ひよこぐみ 3月 献立表 やまのうちほいくえん

	 II·25		⊛ 13 · 27	★ 14 · 28		⊕ 3 · 17
 乳児食		□おにぎり	□ おにぎり	□おにぎり	□おにぎり	□焼うどん
北 龙 艮	□ビビンバ 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 □中華スープ 玉ねぎ,人参,エリンギ コーン,鶏がらスープ,塩	□鶏の梅味噌焼き 鶏肉,梅干し,味噌 □大豆とコーンの甘辛あげ 水煮大豆,コーン,青のり 片栗粉,砂糖,みりん しょうゆ,油 □具だくさんスープ 春キャベツ,大根,人参 しめじ,ごぼう コンソメ,塩	□さわらの竜田あげ さわら,土生姜,片栗粉 油,塩,みりん,しょうゆ	□クリームシチュー 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 □スティック野菜とくだもの~夏みかんマヨネーズ添え~	□とんかつ 豚ヒレ肉, 小麦粉, パン粉塩, 油 □かぼちゃサラダー かぼちゃ, きゅうりーズン, りんご, マヨドレ, 塩□みそ汁 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 □みそ汁 玉ねぎ,ふ,ねぎ,味噌
————— 完了期		□おにぎり	□おにぎり	□おにぎり	□おにぎり	□焼うどん
	□中華スープ 玉ねぎ,人参,エリンギ コーン,鶏がらスープ,塩	□鶏の梅味噌焼き 鶏肉,梅干し,味噌 □大豆とコーンの甘辛あげ 水煮大豆,コーン,青のり 片栗粉,砂糖,みりん しょうゆ,油 □具だくさんスープ 春キャベツ,大根,人参 しめじ,ごぼう コンソメ,塩	□さわらの竜田あげ さわら,片栗粉 油,塩,みりん,しょうゆ □菜の花のおかか和え 菜の花,人参,花かつお しょうゆ □すまし汁 豆腐,まいたけ,玉ねぎ 三つ葉,酒,みりん しょうゆ,塩	□クリームシチュー 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 □スティック野菜とくだもの かぶ,かぶの葉,れんこん ブロッコリー,オレンジ 塩	□とんかつ 豚ヒレ肉,小麦粉,パン粉塩,油 □かぼちゃサラダ かぼちゃ,きゅうり レーズン,りんご,酢,砂糖,塩 □みそ汁 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 □みそ汁 玉ねぎ,ふ,ねぎ,味噌
朝のおやつ	<u>□お子様せんべいなど</u>	□ くだもの	<u>□ビスケットなど</u>	ロモし芋など	<u>□くだもの</u>	ロビスケットなど
3時のおやつ 【乳児食】	□牛乳 □大学芋 さつま芋,砂糖,酢,油	□牛乳 □ホットケーキ 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	□牛乳 □ういろう 小麦粉,片栗粉,砂糖,抹茶 黒砂糖など	□牛乳 □ビスコッティ 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	□お茶 □フルーツ大福風焼きもち 白玉粉,米粉,片栗粉 あんこ,いちごなど	□ <u>お茶</u> □おせんべい、果物など
3時のおやつ 【完了食】	□牛乳 □大学 <u>芋</u> さつま芋,砂糖,酢,油	□牛乳 □ホットケーキ 小麦粉,ベーキングパウダー 砂糖,豆乳 メープルシロップ	□牛乳 □ういろう 小麦粉, 片栗粉, 砂糖, 抹茶 黒砂糖など		□お茶 □フルーツ大福風焼きもち 白玉粉,米粉,片栗粉 あんこ,いちごなど	□お茶 □おせんべい、果物など
	勇 4・18	⊗ 5 · 19	⊛ 6 ⋅ 20	★ 7 · 21	⊕ 8 ⋅ 22	⊕ 9 · 23
乳児食	<u>口おにぎり</u>	□おにぎり	ロごはん	□ おにぎり	ロごはん	□鶏南蛮風うどん
