



*このほかにO、1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

今月の予定
2日(金)ひなまつり
10日(土)卒園を祝う会
16日(金)卒園遠足(さくら)

日	曜	主食	副食		おやつ	主な材料
			おかず	汁物		
1	15	木	ごはん	生姜焼き 蓮根とひじきの煮物	じゃが芋とあおさの味噌汁	○ フルーツヨーグルト 麦茶 七分米・豚肉・たまねぎ・生姜・キャベツ・ひじき・蓮根・椎茸 油揚げ・人参・こんにゃく・インゲン・じゃが芋・しめじ・長ねぎ あおさ・ヨーグルト・はちみつ・みかん缶・いちご・バナナ・りんご
2	金	◆ 春の彩りごはん	筍と菜の花の炊き合わせ	△ 蛤の潮汁	○ 桜もち 麦茶	七分米・鮭・卵・ふき・れんこん・こごみ・スナップエンドウ・人参 かぶ・たけのこ・菜の花・しめじ・まいたけ・鶏もも肉・蛤・手 鞠麩・糸みつば・白玉粉・小麦粉・食紅・あんこ・ひなあられ
3	17	土	△ 黒焼きそば	ハムとトマトのサラダ	葱とたけのこのスープ	菓子・果物 ●牛乳 焼きそば麺・青リ・黒焼きそばソース・豚肉・キャベツ・もやし・ にんじん・たまねぎ・ピーマン・ツナ・ミックス・ハム・トマト きゅうり・チゲソウ・たけのこ・長ねぎ・ごぼう・いちご・牛乳
5	19	月	やきとり丼	◎春野菜のごま和え	菜の花と油揚げの味噌汁	七草粥 ほうじ茶 七分米・鶏肉・人参・ほうれんそう・長ねぎ・のり・ざらめ糖 キャベツ・玉ねぎ・スナップエンドウ・もやし・きゅうり・すりごま かぶ・かぶ葉・油揚げ・菜の花・小松菜・水菜・大根・ほうじ茶
6	20	火	●△○ カレーライス	アスパラガスと胡瓜のサラダ	豆とウィンナーのスープ	フルーツポンチ 麦茶 七分米・じゃが芋・人参・玉葱・ニンニク・ジャガイモ・豚肉・リンゴ・イチ ミツ・ココア・カレー粉・牛乳・小麦粉・バター・ソース・生姜・胡瓜・ツナ・ミニマ ト・パセリ・トマト・七豆・インゲン豆・ウイナ・シソ缶・バナナ・イチ缶・苺
7	29	水 木	雑穀ごはん	豚肉と大根の煮物 小松菜ともやしのお浸し	豆腐と蓮根の味噌汁	△○◆◇● バナナブラウニー ●牛乳 七分米・雑穀・豚肉・大根・人参・葱・貝割れ菜・干シイタケ・ごぼ う・鶏ささみ・もやし・小松菜・えのき・玉葱・絹豆腐・万能ネ ギ・蓮根・バナナ・小麦粉・ココア・アーモンド粉・卵・バター・牛乳
8	22	木	ごはん	肉じゃが 水菜とツナの味噌和え	しめじとブロッコリーの味噌汁	△◇ チャーシュー蒸しパン ●牛乳 七分米・じゃがいも・豚肉・人参・玉葱・白滝・隠元・グリーンピ ース・醤油・みりん・ツナ・京菜・胡瓜・もやし・ブロッコリー ・しめじ・酢・ホットケーキミックス・焼豚・卵・胡麻油・牛乳
9	23	金	ごはん	厚揚げと野菜の炒め煮 もやしと三つ葉の磯辺和え	ほうれん草と玉葱の味噌汁	△○◆● クロックムッシュ ●牛乳 七分米・厚揚げ・蓮根・人参・筍・ごぼう・隠元・豚肉・油揚げ ほうれん草・長葱・玉葱・胡瓜・糸みつ葉・もやし・しらす・焼 き海苔・食パン・ハム・スライスチーズ・卵・牛乳・パセリ
