

3月予定献立

今月の献立にはくじらとうちゅう組のリクエストメニューが入っています！
(☆印がついているもの)

2023年3月
風の子保育園

日	曜日	午前補食	昼食	午後補食	材料名(○は午前補食、◎は午後補食にのみ含まれる材料です)				
					黄(熱や力になるもの)	赤(からだを作るもの)	緑(体の調子を整えるもの)	その他	
1	29	水	豆乳	ごはん かじきの竜田揚げ 梅おかか和え 鶏肉と高野豆腐の煮物 味噌汁(じゃが芋 玉ねぎ ワカメ)	☆きつねうどん 小松菜のお浸し	米、片栗粉、糸こんにゃく、じゃが芋、◎うどん	○豆乳、かじき、鯉節、鶏もも肉、高野豆腐、◎油揚げ	生姜、梅干し、ほうれん草、白菜、にんじん、干し椎茸、玉ねぎ、ワカメ、◎ネギ、小松菜	醤油、食塩、料理酒、三温糖、本みりん、サラダ油、味噌、鰹昆布だし汁
	15			誕生会メニュー		米、白ゴマ、片栗粉、春雨	○豆乳、鮭、鶏もも肉、ウインナー、ハム、豚ひき肉、油揚げ、木綿豆腐、◎鶏ひき肉、桜でんぶ	ワカメ、生姜、にんにく、玉ねぎ、ピーマン、にんじん、キャベツ、スナップえんどう、黄色パプリカ、オレンド、りんご、◎青海苔、コーン、昆布	醤油、食塩、料理酒、本みりん、三温糖、穀物酢、ケチャップ、サラダ油
2	16	木	干し芋	菜めし ☆かむかむハンバーグ オープン焼き 大豆もやしのサラダ 味噌汁(かぶ 油揚げ)	☆おにまんじゅう プロッコリー するめ	○さつま芋、米、白ゴマ、じゃが芋、◎小麦粉	牛豚合挽肉、木綿豆腐、ハム、油揚げ、◎するめ	玉ねぎ、ごぼう、れんこん、スナップえんどう、大豆もやし、にんじん、きゅうり、かぶ、◎プロッコリー	醤油、食塩、料理酒、本みりん、三温糖、ゴマ油、穀物酢、味噌、鰹昆布だし汁
				ひなまつりのつどいメニュー				米、小麦粉、片栗粉、白ゴマ、花麩、◎道明寺粉	○豆乳、卵、桜でんぶ、鶏もも肉、竹輪、はまぐり、◎小豆
3	17	金	豆乳	ごはん 豚肉と玉ねぎの生姜焼き ごぼうと竹輪のゴマ煮 コロコロお芋サラダ 味噌汁(豆腐 ネギ ほうれん草)	☆ぼたもち 白菜の煮浸し 煮干し ※21日が春分の日のため	米、白ゴマ、じゃが芋、卵不使用マヨネーズ、◎もち米	○豆乳、豚ロース肉、竹輪、ハム、絹豆腐、◎小豆、煮干し	生姜、にんにく、玉ねぎ、ごぼう、にんじん、きゅうり、ネギ、ほうれん草、◎白菜	醤油、食塩、料理酒、本みりん、三温糖、穀物酢、サラダ油、味噌、鰹昆布だし汁
				4	18	土	干し芋	ごはん 鶏肉の塩麹焼き ほうれん草のサラダ 味噌汁(じゃが芋 玉ねぎ ワカメ)	おにぎり(鮭) 昆布
6	20	月	豆乳	ごはん カレイの照り焼き ほうれん草の海苔和え 炒り鶏 味噌汁(大根 白菜)	6日 味噌焼きおにぎり キャベツの即席漬 煮干し 20日 みそたんぼ キャベツの即席漬 煮干し	米、糸こんにゃく、◎片栗粉(20日)	○豆乳、カラスカレイ、鶏もも肉、◎煮干し	ほうれん草、もやし、刻み海苔、にんじん、ごぼう、干し椎茸、大根、白菜、◎キャベツ	醤油、食塩、料理酒、本みりん、三温糖、サラダ油、味噌、鰹昆布だし汁
