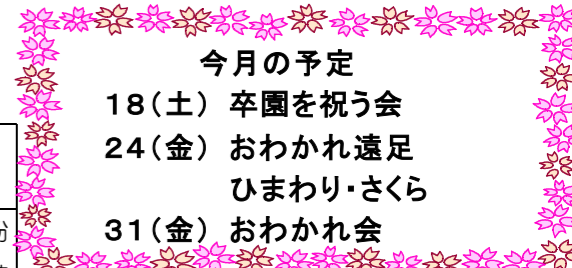




*このほかに1, 2歳児は午前中に牛乳などのおやつがあります
*献立は行事や材料の都合などで変更になることがあります

日	曜	主食	副食		おやつ	主な材料	
			おかず	汁物			
1	15	水	① ♣◆▼ ◎かき揚げ丼	② △□ 小松菜ともやしのごま酢和え	③ ▼ 白菜と人参の味噌汁	① ★ ◎かぼちゃ白玉 ② 麦茶	七分米・海老・アサリ・ホトケ・舞茸・人参・ごぼう・糸三つ葉・小麦粉 じゃが芋・玉ねぎ・米粉・小松菜・もやし・えのき草・ごま・きび糖 卵・白菜・しめじ・煮干し・万能ねぎ・加・チ・白玉粉・豆腐・きな粉
2	16	木	① ♣□■ ◎味噌ラーメン	② ◎ ハニーオレンジチキン ③ □ たたききゅうりの中華和え	③ ▲ はまぐりの潮汁	① ♣○■ ◎ピザトースト ② ●牛乳	中華麺・豚肉・玉ねぎ・もやし・長ねぎ・キャベツ・人参・ゴ・ソ・バター 味噌・コンク・生姜・ごま・練りごま・鶏肉・ルツ・ハチミツ・きゅうり ごま油・食パン・ピ・マ・パ・ゴ・マ・ツル・ム・ト・ト・ビ・ユ・レ・オ・ブ・油・パ・セ
3	--	金	① ◆▼ ちらし寿司	② ★ 鶏肉と大根の煮物	③ △ はまぐりの潮汁	① ♣ 桜餅 ② 緑茶	七分米・卵・絹さや・桜でんぶ・人参・干し椎茸・レンコン・サ・セ カ・ビ・ヨ・キ・キ・ウ・リ・卵・ゴ・マ・大根・鶏肉・大豆・イ・ガ・ツ・昆布・長ねぎ はまぐり・はんぺん・菜の花・鯉節・小麦粉・白玉粉・桜の葉・小豆
4	--	土	① ♣○ ◎ハヤシライス	② □ 大根と帆立のサラダ	③ ■ キャベツときのこのスープ	① ♣◆○ ブラウニー ② ●牛乳	七分米・牛肉・玉ねぎ・しめじ・エリンギ・マッシュルーム・コンク・バター デ・シ・ラ・ソ・ス・ト・ト・ビ・ユ・レ・カ・フ・ツ・ソ・ス・大根・帆立・きゅうり・レ・シ 貝割れ菜・ごま油・キャベツ・ブ・ル・レ・パ・ゴ・マ・万能ねぎ・人参
--	--	31 金				① ♣◆○ デコレーションケーキ ② 紅茶	4日:小麦粉・純ココア・アーモンド粉・卵・バター・きび糖・牛乳 31日:小麦粉・卵・バター・砂糖・生クリーム・苺・桃缶・みかん缶・紅茶
6	23	木	① ♣★■ ◎カレーうどん	② さつまいもと豚肉の煮物 ③ もやしとニラの梅和え	③ ●○ ◎ほうれん草のクリームスープ	① ★ ◎おはぎ ② ●牛乳	乾うどん・人参・玉ねぎ・油揚げ・舞茸・長ねぎ・鶏肉・ほうれん草 白菜・カレー粉・花かつお・昆布・さつまいも・豚肉・ブ・ロ・ツ・ツ・ツ・ツ きび糖・ニラ・梅干し・もやし・もち米・米・小豆・きな粉・牛乳
7	21	火	① ○ ◎タコライス	② ▼★ 温野菜	③ ●○ ◎ほうれん草のクリームスープ	① ♣◆○▼ ◎お好み焼き ② 麦茶	七分米・豚肉・コンク・玉葱・トマト・レ・カ・ス・チ・ズ・タ・チ・ツ・ス・人参・ブ・ロ・ツ・ツ イ・ガ・ツ・カ・フ・ツ・薩摩芋・豆乳・白味噌・ア・チ・ヨ・ビ・チ・ブ・油・ホ・ル・ツ・ツ じゃが芋・牛乳・生クリーム・バター・小麦粉・大和芋・キャベツ・卵・チーズ・干し椎茸
8	22	水	① 玄米入りごはん	② ♣○◆ ◎コロッケ ③ コールスローサラダ	④ ★▼ 大根となめこの味噌汁	① ♣◆○◇ ◎アーモンドクッキー ② ●牛乳	七分米・発芽玄米・じゃが芋・玉ねぎ・ほうれん草・豚肉・人参 バター・ホ・ル・ツ・小麦粉・卵・パン粉・パセリ・キャベツ・きび糖 ハム・油揚げ・大根・なめこ・長ねぎ・煮干し・純ココア・アーモンド
9	--	30 木	① ♣ ◎青椒肉絲やきそば	② ♣□ ハリハリサラダ	③ ★◆ トマトの中華風スープ	① ○●◆ ◎スイートポテト ② ●牛乳	焼きそば麺・豚肉・ピ・マ・赤・ビ・マ・タ・タ・玉ねぎ・もやし・生姜 長ねぎ・ツツ・ツ・皮・トマト・レ・タ・ス・大根・水菜・きゅうり・人参・卵 白ごま・チ・ブ・油・豆腐・さつまいも・バター・生クリーム・牛乳・きび糖
10	24	金	① ◆ ◎三色ごはん	② 小松菜とキャベツの磯辺和え	③ ▼ 三平汁 (北海道郷土料理)	① ♣□■ ◎肉まん ② ほうじ茶	七分米・豚肉・人参・イ・ガ・ツ・卵・砂糖・小松菜・キャベツ・しめじ 海苔・鮭・大根・じゃが芋・玉ねぎ・長ねぎ・コ・ニ・ヤ・花かつお・昆布 小麦粉・ド・ラ・イ・ス・生姜・タ・ノ・干し椎茸・春雨・ごま油・きび糖
11	25	土	① ごはん	② □ 新じゃがと豚肉の甘辛煮 ③ わかめときゅうりの酢の物	④ ♣ キャベツと油麩のみそ汁	① ♣ お菓子 ② 果物 ③ ●牛乳	七分米・じゃが芋・豚肉・人参・いんげん・長ねぎ・生姜・レンコン ハチミツ・ごま油・きゅうり・わかめ・カニ身・米酢・きび糖・人参 キャベツ・玉ねぎ・万能ねぎ・油麩・舞茸・かつお節・昆布・苺
--	13	27 月	① ♣○ ◎スパゲティ ミートソース	② ◆□▲ キャベツと卵のサラダ	③ ●○■ かぶのミルクスープ	① ■ ◎きりたんぼ鍋 ② 麦茶	パ・ゲ・テ・豚肉・牛肉・コンク・マッシュルーム・茄子・トマト・セリ・玉子・人参 きび糖・パ・セ・チ・ズ・キャベツ・しめじ・ミ・ト・ト・パ・セ・卵・マ・ソ・ス・ごま ごま油・コンク・かぶ・ウ・イ・ナ・牛乳・バター・セリ・チ・ズ・鶏肉・ゴ・ボ・ウ・せり
--	14	28 火	① ◎やきとり丼	② ◆□ 五目春雨の酢の物	③ ♣★■ だご汁 (熊本県郷土料理)	① ♣◆● ◎カステラ ② ●牛乳	七分米・鶏肉・人参・長ねぎ・ほうれん草・海苔・サ・ラ・メ・もやし・卵 春雨・きゅうり・絹さや・ごま・きび糖・米酢・花かつお・小麦粉 里芋・大根・油揚げ・豚肉・豆腐・コ・ニ・ヤ・白味噌・ハチミツ・砂糖
--	17	29 水	① ♣●○ ◎カレーライス	② ♣▲○ ◎シーザーサラダ	③ ◆■ ジンジャースープ	① ●○ ◎ミルクプリン (苺ソース添え)	七分米・豚肉・人参・じゃが芋・玉ねぎ・加・粉・小麦粉・バター・コンク 牛乳・レ・カ・ス・ほうれん草・きゅうり・ゴ・ソ・レ・シ・チ・ズ・トマト・マ・ソ・ス・卵 パ・ソ・パ・ゴ・マ・生姜・長ねぎ・バナナ・片栗粉・生クリーム・ゼラチン・苺
--	18	--	土	祝い膳	赤飯・▼焼き魚・◆▼卵焼き・煮しめ・果物	当日が保育となるお子さんにはおやつを用意します	



