

2024年度3月 予定献立表

ののかぜ保育園

| | 11.25日(月) | 12.26日(火) | 13.27日(水) | 14.28日(木) | 1.15.29日(金) | 2.16.30日(土) |
|----|--|---|---|--|--|--|
| 昼食 | ハヤシライス 米 50 豚肉 35 玉ねぎ 30 にんじん 20 じゃがいも 20 ケチャップ 醤油、砂糖、塩 味噌、片栗粉 | マーボー飯 米 50 豆腐 20 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 玉ねぎ 20 にんじん 10 ねぎ 3 にら 3 しょうが 味噌、醤油、砂糖 だし、片栗粉 | ごはん 米 40 チキンナゲット とりひき肉 35 おから 5 米粉 0.5 塩 0.1 揚げ油、米粉 ポテトサラダ じゃがいも 30 にんじん 7 ブロッコリー 7 ツナ 3 マヨドレ、塩 ミネストローネ 玉ねぎ 5 にんじん 5 キャベツ 5 パプリカ 3 トマト缶 5 ベーコン 2 鶏ひき肉 5 オリーブ油 だし、塩 | 赤飯/豆ごはん 米 20 もち米 20 小豆/えんどう 3 塩/黒ごま 筍の土佐煮 たけのこ 20 鰹節、醤油 だし 味噌汁 大根 10 さといも 5 にんじん 5 ねぎ 2 油揚げ 2 みそ、だし | ひなちらし(1日) 米 40 鮭 10 れんこん 7 きゅうり 7 梅酢、酢、砂糖、塩 ぶりの照り焼き ぶり 30 醤油、砂糖、片栗粉 油 おひだし ほうれん草 20 なばな 5 にんじん 5 かつお節 醤油、だし | ピラフ 米 45 ウィンナー 5 玉ねぎ 20 にんじん 10 ブロッコリー 10 だし、塩、オリーブ油 カレー焼き 鶏もも肉 45 カレー粉、醤油 砂糖、片栗粉、油 オープン焼き じゃがいも 30 にんじん 10 塩、油 スープ なめこ 7 わかめ 1 醤油、塩 |
| | ごはんサラダ ごぼう 20 にんじん 10 ツナ 2 ごま マヨドレ、醤油 コーンスープ コーンクリーム 15 玉ねぎ 15 にんじん 10 豆乳 10 塩、だし | ナムル 小松菜 15 にんじん 5 もやし 7 しらす 1 ごま油、塩、醤油 スープ わかめ 1 えのき 5 醤油、塩、だし | ごはん 米 40 チキンナゲット とりひき肉 35 おから 5 米粉 0.5 塩 0.1 揚げ油、米粉 ポテトサラダ じゃがいも 30 にんじん 7 ブロッコリー 7 ツナ 3 マヨドレ、塩 ミネストローネ 玉ねぎ 5 にんじん 5 キャベツ 5 パプリカ 3 トマト缶 5 ベーコン 2 鶏ひき肉 5 オリーブ油 だし、塩 | 赤飯/豆ごはん 米 20 もち米 20 小豆/えんどう 3 塩/黒ごま 筍の土佐煮 たけのこ 20 鰹節、醤油 だし 味噌汁 大根 10 さといも 5 にんじん 5 ねぎ 2 油揚げ 2 みそ、だし | ひなちらし(1日) 米 40 鮭 10 れんこん 7 きゅうり 7 梅酢、酢、砂糖、塩 ぶりの照り焼き ぶり 30 醤油、砂糖、片栗粉 油 おひだし ほうれん草 20 なばな 5 にんじん 5 かつお節 醤油、だし | ピラフ 米 45 ウィンナー 5 玉ねぎ 20 にんじん 10 ブロッコリー 10 だし、塩、オリーブ油 カレー焼き 鶏もも肉 45 カレー粉、醤油 砂糖、片栗粉、油 オープン焼き じゃがいも 30 にんじん 10 塩、油 スープ なめこ 7 わかめ 1 醤油、塩 |
| | ホットビスケット 大豆粉 3 片栗粉 3 米粉 14 砂糖 4 BP 0.8 油 4 塩 4 果物 25 牛乳 100 | 大学芋 さつまいも 55 砂糖、醤油 揚げ油 果物 25 牛乳 100 | ココアむしパン 米粉 20 砂糖 5 BP 0.9 豆乳 25 ココア 0.7 油 0.2 果物 25 牛乳 100 | お花見どら焼き (豆乳カスタード) 米粉 15 大豆粉 5 BP 1 砂糖 5 豆乳 25 油 1 果物 25 牛乳 100 | ひしもち(1日) 上新粉 15 白玉粉、片栗粉 5 砂糖 5 よもぎ、くちなし色素 五平餅 30 米 30 里芋、砂糖、味噌 すりごま、醤油 果物 25 牛乳 100 | 黒糖むしパン 米粉 20 黒糖 2 砂糖 3 BP 1 油 0.5 豆乳 25 果物 25 |