				7	19	火	じゃが芋	ごはん れんこんつくね焼き 豆苗炒め マメ豆サラダ 味噌汁(キャベツ 油揚げ)	里芋ごはん 小松菜の煮浸し 昆布
8	22	水	さつま芋	菜めし ☆揚げ餃子 かぶの甘酢和え ひじきと切干大根の煮物 ☆にゅうめん(そうめん ネギ)	☆きな粉団子 ほうれん草の煮浸し 煮干し	○さつま芋、米、白ゴマ、餃子の皮、片栗粉、そうめん、◎だんご粉	豚ひき肉、さつま揚げ、◎きな粉、絹豆腐、煮干し	かぶの葉、かぶ、キャベツ、ニラ、生姜、かぶ、ひじき、にんじん、切干大根、ネギ、◎ほうれん草	醤油、食塩、料理酒、本みりん、三温糖、穀物酢、サラダ油、味噌、鰹昆布だし汁
				9	木	豆乳	ごはん 鶏肉のゴマ味噌焼き れんこんの青海苔炒め ワカメと春雨の酢の物 ☆味噌汁(なめこ 豆腐 ネギ)	ハムコーンごはん 白菜の即席漬 昆布	米、白ゴマ、春雨
10	24	金	干し芋	おにぎり(ワカメ、おかか) ☆鶏のから揚げ スナップえんどう いちご ☆けんちん汁(豚肉、里芋、大根、にんじん、ごぼう、油揚げ、しめじ)			☆ひまわりパイ プロッコリー 煮干し	米、白ゴマ、片栗粉、里芋	○豆乳、鯉節、鶏もも肉、豚こま肉、油揚げ、◎ハム
				11	25	土	干し芋	ごはん ハンバーグきのこソース コールスローサラダ 味噌汁(大根 油揚げ)	おにぎり(ワカメ ゴマ) 煮干し
13	27	月	豆乳	ごはん ☆鮭の塩焼き なめ茸和え 豚肉と厚揚げの味噌炒め ☆ワカメスープ(ワカメ ネギ 春雨 ゴマ)	☆焼き芋 スナップえんどう 煮干し	米、春雨、白ゴマ、◎さつま芋	○豆乳、鮭、豚こま肉、厚揚げ、◎煮干し	小松菜、もやし、なめ茸、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ワカメ、ネギ、◎スナップえんどう	醤油、食塩、穀物酢、ゴマ油、三温糖、料理酒、本みりん、味噌、鰹昆布だし汁
				14	28	火	じゃが芋	ごはん ☆手羽元のさっぱり煮 きんぴらごぼう ☆マカロニサラダ 味噌汁(白菜 油揚げ)	ツナ昆布ごはん 大根の即席漬 するめ
30	木	豆乳	協力保育(お弁当の用意をお願いします。)	せんべい りんご 煮干し	◎せんべい	○豆乳、◎煮干し	◎りんご		
31	金	豆乳	協力保育(お弁当の用意をお願いします。)	干し芋 オレンジ 昆布	◎さつま芋	○豆乳	◎オレンジ、昆布		

3歳以上児は午前補食を除いた献立になります。

麦茶は食事時ほか必要に応じておだししています。

食材の仕入れの都合上献立を変更する場合があります。

3日(金) ひなまつりのつどいメニュー

ちらし寿司
天ぶら(鶏肉 竹輪) 菜の花のゴマ和え
はまぐりの潮汁
(※0.1歳児クラスは、はまぐり→ワカメになります。)
いちご

おやつ さくら餅 昆布

10日(金) 卒園お祝いメニュー

お赤飯
ブリの照り焼き 菜の花和え
☆小江戸汁
フルーツ寒天(いちご・みかん缶)

20日(月) クッキング
きりん組がみそたんぼを作ります。

15日(水) 誕生会メニュー

ワカメごはん 鮭ごはん
☆鶏のから揚げ
ウインナーと春雨炒め 巾着煮
フレンチサラダ
オレンジ りんご

おやつ 飾りごはん 昆布