

令和6年3月

献立表

Information

少しずつ寒さもやわらぎ、あつという間に今年度も残すところ、あと1か月になりました。4月に比べて子ども達の食べる量は本当に増えました。そして苦手な食材にも挑戦して食べる姿が見られるようになりました。卒園する子ども達にとっては最後の給食になります。楽しい給食の思い出をたくさん作ってほしいと思います。ゆり組はパン作りを楽しみます。

日		献立	アレルギー	離乳食	手作りおやつ
1,22	金	すき煮丼 豚肉、角麩、しらたき、白菜 人参、玉ねぎ、春菊	すき煮丼 豚肉、角麩、しらたき、白菜 人参、玉ねぎ、春菊	おじや 豚肉、人参、玉ねぎ、白菜 (角麩、しらたき、) 中期:鶏ささみ肉、後期:豚赤身肉	1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
		南瓜のそぼろ煮 南瓜、鶏挽肉	南瓜のそぼろ煮 南瓜、鶏挽肉	南瓜のそぼろ煮 南瓜、鶏挽肉	22日:みかん寒天 オレンジジュース、寒天、みかん
2,16	土	ケチャップライス ウインナー、玉ねぎ、人参 しめじ、エリンギ	ケチャップライス ウインナー、玉ねぎ、人参 しめじ、エリンギ	おじや ツナ、玉ねぎ、人参 (しめじ、エリンギ)	2日:フルーチェ フルーチェ、牛乳
		スープ 玉ねぎ、人参、大根、えのき	スープ 玉ねぎ、人参、大根、えのき	スープ 玉ねぎ、人参、大根(えのき)	16日:魚肉ソーセージ
4	月	ちらし寿司(ア) 鮭フレーク、人参、かんぴょう 干しいたけ、きゅうり、刻みのり 卵	ちらし寿司 鮭フレーク、人参、かんぴょう 干しいたけ、きゅうり、刻みのり 卵	おじや ツナ、玉ねぎ、人参	4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、大根、あさつき、えのき	すまし汁 豆腐、大根、あさつき、えのき	すまし汁 豆腐、大根 (あさつき、えのき)	
5,19	火	5日:ミルクロールパン ミネストローネ マカロニ、ベーコン、じゃが芋、人参 玉ねぎ、エリンギ	19日:食パン ミネストローネ マカロニ、ベーコン、じゃが芋、人参 玉ねぎ、エリンギ	白がゆ ミネストローネ じゃが芋、玉ねぎ、人参 (エリンギ)	5日:ミルクもち 片栗粉、牛乳、砂糖、きな粉 塩
		チキンカツ 鶏肉	チキンカツ 鶏肉	照り焼きチキン 鶏肉	19日:のり塩ポテト じゃが芋、青のり
6	水	米(押し麦) 生揚げと魚のごまみそ煮 生揚げ、白身魚、大根、人参 グリーンピース、胡麻	米(押し麦) 生揚げと魚のごまみそ煮 生揚げ、白身魚、大根、人参 グリーンピース、胡麻	白がゆ 魚のごまみそ煮 白身魚、大根、人参、胡麻	6日:大学芋 さつまいも、水あめ、しょうゆ
		春雨あえ 春雨、わかめ、みかん	春雨あえ 春雨、わかめ、みかん	春雨あえ 春雨、わかめ	
7,21	木	コッペパン 白菜のクリームシチュー 鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ 白菜、しめじ	コッペパン 白菜のクリームシチュー 鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ 白菜、しめじ	白がゆ 白菜のクリームシチュー 鶏肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ 白菜、(しめじ)	7日:りんごパン 小麦粉、ドライイースト、りんご 牛乳、バター
		切干大根のごまあえ 切干大根、しらす干し、きゅうり 胡麻	切干大根のごまあえ 切干大根、しらす干し、きゅうり 胡麻	きゅうりのしらすあえ しらす干し、きゅうり	21日:かぼちゃパン 南瓜、バター、砂糖、パン 牛乳

