

令和8年3月

献立表

Information

いよいよ3月となり、早いものであと1か月で子ども達は進級、卒園します。4月の頃と比べ給食もたくさん食べられるようになり、子ども達の成長をうれしく思います。今後も元気いっぱい過ごすことができるよう、給食作りを頑張っていきたいです。

食材案内 「お米、変身」

お菓子や調味料などいろいろなものに加工されています。食事の時に話してあげてください。

- ・粉にするー蒸すー焼くーせんべい(揚げると、揚げせんべい)
- ・発酵させ米麴を作るー酒、米酢、みりん
- ・粉にするー上新粉ーだんご

| 日 | 曜日 | 献立 | アレルギー | 離乳食 | 手作りおやつ |
|------|-----|--|--|--|--|
| 2,16 | 月 | 2日:コッペパン ミネストローネ マカロニ、ベーコン、人参、玉ねぎ キャベツ、エリンギ、ピーマン 南瓜サラダ(ア) 南瓜、きゅうり、マヨネーズ | 16日:クロールパン ミネストローネ マカロニ、ベーコン、人参、玉ねぎ キャベツ、エリンギ、ピーマン 南瓜サラダ 南瓜、きゅうり | 白がゆ ミネストローネ 人参、玉ねぎ、キャベツ 南瓜サラダ 南瓜、きゅうり | 2日:さつまいもパン さつまいも、バター、砂糖、 パン、牛乳 16日:カルピス寒天 カルピス、水、寒天 |
| | | 3日:パンナコッタ 牛乳、生クリーム、砂糖、ゼラチン | | | |
| 3 | 火 | ちらし寿司(ア) しらす干し、人参、かんぴょう、 干しいたけ、きゅうり、桜でんぶ 味付けまぐろ缶、刻みのり、卵 すまし汁 あさつき、わかめ、豆腐 | ちらし寿司 しらす干し、人参、かんぴょう、 干しいたけ、きゅうり、桜でんぶ 味付けまぐろ缶、刻みのり すまし汁 あさつき、わかめ、豆腐 | おじや しらす干し、人参、白菜 すまし汁 わかめ、豆腐 | 3日:パンナコッタ 牛乳、生クリーム、砂糖、ゼラチン |
| | | 4日:アップルケーキ りんご、豆腐、砂糖 ホットケーキミックス、バター 18日:りんご | | | |
| 4,18 | 水 | 食パン ビーフンスープ ビーフン、豚肉、人参、玉ねぎ、 えのき、しめじ、チンゲン菜 ジャーマンポテト じゃが芋、ウインナー、カレー粉 | 食パン ビーフンスープ ビーフン、豚肉、人参、玉ねぎ、 えのき、しめじ、チンゲン菜 ジャーマンポテト じゃが芋、ウインナー、カレー粉 | 白がゆ ビーフンスープ ビーフン、鶏肉、人参、玉ねぎ、 チンゲン菜 じゃが芋の土佐煮 じゃが芋、花がつつお | 4日:アップルケーキ りんご、豆腐、砂糖 ホットケーキミックス、バター 18日:りんご |
| | | 5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 魚肉ソーセージ 19日:ミルクもち 片栗粉、牛乳、砂糖、きな粉 塩 | | | |
| 5,19 | 木 | ビビンバ 豚挽き肉、人参、大根、もやし ほうれん草、にんにく、生姜、ごま スープ 豆腐、白菜、人参、あさつき | ビビンバ 豚挽き肉、人参、大根、もやし ほうれん草、にんにく、生姜、ごま スープ 豆腐、白菜、人参、あさつき | おじや 豚挽き肉、人参、大根、ほうれん草 ごま スープ 豆腐、白菜、人参、 | 5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 魚肉ソーセージ 19日:ミルクもち 片栗粉、牛乳、砂糖、きな粉 塩 |
| | | 6日:りんご | | | |
| 6,30 | 金/月 | コッペパン 竜田揚げ 白身魚、生姜 コーンスープ 鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ クリームコーン、豆乳 | コッペパン 竜田揚げ 白身魚、生姜 コーンスープ 鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ クリームコーン、豆乳 | 白がゆ 煮魚 白身魚 コーンスープ 鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ クリームコーン、豆乳 | 6日:りんご 30日:りんご |
| | | 17日:ふかし芋 さつまいも、塩 31日:ラスク パン、バター、砂糖 | | | |

