

# 一宮幼稚園 3月献立表

ひにち	こんだて	赤（あか）	緑（みどり）	黄（き）	調味料 等
		おもに体をつくるもとになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	
3(月)	ひな祭り会				
	はなやかごはん		7種野菜のふりかけ	胚芽米	
	さばのみそに	鯖・味噌			生姜
	ひじきとかぼちゃのにつけ	油揚げ・竹輪	ひじき・いんげん・南瓜・玉葱		
4(火)	安全指導				
	みーとすばげってー	豚肉・大豆ミート・味噌	人参・トマト缶・玉葱・マッシュルーム	米粉麺・片栗粉	コンソメ・ソース・ケチャップ・にんにく
	ふらいどぼてと			じゃが芋	
5(水)	やさいたっぷりぶたどん	豚肉	人参・青菜・玉葱・しめじ	片栗粉・ごま油	生姜・にんにく・中華味
	がんものふくめに（ながいも・ごまいり）	がんも（長芋・胡麻）			
	みそしる	味噌	季節の野菜		
6(木)	誕生会				
	とりのからあげ	鶏肉		片栗粉	生姜・にんにく
	やさいのこーんどれっしんぐあえ		人参・ブロッコリー・青菜・コーン	コーンドレッシング	こしょう
7(金)	卒園式予行練習				
	さわらのたるたるやき	鯖・味噌	人参・玉葱	マヨドレ	
	にくじゃが	豚肉	人参・いんげん・玉葱	じゃが芋・こんにゃく	
10(月)	とりのまーまれーどやき	鶏肉			マーマレード
	ぼーくびーんず	豚肉・大豆	人参・トマト缶・玉葱	じゃが芋・片栗粉	ケチャップ・生姜・にんにく・コンソメ
11(火)	あじのたつたあげ	鰹		片栗粉	生姜
	はるさめちゅうかさらだ	ツナ	人参・青菜・きくらげ	春雨・ごま油	米酢
12(水)	年長親子お別れ会				
	かれーらいす	豚肉	人参・玉葱	じゃが芋・カレールー	コンソメ・生姜・にんにく
	れんこんふらい		蓮根		
13(木)	おわかれ会				
	やさいはんばーぐ とまとそーすがけ	豚肉・大豆ミート・味噌	ブロッコリー・人参・トマト缶・玉葱・しめじ	片栗粉	ナツメグ・にんにく・生姜・こしょう・コンソメ・ケチャップ
	まめまめさらだ	ツナ・大豆	人参・青菜・枝豆・コーン		コンソメ
14(金)	かるしうむごはん（ごまいり）	鰹粉	葉大根・大根葉	胚芽米・胡麻	
	あつあげのにくみそがけ	厚揚げ・豚肉・大豆ミート・味噌	玉葱・えのき	片栗粉	
	こうやどうふのそぼろあん	鶏肉・高野豆腐	人参・いんげん・しめじ	片栗粉	
	そつえんでざーと		黄桃缶・みかん缶・いちご	豆乳杏仁	
17(月)	半日保育				
18(火)	卒園式				
19(水)	のりしおからあげ	鶏肉	青粉	片栗粉	中華味
	ぼてとさらだ		ブロッコリー・人参・パセリ・コーン	じゃが芋・マヨドレ	こしょう
20(木)	春分の日				
21(金)	あかうおのにつけ	赤魚			生姜
	とりとごぼうのもの	鶏肉	人参・いんげん・大根・牛蒡	こんにゃく・片栗粉	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
24(月)	修了式				
	てりやきちきん	鶏肉			生姜・にんにく
	こうやどうふのにつけ	鶏肉・高野豆腐	いんげん・人参・大根	片栗粉	

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承ください。

※砂糖・みりん・酒・塩・醤油の表記は省略しております。

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。

このマークの日はスプーンを持参してください。

※マヨドレ＝卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

☆魚は、ホキ・鰯・カレイのいずれかとなります。

※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。



2025.3月