火	11日:クロロールパン チキンカツ 鶏肉、小麦粉、パン粉、ケチャップ	25日:コッペパン チキンカツ 鶏肉、小麦粉、パン粉、ケチャップ	クロロールパン、コッペパン 鶏肉の甘辛煮 鶏肉	11日:ふかしいも さつま芋
		ポトフ 玉ねぎ、かぶ、人参、じゃが芋 ウインナー(卵不使用)	ポトフ 玉ねぎ、かぶ、人参、じゃが芋 ウインナー(卵不使用)	ポトフ 玉ねぎ、かぶ、人参、じゃが芋	25日:ラスク パン、バター、砂糖
12,26	水	カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋、スキムミルク	カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋、スキムミルク	おじや 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋	12日:南瓜スコーン 南瓜、ホットケーキミックス バター、砂糖
		ゆかりあえ キャベツ、人参、もやし、ゆかり粉	ゆかりあえ キャベツ、人参、もやし、ゆかり粉	土佐あえ キャベツ、人参、もやし、花がつか	26日:バナナ
13,27	木	食パン ミートボールのトマト煮 豚挽肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ ピーマン、しめじ	食パン ミートボールのトマト煮 豚挽肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ ピーマン、しめじ	食パン ミートボールのトマト煮 豚挽肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ	13日:ミルクもち 片栗粉、牛乳、砂糖、きな粉 塩
		ひじきの中華あえ ひじき、きゅうり、水菜、ごま	ひじきの中華あえ ひじき、きゅうり、水菜、ごま	ひじきの中華あえ ひじき、きゅうり、水菜、ごま	27日:南瓜パン 南瓜、バター、砂糖、パン 牛乳
14,28	金	米(押し麦) みそおでん 生揚げ、豚肉、はんぺん、こんにやく 大根、じゃがいも	米(押し麦) みそおでん 生揚げ、豚肉、はんぺん、こんにやく 大根、じゃがいも	白がゆ 豚肉、大根、じゃがいも	14日:ピザトースト 食パン、トマト缶、玉ねぎ、チーズ ケチャップ、バジル、パセリ 魚肉ソーセージ
		白菜のおひたし 白菜、人参、花がつか	白菜のおひたし 白菜、人参、花がつか	白菜のおひたし 白菜、人参、花がつか	28日:ミルクもち 片栗粉、牛乳、砂糖、きな粉 塩