

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のとなる食品	おもに体の調子を整えるものとなる食品	おもにエネルギーのもととなる食品	
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		
	みーとすばげっていー	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
	ぼーくびーんす	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	鯵		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・カレーレー	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		
	やさいはんぱーぐ 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)	鰯粉	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・バセリ・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
	とりとごぼうのにもの	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。ご了承いただけますと幸いです。

※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、ホタテ・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。