	酒,油,塩,砂糖 □スパゲティサラダ スパゲティ,人参,きゅうりりんご,シーチキン,マヨドレ □コンソメスープ かぶ,かぶの葉,人参,玉ねぎ	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 □いろどりナムル ほうれん草、太もやし、人参 コーン、しょうゆ、ごま油 □中華スープ 豆腐、大根、ちんげん菜 しめじ、鶏がらスープ、塩	□あじのかば焼き あじ、土生姜、片栗粉 しょうゆ、酒、みりん、砂糖 □小松菜と桜えびのお浸し 小松菜、きゅうり、人参 桜えび、しょうゆ □みそ汁 かぼちゃ、玉ねぎ、人参 ねぎ、味噌	□コロッケ 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 □ツナマヨサラダ 大根,きゅうり,春キャベツ シーチキン,マヨドレ □すまし汁 玉ねぎ,ふ,ゆば,三つ葉 酒,みりん,しょうゆ,塩	□ポークカレー 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 □春野菜マリネ 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,砂糖しょうゆ(濃口,うすくち) □ほうれん草の塩昆布和えほうれん草,人参,塩昆布
完了期		□おにぎり	ロごはん	□おにぎり	ロごはん	□鶏南蛮風うどん
无 J 预	□(4日)カレー風味からあげ 鶏肉,カレー粉,片栗粉 しょうゆ,酒,油 □(18日)チキンチャップ 鶏肉,片栗粉,ケチャップ	□チンジャオロース	□あじのかば焼き あじ,片栗粉 しょうゆ,酒,みりん,砂糖 □小松菜のお浸し 小松菜,きゅうり,人参 しょうゆ □みそ汁 かぼちゃ,玉ねぎ,人参 ねぎ,味噌	□コロッケ 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 □春キャベツの塩昆布和え 大根,きゅうり,春キャベツ シーチキン,塩昆布 □すまし汁 玉ねぎ,ふ,ゆば,三つ葉 酒,みりん,しょうゆ,塩	□ポークカレー 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	うどん, 鶏肉, 長ねぎまいたけ, 人参, 昆布塩, 酒, みりん, 砂糖しょうゆ(濃口, うすくち) □ほうれん草の塩昆布和えほうれん草, 人参, 塩昆布
朝のおやつ	コーク,コンケメ,塩 ロビスケットなど	□ くだもの	□塩せんべいなど	□< <i>だもの</i>	□干し芋など	□お子さませんべいなど
	□牛乳 □フルーツサンド 食パン, 豆乳生クリーム 砂糖, いちご フルーツ缶など	□牛乳 □かぼちゃもち かぼちゃ,米粉,水,砂糖 サラダ油,レーズン きな粉	□牛乳 □フルーツ寒天 寒天,砂糖,フルーツ缶 オレンジなど	□牛乳 □ママレードケーキ 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	□お茶 □おはぎ 米,もち米,あんこ,きな粉 砂糖,塩	□お茶 □ビスケット、果物など
3時のおやつ 【完了食】	□牛乳 □フルーツサンド 食パン,豆乳生クリーム 砂糖,いちご	□ <u>牛乳</u> □かぼちゃもち かぼちゃ,米粉,水,砂糖 サラダ油,レーズン	□牛乳 □フルーツ寒天 寒天,砂糖,フルーツ缶 オレンジなど	□牛乳 □ママレードケーキ 小麦粉,砂糖,サラダ油 ベーキングパウダー	□ <u>お茶</u> □ <u>おはぎ</u> 米,もち米,あんこ,きな粉 砂糖.塩	□お茶 □ビスケット、果物など



どの食材も園で食べる前に必ずお家で試して下さいね。 展示食(事務所前のカウンターにあります)は、毎日見て帰って下さい。

誤飲につながらないよう、りんごは加熱をしたりと、その時期の子どもに合わせて調理法を変えています。

乳児食からはりんごや野菜等、加熱をせずに調理をします。"カミカミ""モグモグ"と噛むことを大切にしていきたいです。