日	曜日	献立	アレルギー	離乳食	手作りおやつ
8,18	金/月	カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋	アレルギー カレーライス 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋	白がゆ 野菜スープ 豚挽き肉、玉ねぎ、人参 じゃが芋	8日:ヨーグルト
		ドレッシング和え キャベツ、きゅうり、人参	ドレッシング和え キャベツ、きゅうり、人参	ドレッシング和え キャベツ、きゅうり、人参 中期:鶏ささみ肉、後期:豚赤身肉	18日:ヨーグルト
9,30	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、(油揚げ)	
		チーズ	チーズ		
11,25	月	米(押し麦) 白身魚のから揚げ 白身魚	アレルギー 米(押し麦) 白身魚のから揚げ 白身魚	白がゆ 白身魚の煮つけ 白身魚	11日:りんご
		根菜のみそ汁 大根、じゃが芋、人参、豆腐	根菜のみそ汁 大根、じゃが芋、人参、豆腐	根菜のみそ汁 大根、じゃが芋、人参、豆腐	25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
12,26	火	12日:クロロールパン チキンとマカロニのソテー マカロニ、鶏肉、人参、玉ねぎ、 ピーマン、エリンギ	26日:コッペパン チキンとマカロニのソテー マカロニ、鶏肉、人参、玉ねぎ、 ピーマン、エリンギ	白がゆ チキンのソテー 鶏肉、人参、玉ねぎ、 (ピーマン、エリンギ、マカロニ)	12日:南瓜ドーナツ ホットケーキミックス、豆腐 南瓜、さつまいも
		かきたま汁(ア) 豆腐、みつば、えのき、卵	スープ 豆腐、みつば、えのき	スープ 豆腐、(みつば、えのき)	26日:ココアバナナケーキ ホットケーキミックス、牛乳、砂糖 ココア、バナナ、バター、サラダ油
13,27	水	米(押し麦) 大根とつくねの煮物 鶏挽肉、大根、人参、ねぎ 生しいたけ	アレルギー 米(押し麦) 大根とつくねの煮物 鶏挽肉、大根、人参、ねぎ 生しいたけ	白がゆ 大根とつくねの煮物 鶏挽肉、大根、人参 (ねぎ、生しいたけ)	13日:ラスク パン、砂糖、バター
		なばなのあえもの なばな、花がつつお	なばなのあえもの なばな、花がつつお	じゃがいもの土佐煮 じゃがいも、花がつつお	27日:ラスク パン、砂糖、バター
14,28	木	食パン 和風スープスパゲティ スパゲティ、ベーコン(卵不使用) 玉ねぎ、人参、えのき、生しいたけ ほうれん草、切り海苔	アレルギー 食パン 和風スープスパゲティ スパゲティ、ベーコン(卵不使用) 玉ねぎ、人参、えのき、生しいたけ ほうれん草、切り海苔	白がゆ 和風スープスパゲティ スパゲティ、玉ねぎ、人参 (えのき、生しいたけ) ほうれん草	14日:ゆかりおにぎり 米、ゆかり粉
		昆布あえ キャベツ、もやし、人参、塩昆布	昆布あえ キャベツ、もやし、人参、塩昆布	あえもの キャベツ、もやし、人参、花がつつお	28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
15,29	金	米(押し麦) 豚肉のみそ炒め 豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ グリーンピース、しめじ	アレルギー 米(押し麦) 豚肉のみそ炒め 豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ グリーンピース、しめじ	白がゆ 豚肉のみそ煮 豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ (しめじ) 中期:鶏ささみ肉、後期:豚赤身肉	15日:チーズ揚げ餃子 餃子の皮、チーズ、じゃが芋
		のっぺい汁 鶏肉、里芋、大根、人参、ねぎ 油揚げ、白菜	のっぺい汁 鶏肉、里芋、大根、人参、ねぎ 油揚げ、白菜	のっぺい汁 鶏肉、大根、人参、白菜 (ねぎ、油揚げ、里芋)	29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