

2020.2.27 山内保育園

# 献立表 3 がつ

乳児(ひよこ・あひる・あかぐみ)、幼児(もも・き・あおぐみ)  
 今日は卒園を前に、あおぐみの子どもたちも、多きく給食・おやつを中心に献立を  
 作りました。保育園の味をいつまでも忘れないうでいて欲しいなと思います。  
 (3月ひまわり)・ちらし寿司・菜の花のおかか和え・たまご汁(おやつ)・三色いろう・ひょうろれ・甘酒・お茶  
 卒園式  
 卒園式  
 卒園式

17日(水)おやつ食事は  
 完全給食となり幼児生食はいりません!!

本行事食のため幼児さんお年当りしません。おはしとコップは忘れずに!! 詳しい内容は後日貼り出します。

献立	2.16 (30)	3.17 (31)	4.18	5.19	6.20	7.21
献立	(2日) 火の野菜で り又穫金鍋 (6日) 豚しゃぶ鍋 くだもの	(3日) 別途記述 (17日) 鶏のからあげ 蒸し野菜 コンソメスープ	かぼちの グラタン 春野菜スープ	魚のいそバク焼き 切り干し大根煮 みそ汁	マーボー豆腐 いろどりナムル くだもの	野菜いため みそ汁
材料	ごはん 乳幼 豚肉 30 40 (2日) (6日) 豆腐 40 60 白菜 20 30 大根 15 20 人参 15 20 鶏胸肉 18 25 かぼち 8 10 白ねぎ 8 10 水菜 18 25 まいたけ 6 8 マロニー 8 10 (酒、しょうゆ、塩) (みりん、砂糖) りんご、いちごなど	ごはん 乳幼 スリヤゲテ 40 60 (17日) 鶏肉 3 5 片栗粉 7 10 油 (酒、しょうゆ) ポテト 20 30 ブロッコリー 20 30 人参 15 20 玉ねぎ 18 25 人参 5 7 コン 3 5 パセリ (コンソメ、塩)	ごはん 乳幼 合挽きミンチ 25 35 かぼち 40 60 玉ねぎ 15 20 しめじ 4 6 マッシュルーム 4 6 ほうれん草 10 15 バター 3 4.5 小麦粉 5 6.8 牛乳 2.5 3.5 スキムミルク 1 2 チーズ 8 10 (塩) かぼち 20 30 春キャベツ 10 15 人参 5 7 新玉ねぎ 15 20 お茶、しょうゆ、塩	ごはん 乳幼 魚 40 60 青のり (酒、しょうゆ、油) 切り干し大根 5 7 人参 3 4 生ひき 0.7 1 れんこん 3 5 (しょうゆ、みりん、酒) (砂糖、油) 自菜 15 20 人参 5 7 里芋 20 30 ごぼう 4 5 ねぎ 0.7 1 (味噌)	ごはん 乳幼 豚ミンチ 25 35 豆腐 60 80 ねぎ 2 3 (ごま、生姜、各0.3) (赤味噌、鶏がらスープ、しょうゆ、塩、ごま油) 片栗粉 大根 18 25 人参 4 5 小松菜 15 20 ゴマ 0.7 1 (しょうゆ、ごま油) いよかん、オレンジなど	ごはん 乳幼 シーチキン 17 25 春キャベツ 15 20 玉ねぎ 10 15 人参 8 10 ちんげん菜 6 8 しめじ 8 10 (塩、鶏がらスープ、しょうゆ、ごま油、砂糖) つまみも 20 30 玉ねぎ 15 20 ねぎ 0.7 1 (味噌)
おやつ	グループ、牛乳 (小麦粉、砂糖、バター) 牛乳、生クリーム、バナナ、ジャムなど	(3日) 別途記述 (17日) たこせん、お茶 (たこせん、お好みソース) また、人参、青のり、しょうゆ	おにぎり、お茶 米、昆布、酒、塩 しょうゆ、お酢、梅干し しょうゆ、焼酎、たばこ	ココアバナナパイ ケーキ、物 (小麦粉、バニリングス、きび砂糖、水、油、塩、ココア、バナナ)	ちんぷろ、牛乳 (小麦粉、油、黒砂糖、きび砂糖)	おせんべい、たばこ お茶

