

2024年

3月

## 給食献立表

くりくま保育園

		給食	材料	りす〜ぞうぐみ おやつ (材料)	ひよこぐみ おやつ (材料)
1	金	ちらし寿司 金時豆煮 豆腐のすまし汁	白米 鮭 ちりめんじゃこ 蓮根 干し椎茸 絹さや 焼きのり 昆布 米酢 砂糖 醤油 塩 金時豆 砂糖 醤油 みりん 豆腐 わかめ 菜の花 油揚げ 大根 人参 削り節	牛乳 三色団子 いちご	蒸し芋 (さつま芋) いちご
	金	15 鮭ごはん 金時豆煮 豚汁	白米 鮭 塩 金時豆 砂糖 醤油 みりん 豚肉 豆腐 大根 キャベツ ごぼう こんにゃく さつま芋 青ねぎ 削り節 味噌	牛乳 みたらし団子	蒸し芋 (さつま芋) いちご
2	土	16 ごはん 鶏肉と白菜の煮物 ブロッコリーの土佐和え	白米 鶏肉 白菜 長ねぎ 油揚げ 生椎茸 こんにゃく 削り節 醤油 ブロッコリー かつお節 醤油	牛乳 きらず揚げ ミニゼリー	2日蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) 16日さくっとあられ 干しブルーベリー
4	月	18 ごはん 麻婆豆腐 わかめの酢の物	白米 牛肉 豆腐 人参 玉葱 にんにく 土生姜 青ねぎ 砂糖 醤油 味噌 片栗粉 菜種油 わかめ 春キャベツ 胡瓜 長芋 酢 さとう 醤油	牛乳 米粉蒸しパン (米粉 B.P 砂糖 豆乳 太白胡麻油 プルーン 米酢)	人参おにぎり (白米 人参 塩) りんご
5	火	19 ごはん 鶏肉の香り焼き ポテトサラダ	白米 鶏肉 にんにく 醤油 みりん 土生姜 じゃが芋 人参 玉葱 胡瓜 塩 コショウ 米酢 砂糖 オリブ油	牛乳 かぼちゃクッキー (かぼちゃ 薄力粉 砂糖 バター)	きんとん (さつま芋 長芋) むらさき芋せんべい
6	水	ごはん 干切大根の煮物 干草和え	白米 豚肉 切干大根 人参 玉葱 油揚げ 三度豆 干し椎茸 削り節 醤油 砂糖 みりん 小松菜 もやし えのき 醤油	牛乳 豆腐団子 (豆腐 白玉粉 上新粉 砂糖 きな粉)	蓮根のお焼き (蓮根 塩 片栗粉 菜種油) いちご
7	木	21 ごはん 鯖の塩焼き 添え野菜 春野菜のきんぴら	白米 鯖 塩 春キャベツ じゃが芋 人参 ごぼう じゃこ こんにゃく 砂糖 醤油 みりん 菜種油	牛乳 芋かりんとう 季節のみかん	じゃが芋もち (じゃが芋 塩 片栗粉) 季節のみかん
8	金	22 ちゃんぽんそば さつま芋の昆布煮	中華麺 豚肉 人参 玉葱 白菜 もやし じゃこ 青ねぎ 削り節 塩 コショウ 醤油 胡麻油 さつま芋 刻み昆布 削り節 醤油 みりん	お茶 ゆかりおにぎり (白米 ゆかり 塩 焼きのり) 返りちりめん	青菜おにぎり (白米 青菜 塩) 干しブルーベリー
9	土	23 ごはん ポトフ なばなのお浸し	白米 牛肉 じゃが芋 人参 玉葱 かぶ キャベツ 削り節 醤油 塩 コショウ なばな しめじ 削り節 醤油	牛乳 つぶせんべい りんご	ベビースティック りんご
11	月	25 ごはん 豚肉のパン粉焼き 白和え	白米 豚肉 薄力粉 パン粉 卵 バセリ 塩 コショウ 菜種油 小松菜 豆腐 さつま芋 こんにゃく 砂糖 醤油 白味噌	お茶 ヨーグルト 玄米ほんぼー	大根団子 (大根 上新粉) いちご
12	火	26 ごはん 鶏のから揚げ 添え野菜 カラフルサラダ	白米 鶏肉 醤油 塩 コショウ 片栗粉 にんにく 菜種油 ブロッコリー さつま芋 かぼちゃ 人参 カリフラワー 米酢 砂糖 塩 コショウ オリブ油	牛乳 12日お楽しみクッキー 26日恐竜クッキー 季節のみかん	アップルポテト (さつま芋 りんご) さくっとあられ
13	水	27 ごはん 鯖のオープン焼き かぶの煮浸し	白米 鯖 しめじ えのき 玉葱 醤油 みりん バター かぶ かぶの葉 人参 厚揚げ 削り節 醤油	牛乳 焼き芋 (さつま芋) 干しブルーベリー	蒸しかぼちゃ (かぼちゃ) 干しブルーベリー
14	木	28 ごはん あらめ煮 白菜の胡麻和え	白米 牛肉 あらめ 人参 玉葱 油揚げ 干し椎茸 絹さや 削り節 砂糖 醤油 みりん 白菜 白胡麻 砂糖 醤油	牛乳 手作りパン (薄力粉 砂糖 菜種油 ドライイースト 塩)	かるかん (長芋 上新粉) 季節のみかん

## 12日はお別れ会をします！

ぞうさんに給食とおやつの食べたいリクエストを聞き、ぞうさんの好きがいっぱい詰まった献立になっています。

1番人気は、やっぱり唐揚げでした！！

鮭ご飯も次いでの人気でした。鮭の皮をパリパリに焼いたのも子どもたちは大好物です！！

残り少ない給食だけど、お友達と楽しんでたくさん食べてね☆