今月の予定
18(土) 卒園を祝う会
24(金) おわかれ遠足
ひまわり・さくら
31(金) おわかれ会

今月も2月に引き続きさくらGからの
リクエストを取り入れた献立となります。

◎がリクエストメニューです
◆お手伝いのお願い・・祝い膳◆

鳩ぽっぽでは『卒園を祝う会』の第2部としてみんなで会食を行います。その際の『祝い膳』は保育園で作っています。これは卒園するさくらの子と家族の方々への「鳩ぽっぽみんなから」のお祝いの気持ちとして、行っているものです。その主旨から、在園児保護者の方にも祝い膳の準備に参加して頂きたいと思っています。

当日の朝、少し早く来る事が可能な方は、箱詰めのお手伝いをお願いいたします。会食準備は式の前には終了となりますので、みなでお祝いの準備をしませんか。ご協力の程よろしくお願ひします。

◆ひまわり・さくら遠足に関して◆
ひまわり・さくらのお別れ遠足のお弁当は園で作ります。つきましては、お弁当を詰める為の容器または弁当箱をご用意下さいますようお願いいたします。また飲み物(水筒)もご家庭から持参して頂くこととなりますのでそちらもよろしくお願い致します。詳細は後日お知らせいたします。

アレルギー対応が必要な食品を使用する献立

- = 「牛乳」 ○ = 「乳製品」
- ◆ = 「卵」
- ★ = 「大豆・大豆製品」
- ▲ = 「マヨネーズ」
- △ = 「魚練り製品」
- ▽ = 「魚」ツナ、鯉だしは除く
- ▼ = 「海老」月火水曜のみ
- = 「肉類」昼食汁物、おやつ
- ♣ = 「小麦・小麦製品」
- ☆ = 「キウイ」月曜のみ
- = 「ごま・ごま油」
- ◇ = 「ナッツ類・くるみ」月火水曜のみ
- ♡ = 「バナナ」