| | 4.18日(月) | 5.19日(火) | 6日(水) | 7.21日(木) | 8.22日(金) | 9.23日(土) |
|----|---|--|---|--|--|--|
| 昼食 | チャーハン 米 50 豚ひき肉 20 鶏ひき肉 15 玉ねぎ 20 にんじん 10 ねぎ 3 にら 3 醤油、塩 オープン焼き じゃがいも 30 塩、油 ゆかり和え キャベツ 20 ゆかり、塩 スープ わかめ 1 大根 10 ねぎ 2 ごま油、塩、醤油 だし | 炊き込みご飯 米 45 にんじん 10 たけのこ 3 干椎茸 3 糸こんにゃく 3 油揚げ 3 だし、醤油、塩 鮭のごま焼き 鮭 30 ごま 醤油、砂糖、片栗粉 塩昆布和え 塩昆布 20 にんじん 5 塩昆布 2 ごま油、醤油、ごま みそ汁 なめこ 5 豆腐 5 みつば 2 醤油、塩、だし | カレーうどん 米麺 30 豚肉 30 玉ねぎ 20 にんじん 10 油揚げ 5 小松菜 5 しめじ 5 ねぎ 3 だし、カレー粉 砂糖、醤油、片栗粉 きんぴら れんこん 25 にんじん 5 いんげん 2 ごま、ごま油 醤油、砂糖、だし ひややっこ 豆腐 20 ごねぎ 2 だし、醤油 | ごはん 米 40 さばの味噌煮 さば 30 しょうが 味噌、砂糖、醤油 片栗粉 のりあえ キャベツ 20 にんじん 5 醤油、塩 ふき煮 ふき 3 だし、砂糖、醤油 すまし汁 大根 8 えのき 5 ごねぎ 2 醤油、塩、だし | ごはん 米 40 鶏のから揚げ 鶏もも肉 しょうが 醤油、米粉、だし 炒め煮 ひじき 1 切干大根 1 大根 10 にんじん 10 油揚げ 3 油、醤油、砂糖 だし みそ汁 じゃがいも 15 わかめ 1 ねぎ 2 だし、みそ | ごま塩おにぎり 米 40 塩、黒ごま てりやきつくね 豚ひき肉 10 鶏ひき肉 25 玉ねぎ 20 にんじん 10 塩、醤油、片栗粉 砂糖 おかか和え ほうれん草 25 にんじん 5 鰹節 醤油 スープ 大根 10 にんじん 5 醤油、塩、だし |
| | お好み焼き キャベツ 25 にんじん 7 豚ひき肉 7 長いも 5 米粉 15 だし、醤油 ソース、鰹節、青のり 果物 25 牛乳 100 | かぼちゃもち かぼちゃ 10 米粉 15 砂糖 4 油、塩 0.1 ぼたもち(19日) もち米 15 米 15 小豆、きなこ、砂糖 果物 25 牛乳 100 | 梅しそおにぎり 米 30 梅干し ゆかり のり 果物 25 牛乳 100 | ピザ 強力粉/米粉 40 イースト、塩 0.3 砂糖 2 トマト缶 3 豆乳チーズ 3 ベーコン 2 ウィンナー 3 ハイン缶 3 果物 25 牛乳 100 | さつまいもボール さつまいも 40 片栗粉 3 砂糖 2.3 油 2 塩 果物 25 牛乳 100 | 米粉ホットケーキ ミックス粉 20 (米粉) 豆乳 25 果物 25 |

※仕入れ状況によって献立に変更がある場合があります。14日は卒園・進級おめでとうメニューです。

7日は選定です。給食はありませんのでよろしくお願ひします。(お弁当の持参をお願いいたします。)

はるき チキンナゲット なつき ハヤシライス そうた ピザ こうたろう チャーハン ゆうきちろうハヤシライス
 ゆうき ホットビスケット はる さつまいもボール やまと 大学いも こうき ぶり照り焼き
 りょう カレーうどん いつき マーボー飯 しおの さつまいもボール クロエ さつまいもボール