

聖マーガレット幼稚園 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)	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		
	すいもの		季節の野菜		
4(火)	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	
	こんそめすーぶ		季節の野菜		コンソメ・こしょう
5(水)	やさいはんぱーぐ	豚肉・大豆ミート	ブロッコリー・人参・玉葱	片栗粉	ナツメグ・にんにく・生姜・こしょう・ケチャップ
	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	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
6(木)	誕生会				
	とりなんばん	鶏肉		片栗粉	米酢
	かぼちゃときゃべつのさらだ		人参・南瓜・ブロッコリー・青菜	マヨドレ	こしょう
	みそしる	味噌	季節の野菜		
7(金)	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
	さつまいものあまに		レモン果汁	さつま芋	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
10(月)	あじのたつたあげ	鰯		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
	みそしる	味噌	季節の野菜		
11(火)	お弁当の日				
12(水)	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	生姜・にんにく・コンソメ・ケチャップ
	こんそめすーぶ		季節の野菜		コンソメ・こしょう
13(木)	13：00降園				
	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
	こーるすろーさらだ		人参・ブロッコリー・青菜・コーン	マヨドレ	こしょう
	そつえんでざーと		みかん缶・いちご	豆乳杏仁	
14(金)	卒園式				
17(月)	ひよこ会				
	とりのからあげ	鶏肉		片栗粉	生姜・にんにく
	こうやどうふのそぼろあん	鶏肉・高野豆腐	人参・玉葱・グリーンピース	片栗粉	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
18(火)	くろまいいりごはん			胚芽米・黒米	
	ちきんのばーベきゅーそーす	鶏肉			ケチャップ・コンソメ・生姜・にんにく
	あおなのごまあえ		人参・青菜・切干大根	胡麻	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
19(水)	かるしうむごはん（こまいり）	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	
	にくじゃが	豚肉	人参・いんげん・玉葱	じゃが芋・こんにゃく	
	すいもの		季節の野菜		
20(木)	春分の日				
21(金)	修了式				

※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。ご了承いただけると幸いです。

※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。

