

予 定 献 立 表

2020年3月分

月	火	水	木	金	土	
2 玄米ご飯 ゆし豆腐(ねぎ) 肉じゃが キュウリとワカメの和え物 バナナ <small>【赤】ゆし豆腐、牛肉、グリーンピース 【黄】玄米、じゃが芋、三温糖、ごま 【緑】ネギ、たまねぎ、にんじん、きゅうり、ワカメ、レモン、バナナ、にんじん</small>	3 ちらしずし(鮭) すまし汁(花麩) 花ウインナー 菜の花の和え物(おかか) パイン缶 ひなあられ <small>【赤】鶏卵、ベニざけ、ウインナー、EM牛乳、脱脂粉乳、牛乳 【黄】胚芽米、砂糖、ごま、焼きそば 【緑】ひじき、さやいんげん、ほうれんそう、葉、なばな、にんじん、パイン缶</small>	4 スパゲティミートソース すまし汁(しめじ、えのき、水菜) 粉ふきいも <small>【赤】豚ひき肉、豚レバー、チーズ、煮干し 【黄】麺、バター、じゃが芋、胚芽米、三温糖、砂糖 【緑】にんじん、たまねぎ、しいたけ、しめじ、えのき、きょうな、パセリ、ネギ、枝豆</small>	5 黒米ご飯 みそ汁(かぶ) 鮭のマヨネーズ焼き 人参ソリソリ(シラス) りんご <small>【赤】べにざけ、しらす、牛乳、鶏卵 【黄】黒米、ごま油、砂糖、ごま 【緑】かぶ、かぶ、葉、しめじ、たまねぎ、にんじん、ネギ、りんご</small>	6 麦ご飯 ポークカレー しらすのサラダ プチトマト <small>【赤】豚肉、鶏レバー、しらす、保育乳 【黄】胚芽米、おし麦、じゃが芋、パン 【緑】たまねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、コーン、トマト</small>	7 中華丼 ごぼうサラダ わかめスープ(ワカメ、長ネギ) <small>【赤】豚肉、まぐろ、缶詰、保育乳 【黄】胚芽米、おし麦、三温糖、さつま芋 【緑】はくさい、にんじん、たまねぎ、しいたけ、たけのこ、ピーマン、ごぼう、きゅうり</small>	
9 あずきご飯 豚汁 フーイリチー オレンジ <small>【赤】豚肉、豚肉、鶏卵、保育乳 【黄】胚芽米、もち米、さといも、こんにやく、ふ、ライ麦、三温糖 【緑】大根、ごぼう、根深ねぎ、にんじん、キャベツ、たまねぎ、りょうとうもやし、オレンジ、干しぶどう</small>	10 玄米ご飯 みそ汁(ホウレンソウ、大根) 魚の夕焼けソース ひじきとこんにやくのきんぴら プリン <small>【赤】さば、豚肉、保育乳 【黄】玄米、こんにやく、ごま油、ごま 【緑】ほうれんそう、大根、にんじん、ひじき、えだまめ、りんご</small>	11 弁当会 <small>【赤】チーズ 【黄】 【緑】</small>	12 ご飯 すまし汁(小松菜、絹ごし) ごぼうと牛肉のみそ煮 マカロニサラダ(ツナ) パイン缶 <small>【赤】豆腐、牛、かたろース、まぐろ、缶詰、保育乳 【黄】胚芽米、こんにやく、三温糖、麺、さつま芋 【緑】こまつな、ごぼう、にんじん、しょうが、きゅうり、干しぶどう、パイン缶、ニラ、コーン</small>	13 麦ご飯 チキンクリームシチュー ブロッコリーのおかか和え プルーン <small>【赤】鶏、もも、豚肉、保育乳、クリーム、グリーンピース 【黄】胚芽米、じゃが芋、オリーブ油、バター、パン 【緑】たまねぎ、にんじん、セロリ、ブロッコリー、プルーン</small>	14 第56回 卒園・修了式	
