

# 献立表 3月

※献立名にある☆印はあおぐみリクエストメニューです。  
2024/2/27 やまのうちほいくえん

乳児（あひる・あかぐみ）、幼児（もも・き・あおぐみ）  
今年度の給食も最後の月となりました。今月もあおぐみさんから出たリクエストメニューを中心に献立をたてました。あおぐみの子どもたちは卒業しても、給食の味や時間を覚えていてほしいなと思います。3月1日はひな祭り特別メニュー、3月11日は幼児のみシェイクアウトの為メニュー変更になります。詳細は後日お知らせします。

	㊤ 11・25	㊦ 12・26	㊧ 13・27	㊨ 14・28	㊩ 1・15・㊲	㊳ 2・16・㊴
献立	☆ビビンバ 中華スープ くだもの ごはん	☆鶏の梅味噌焼き 大豆とコーンの 甘辛あげ 具だくさんスープ ごはん	さわらの竜田揚げ 菜の花のおかか和え すまし汁 ごはん	☆クリームシチュー スティック野菜とくだもの ～夏みかんマヨネーズ 添え～ (幼)☆パン (乳)ごはん	☆とんかつ ☆かぼちゃサラダ みそ汁 ごはん	焼うどん みそ汁 うどん
材料	牛肉 ほうれん草 太もやし 人参 ねぎ にんにく しょうゆ、酒、みりん、砂糖  玉ねぎ 人参 エリンギ コーン 鶏がらスープ、塩  いよかんなど	鶏肉 梅干し 味噌  水煮大豆 コーン 青のり 片栗粉 砂糖、みりん、しょうゆ、油  春キャベツ 大根 人参 しめじ ごぼう コンソメ、塩	さわら 土生姜 片栗粉 油、塩、みりん、しょうゆ  菜の花 人参 花かつお しょうゆ  豆腐 まいたけ 玉ねぎ 三つ葉 酒、みりん、しょうゆ、塩	鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 マッシュルーム ほうれん草 バター 小麦粉 牛乳 スキムミルク チーズ 塩  かぶ かぶの葉 れんこん ブロッコリー オレンジ マヨドレ、塩 夏みかん、砂糖	豚ヒレ肉 小麦粉 パン粉 塩、油  かぼちゃ きゅうり レーズン りんご マヨドレ、塩  白菜 玉ねぎ 油あげ ねぎ 味噌	うどん 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 しめじ 酒、みりん、しょうゆ、砂糖  玉ねぎ ふ ねぎ 味噌
おやつ	☆大学芋、牛乳 さつま芋、砂糖、酢、油	☆ホットケーキ、牛乳 小麦粉、ベーキングパウダー 卵、砂糖、バター、牛乳 スキムミルク メープルシロップ	ういろう、牛乳 小麦粉、片栗粉、砂糖、抹茶 黒砂糖など	☆ビスコッティ、牛乳 小麦粉、ベーキングパウダー 砂糖、豆乳、サラダ油 レーズン、バナナ	☆フルーツ大福風焼きもち、 お茶 白玉粉、米粉、片栗粉 あんこ、いちごなど	おせんべい・果物など、 お茶
	㊤ 4・18	㊦ 5・19	㊧ 6・㊲	㊨ 7・21	㊩ 8・22	㊳ 9・23
献立	(4日)☆カレー風味からあげ (18日)☆チキンチャップ ☆スパゲティサラダ コンソメスープ ごはん	チンジャオロース いろどりナムル 中華スープ ごはん	あじのかば焼き 小松菜と桜えびのお浸し みそ汁 ごはん	☆コロケ ツナマヨサラダ すまし汁 ごはん	☆ポークカレー 春野菜マリネ ごはん	鶏南蛮風うどん ほうれん草の 塩昆布和え うどん
材料	(4日) 鶏肉 カレー粉 片栗粉 しょうゆ、酒、油 (18日) 鶏肉 片栗粉 ケチャップ ウスターソース しょうゆ、酒、油、塩、砂糖  スパゲティ 人参 きゅうり りんご シーチキン マヨドレ  かぶ かぶの葉 人参 玉ねぎ コーン コンソメ、塩	牛肉 ピーマン 赤パプリカ 黄パプリカ 片栗粉 酒、しょうゆ、砂糖  ほうれん草 太もやし 人参 コーン しょうゆ、ごま油  豆腐 大根 ちんげん菜 しめじ 鶏がらスープ、塩	あじ 土生姜 片栗粉 しょうゆ、酒、みりん、砂糖  小松菜 きゅうり 人参 桜えび しょうゆ  かぼちゃ 玉ねぎ 人参 ねぎ 味噌	合挽きミンチ じゃが芋 小麦粉 パン粉 油 砂糖、しょうゆ、みりん、塩  大根 きゅうり 春キャベツ シーチキン マヨドレ  玉ねぎ ふ ゆば 三つ葉 酒、みりん、しょうゆ、塩	豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 水煮大豆 バター 小麦粉 カレー粉 ヨーグルト スキムミルク チーズ 黒砂糖、ケチャップ、塩  ブロッコリー カリフラワー 春キャベツ 赤パプリカ 黄パプリカ 夏みかん 酢、砂糖、塩、オリーブ油	うどん 鶏肉 長ねぎ まいたけ 人参 昆布、塩、酒、みりん しょうゆ（濃口、うすくち） 砂糖  ほうれん草 人参 塩昆布
おやつ	☆フルーツサンド、牛乳 食パン、豆乳生クリーム 砂糖、いちご、フルーツ缶など	かぼちゃもち、牛乳 かぼちゃ、米粉、水、砂糖 サラダ油、レーズン、きな粉	☆フルーツ寒天、牛乳 寒天、砂糖、フルーツ缶 オレンジなど	ママレードケーキ、牛乳 小麦粉、卵、砂糖、サラダ油 ベーキングパウダー ママレードジャム、塩	おはぎ、お茶 米、もち米、あんこ、きな粉 砂糖、塩	ビスケット・果物など、 お茶

※味の微調整のために、調味料は材料の欄に記載がなくても使用することがあります。