10	24	土	ごはん	○鶏肉と玉葱のトマトチーズ煮 胡瓜とコーンのサラダ	白菜と人参のスープ	菓子・果物 ●牛乳 七分米・鶏肉・玉葱・人参・エリンギ・ブロッコリー・チーズ・ にんにく・トマト缶・しめじ・キャベツ・きゅうり・ハム・コー ン缶・トマト・白菜・パセリ・アスパラガス・バナナ・牛乳
12	26	月	■△ ミートソーススパゲティ	レタスのりんごドレッシングサラダ	キャベツのレモン風味スープ	◆●△ カステラ ●牛乳 スパゲティ・にんにく・牛肉・豚肉・玉葱・人参・セロリ・マッシュ ルーム・パセリ・トマト缶・赤リソ・キャベツ・じゃが芋・レモン・胡 瓜・トマト・りんご・卵・砂糖・蜂蜜・牛乳・ホットケーキミックス
13	27	火	麦ごはん	春キャベツと鶏肉の甘辛炒め ▲さつまいものサラダ	ごぼうと人参の味噌汁	△○ みたらしラスク ●牛乳 七分米・押麦・キャベツ・鶏肉・人参・玉葱・蕪・もやし・生姜・ オスターソース・万能ネギ・ごぼう・貝割れ菜・しめじ・エリンギ・薩摩 芋・胡瓜・マネー・隠元・レタス・食パン・バター・醤油・牛乳
14	28	水	○ ガーリックライス	△●◆■ ハンバーグ(トマトソース) ブロッコリーのはちみつサラダ	ほうれん草のスープ	焼きおにぎり 麦茶 七分米・にんにく・バター・豚肉・牛肉・玉葱・パン粉・ト マト缶・トマトピューレ・牛乳・卵・ブロッコリー・胡瓜・人参・レタス・パ プリカ・カリッパ・蜂蜜・ホウ草・コーン缶・エリンギ・みりん・味噌・醤油
16	30	金	ごはん	茄子と鶏肉のポン酢炒め きのこと胡瓜のにんにく醤油和え	里芋と小松菜の味噌汁	△○◆◇ 苺のケーキ ●牛乳 七分米・茄子・鶏肉・玉葱・しめじ・長ねぎ・万能ネギ・赤ピ・マ ・リン・塩麹・胡瓜・人参・えのき・舞茸・白炒りごま・ニンニク・小松 菜・里芋・苺・苺ジャム・小麦粉・バター・卵・アーモンド粉・砂糖・牛乳
31	土	土	ごはん	さつまいもと蓮根の味噌きんぴら えのきとほうれん草のおかか和え	キャベツと南瓜の味噌汁	菓子・果物 ●牛乳 七分米・さつまいも・豚肉・蓮根・人参・ごぼう・いんげん・ みりん・白炒りごま・胡麻油・胡瓜・ほうれん草・えのき茸・ かつお・昆布・味噌・キャベツ・南瓜・オレンジ・牛乳

◆ひな祭り◆
ひな祭りは女の子のすこやかな成長を祈る節句の年中行事です。給食でも、この日には桜餅のひな祭り献立になります。元気に育つようにという人々の願いを込めて伝え続けられてきたこの祭り。いつまでも大切にしたいですね。

◆リクエストメニュー◆
さくらグループのみなさん、もうすぐ卒園ですね。嫌いな食べ物も食べられるようになり、毎日ピカピカのお皿を誇らしげに返してくれるようになった子どもたち。すっかり大きくなり、食に興味をもって一緒にいろいろなクッキングができるようになりました。2月に引き続き3月もさくらグループによるリクエストメニューが献立に入っています。詳しくは、掲示してありますのでご確認ください。

※病み上がりの登園などで、普通の食事に不安がある状態の時には「おかゆ」の対応をしています。必要な場合は登園時で構いませんので、クラス担当までお申し出ください。

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」
▲＝「マヨネーズ」
△＝「小麦粉」
□＝「ねりもの」
◎＝「練り胡麻・すり胡麻」
◇＝「アーモンド」
■＝「牛肉・牛エキス」