16 納豆ごはん みそ汁(大根、しめじ) からし菜チャンブルー シークワーサーゼリー <small>【赤】納豆、沖縄豆腐、豚肉、保育乳 【黄】胚芽米、強力粉、1等、バター、パン 【緑】大根、しめじ、ネギ、からし、にんじん、にんじん、ジュース</small>	17 ご飯 みそ汁(チンゲン菜、油揚げ) しそ入り卵焼き 切り干し大根炒め たんかん <small>【赤】油揚げ、鶏卵、豚肉、カマボコ、保育乳 【黄】胚芽米、こんにやく、三温糖、パン 【緑】チンゲンサイ、しそ、切り干し大根、しいたけ、たんかん</small>	18 クファジュシー すまし汁(白菜、えのき) かぼちゃのそぼろ煮 オレンジ <small>【赤】豚肉、鶏ひき肉、牛乳 【黄】胚芽米、三温糖 【緑】にんじん、昆布、ネギ、はくさい、えのき、かぼちゃ、たまねぎ、さやいんげん、しょうが、にんにく</small>	19 あわご飯 みそ汁(小松菜、大根) 魚のフライ(磯部) ひじき炒め りんご <small>【赤】きはだまぐろ、大豆、油揚げ、ツナ缶 【黄】胚芽米、食パン 【緑】こまつな、大根、あおのり、ひじき、にんじん、さやいんげん、りんご</small>	20 春分の日 	21 野菜そば 焼き芋 <small>【赤】豚、かた、カマボコ、保育乳、きなこ、小豆 【黄】沖縄そば、砂糖、胚芽米、三温糖、さつま芋 【緑】にんじん、キャベツ、りょうとうもやし</small>	
23 黒米ご飯 みそ汁(厚揚げ、水菜) 豚肉のしょうが焼 かぼちゃ含め煮 バナナ <small>【赤】生揚げ、豚肉、保育乳、牛乳 【黄】黒米 【緑】きょうな、たまねぎ、ピーマン、しょうが、かぼちゃ、バナナ</small>	24 お子様ランチ <small>【赤】保育乳 【黄】 【緑】キャベツ、コーン</small>	25 麦ご飯 みそ汁(キャベツ、油あげ) きびなごのカレー揚げ パイパイリチー オレンジ <small>【赤】油揚げ、きびなご、チーズ、豚肉、牛乳、さば、缶詰 【黄】小麦、そうめん 【緑】キャベツ、にんじん、パセリ、パイパイ、ニラ、オレンジ、枝豆</small>	26 チキンピラフ すまし汁(絹ごし、青菜) ブロッコリーソテー りんご <small>【赤】鶏、もも、豆腐、豚肉、保育乳 【黄】胚芽米、食パン、バター、砂糖 【緑】たまねぎ、にんじん、ピーマン、にんにく、ほうれんそう、ブロッコリー、コーン、りんご</small>	27 麦ご飯 ビーフシチュー おからサラダ チーズでカルシウム <small>【赤】牛かた肉、豚レバー、クリーム、カマボコ、チーズ、保育乳 【黄】胚芽米、おし麦、じゃが芋、バター、パン 【緑】にんじん、たまねぎ、しめじ、ピーマン、きゅうり、コーン</small>	28 新年度準備 (弁当)	
30 ふりかけご飯 おでん 白菜の和え物 バナナ <small>【赤】ソーキ骨、生揚げ、竹輪、保育乳 【黄】胚芽米、こんにやく、ごま油、三温糖、ソーメン 【緑】にんじん、大根、なが昆布、はくさい、きゅうり、バナナ</small>	31 ご飯 みそ汁(えのき、わかめ) チキンマーレード焼き 野菜炒め(キャベツ、アスパラ) オレンジ <small>【赤】鶏、もも、豚肉、保育乳 【黄】胚芽米、もち米、三温糖 【緑】えのき、わかめ、根深ねぎ、しょうが、にんにく、にんじん、キャベツ、アスパラガス、りょうとうもやし、オレンジ</small>	<p>園での昼食、おやつ、クッキングなどの楽しい時間を友達や先生と分け合ってきたこの1年。こどもたちは心も体も見違えるほど大きくなりました。</p> <p>「桃の節句」は、ひな人形を飾り、白酒やしもちなどをお供えし、こどもたちの無病息災を祈る行事です。給食でもひなまつりメニューを通して春を感じながら、楽しく過ごしたいと思います。</p>				
<p>※保育所の行事や材料などの都合により、献立を変更することがあります。</p> <p>◀アレルギー食品表示を規定されている食品▶</p> <p>卵・乳・小麦・そば・落花生・あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・カニ・カシューナッツ・キウイ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・バナナ・ゼラチン・アーモンド</p> <p>★発症度が多く重症度が高いもの・・・卵、乳、小麦、そば、落花生</p>						