| 日 | 曜日 | 献立 | アレルギー | 離乳食 | 手作りおやつ |
|---------|----|---|---|--|---|
| 7,14,28 | 土 | 7日:五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花巻、干しいたけ チーズ 14,28日:チキンライス 鶏肉、玉ねぎ、人参、しめじ スープ 玉ねぎ、人参、じゃが芋、ウインナ | 7日:五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 油揚げ、花巻、干しいたけ チーズ 14,28日:チキンライス 鶏肉、玉ねぎ、人参、しめじ スープ 玉ねぎ、人参、じゃが芋、ウインナ | 7日:五目うどん 干うどん、人参、ほうれん草 花巻 14,28日:おじや 鶏肉、玉ねぎ、人参 スープ 玉ねぎ、人参、じゃが芋 | 7日:魚肉ソーセージ 14,28日:魚肉ソーセージ |
| | | 9日:さつまいもドーナツ さつまいも、ホットケーキミックス 豆腐、砂糖 23日:五平餅 米、生姜、大葉、みそ、みりん 砂糖 | | | |
| 9,23 | 月 | 食パン ミートボールのトマト煮 豚挽き肉、じゃが芋、人参 玉ねぎ、グリーンピース、しめじ ツナのあえもの ツナ、もやし、きゅうり、人参 | 食パン ミートボールのトマト煮 豚挽き肉、じゃが芋、人参 玉ねぎ、グリーンピース、しめじ ツナのあえもの ツナ、もやし、きゅうり、人参 | 白がゆ ミートボールのトマト煮 豚挽き肉、じゃが芋、人参 玉ねぎ ツナのあえもの ツナ、きゅうり、人参 | 9日:さつまいもドーナツ さつまいも、ホットケーキミックス 豆腐、砂糖 23日:五平餅 米、生姜、大葉、みそ、みりん 砂糖 |
| | | 10日:バナナ 24日:プリン(ア) 卵、砂糖、牛乳 | | | |
| 10,24 | 火 | 米(押し麦) 鶏肉のから揚げ 鶏肉 のっぺい汁 里芋、人参、大根、油あげ 白菜、ねぎ | 米(押し麦) 鶏肉のから揚げ 鶏肉 のっぺい汁 里芋、人参、大根、油あげ 白菜、ねぎ | 白がゆ 鶏肉の甘辛煮 鶏肉 のっぺい汁 人参、大根、白菜 | 10日:バナナ 24日:プリン(ア) 卵、砂糖、牛乳 |
| | | 11日:チーズ蒸しパン ホットケーキミックス、チーズ 25日:シフォンケーキ(ア) 卵、砂糖、薄力粉、サラダ油、水 ベーキングパウダー | | | |
| 11,25 | 水 | 11日:ロールパン 和風スープスパゲティ スパゲティ、ベーコン(卵不使用) 人参、玉ねぎ、しめじ、えのき のり ジャコサラダ しらす干し、人参、小松菜 | 25日:コッペパン 和風スープスパゲティ スパゲティ、ベーコン(卵不使用) 人参、玉ねぎ、しめじ、えのき のり ジャコサラダ しらす干し、人参、小松菜 | 白がゆ 和風スープスパゲティ スパゲティ、人参、えのき、玉ねぎ のり ジャコサラダ しらす干し、人参、小松菜 | 11日:チーズ蒸しパン ホットケーキミックス、チーズ 25日:シフォンケーキ(ア) 卵、砂糖、薄力粉、サラダ油、水 ベーキングパウダー |
| | | 12日:ラスク パン、バター、砂糖 26日:さつまいもパン さつまいも、バター、砂糖、 パン、牛乳 | | | |
| 12,26 | 木 | カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃがいも キャベツのあえもの ツナ缶、キャベツ、人参 | カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃがいも キャベツのあえもの ツナ缶、キャベツ、人参 | おじや 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃがいも キャベツのあえもの ツナ缶、キャベツ、人参 | 12日:ラスク パン、バター、砂糖 26日:さつまいもパン さつまいも、バター、砂糖、 パン、牛乳 |
| | | 13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、 | | | |
| 13,27 | 金 | 食パン チキンカツ 鶏肉、パン粉、小麦粉 かぶのクリームシチュー 鮭、かぶ、じゃが芋、人参、玉ねぎ 白菜、しめじ | 食パン チキンカツ 鶏肉、パン粉、小麦粉 かぶのクリームシチュー 鮭、かぶ、じゃが芋、人参、玉ねぎ 白菜、しめじ | 白がゆ 鶏肉と大根の煮物 鶏肉、大根 かぶのクリームシチュー かぶ、じゃが芋、人参、玉ねぎ 白菜 | 13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、 27日:フルーツゼリー りんごジュース、アガー、砂糖 バナナ、みかん缶、もも缶 |
| | | 17日:ふかし芋 さつまいも、塩 31日:ラスク パン、バター、砂糖 | | | |
| 17,31 | 火 | きのこの炊き込みごはん ツナ、切干大根、人参、油揚げ しめじ、えのき、まいたけ 豚汁 豆腐、豚肉、大根、人参、白菜 ごぼう、ねぎ | きのこの炊き込みごはん ツナ、切干大根、人参、油揚げ しめじ、えのき、まいたけ 豚汁 豆腐、豚肉、大根、人参、白菜 ごぼう、ねぎ | おじや ツナ、人参 スープ 豆腐、鶏肉、大根、人参、白菜 | 17日:ふかし芋 さつまいも、塩 31日:ラスク パン、バター、砂糖 |
| | | | | | |