

一宮聖光幼稚園 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になる食品	おもに体の調子を整えるものになる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	
3(月)	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		
	けんちんじる	鶏肉	季節の野菜		
4(火)	誕生会				
	はやしらいす	豚肉	人参・トマト缶・玉葱・トマトジュース	ハヤシルー	ケチャップ・コンソメ
	ふらいどぼてと			じゃが芋	
	りんごかんでん		イナアガー・りんごジュース		
5(水)	とりなんばん	鶏肉		片栗粉	米酢
	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
	もやしすーぶ	豚肉・鰹節	もやし	ごま油	中華味・生姜・にんにく
6(木)	やさいたっぷりふたどん	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
	たつくり	鰯			
	みそしる	味噌	季節の野菜		
7(金)	お別れ遠足(年長)				
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	生姜・にんにく・コンソメ・ケチャップ
	みそしる	味噌	季節の野菜		
11(火)	あじのこーんまよやき	鯡・味噌	コーン	マヨドレ	
	やさいのれもんどれっしんぐあえ		人参・ブロッコリー・青菜・コーン・レモン果汁	オリーブオイル	コンソメ・こしょう
	わかめすーぶ		わかめ・季節の野菜		中華味・こしょう
12(水)	のりしおからあげ	鶏肉	青粉	片栗粉	中華味
	こーるすーさらだ		人参・ブロッコリー・青菜・コーン・玉葱		米酢
	そつえんでざーと		黄桃缶・みかん缶・いちご	豆乳杏仁	
13(木)	半日保(給食)				
	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	片栗粉	
	くだもの		オレンジ		
14(金)	卒園式				
17(月)	お弁当の日				
18(火)	ちきんのばーべきゅーそーす	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)	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。ご了承いただくと幸いです。

※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。

※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。

※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。



2025.3月