献立	9.23	10.24	11.25	12.26	13.27	14.28
献立	鶏のてりやき 春キャベツと桜えびの 塩昆布和え みそ汁	ビビンバ 中華スープ くだもの	(11日) 食パンの穴あき焼き お好み焼 (25日) 魚春の塩焼き 小松菜のゴマ和え 豚汁	カレーライス 春色マリネ	とんかつ スティック野菜 味噌マヨネーズ たまご汁	八宝菜 小松菜の お好み焼
材料	ごはん 乳幼 鶏肉 50 70 (酒、みりん、しょうゆ、砂糖) 春キャベツ 32 45 桜えび 0.7 1 塩昆布 2.6 2.8 (ごま油) 玉ねぎ 15 20 人参 5 7 かぼち 30 40 ねぎ 0.7 1 (味噌)	ごはん 乳幼 牛肉 30 40 きゅうり 18 25 ほうれん草 20 30 大根 8 10 人参 1 2 ねぎ 1 2 にんにく 1 2 (しょうゆ、酒、みりん、砂糖、ごま油) ビーフン 5 7.5 玉ねぎ 15 20 コン 4 5 わかめ 0.3 0.4 (鶏がらスープ、塩、ごま油) いちご など	ごはん 乳幼 (25日) さわら 40 60 (塩) 小松菜 30 40 人参 3 4 えのき 6 8 ゴマ 0.7 1 (しょうゆ) 豚肉 10 15 大根 20 30 人参 4 5 ごぼう 4 5 桜えび 4 4 わかめ 15 20 油あげ 3 4 ねぎ 0.7 1 (味噌)	ごはん 乳幼 合挽きミンチ 20 30 じゃがいも 40 60 玉ねぎ 30 40 人参 15 20 バター 3 4 小麦粉 5 7 カレー粉 0.2 0.3 ヨーグルト 3 4 スキムミルク 0.7 1 チーズ 1 2 (砂糖、黒砂糖、塩、油) ブロッコリー 15 20 春キャベツ 25 35 新玉ねぎ 15 20 人参 4 5 コン 4 5 (酢、砂糖、塩、お酢)	ごはん 乳幼 豚ヒレ肉 30 40 小麦粉 4 5 パン粉 7 10 (塩、油) れんこん 10 15 菜の花 5 7 赤パプリカ 5 7 黄パプリカ 5 7 ごま油 25 35 (白味噌、マヨネーズ、酒、みりん) ごぼう 0.7 1 人参 6 8 わかめ 0.3 0.4 (酒、みりん、しょうゆ、塩)	ごはん 乳幼 豚肉 30 40 白菜 25 35 人参 8 10 しめじ 4 6 大根 15 20 片栗粉 3 5 (鶏がらスープ、塩、酒、しょうゆ、ごま油) 小松菜 30 45 人参 3 4 花かつお (しょうゆ)
おやつ	ポップコーン、チーズ、牛乳 (生クリーム、油、塩、ファンデーション)	卵サンド、牛乳 (食パン、卵、じゃがいも、玉ねぎ、人参、水菜、塩、マヨネーズ)	カッパ、牛乳 (ワッコー、じゃがいも、クリームチーズ、砂糖、いちご)	おにぎり、お茶 (白玉粉、片栗粉、砂糖、しょうゆ)	フルーツヨーグルト、お茶 (ヨーグルト、砂糖、バナナ、マンゴ、いちご、りんご、ブルーベリー、たばこ)	ビスケット、たばこ お茶

24日  
"おにぎり"