

2026年

3月

給食献立表

くりくま保育園

		給食	材料	りす~そう おやつ (材料)	ひよこ おやつ (材料)	
2	月	16	ごはん 麻婆豆腐★ 干切大根の甘酢漬け	白米 牛肉 豆腐 玉葱 人参 青葱 にんにく 土生姜 砂糖 醤油 味噌 片栗粉 菜種油 干切大根 砂糖 醤油 米酢	牛乳 みかん ベジタブルせんべい	蒸しじゃが (じゃが芋) いちご
3	火	17	3日 ちらし寿司 17日 鮭ごはん★ 蒸しかぼちゃ かぶの煮浸し	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 塩 醤油 白米 鮭 塩 かぼちゃ かぶ かぶの葉 人参 厚揚げ 醤油 削り節	牛乳 手作りパン (薄力粉 塩 砂糖 パター ドライイースト)	きんとん (さつま芋 長芋) さくっとあられ
4	水		ごはん かみなり揚げ★ ポテトサラダ	白米 鶏ひき肉 豆腐 干し椎茸 玉葱 青葱 卵 塩 コシヨー 醤油 片栗粉 菜種油 じゃが芋 人参 胡瓜 玉葱 砂糖 塩 コシヨー 米酢 オリーブ油	お茶 ヨーグルト 桂川	かぼちゃ団子 (かぼちゃ 上新粉) 干しブルー
	水	18	ゆかりごはん 鶏の唐揚げ★ ポテトサラダ	白米 ゆかり 鶏肉 にんにく 塩 コシヨー 醤油 片栗粉 菜種油 じゃが芋 人参 胡瓜 玉葱 砂糖 塩 コシヨー 米酢 オリーブ油	ぶどうジュース★ クッキー (薄力粉 砂糖 パター)	かぼちゃ団子 (かぼちゃ 上新粉) 干しブルー
5	木	19	ごはん 鯖の西京焼き きんぴらごぼう	白米 鯖 白味噌 みりん ごぼう 人参 蓮根 三度豆 砂糖 醤油 みりん 菜種油	牛乳 ボンデケーキ (じゃが芋 片栗粉 塩 砂糖 豆腐 チーズ) ミニゼリー	長芋のおやき (長芋 キャベツ 片栗粉 塩) むらさき芋せんべい
6	金		きつねうどん★ 長芋の煮付け	うどん 豚肉 油揚げ 里芋 人参 白菜 大根 生椎茸 白葱 醤油 みりん 削り節 長芋 花かつお 砂糖 醤油 みりん 削り節	お茶 かつお醤油おにぎり (白米 花かつお 醤油) 返りちりめん	人参おにぎり (白米 人参 塩) みかん
7	土	21	ごはん 肉豆腐 青のりポテト	白米 牛肉 焼き豆腐 玉葱 人参 ごぼう 三度豆 つきこん 砂糖 醤油 みりん 削り節 じゃが芋 青のり 塩	牛乳 花せんべい おとうふ屋さんのビスケット	ベビースティック さくっとあられ
9	月	23	ごはん 鶏肉の梅焼き バスブキャサラダ	白米 鶏肉 梅干し 砂糖 味噌 みりん かぼちゃ さつま芋 ブロッコリー キャベツ 砂糖 塩 コシヨー 米酢 オリーブ油	牛乳 豆腐団子 (豆腐 白玉粉 上新粉 砂糖 醤油 片栗粉)	じゃがいももち (じゃが芋 片栗粉) 干しブルー
10	火	24	ごはん 豚じゃが★ 千草和え	白米 豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 三度豆 つきこん 砂糖 醤油 みりん 削り節 小松菜 もやし えのき 醤油	牛乳 マカロニきな粉 (マカロニ きな粉 塩) チーズ	さつま芋団子 (さつま芋 上新粉) コーンせんべい
11	水	25	ごはん 牛肉と春雨の炒め物 ごぼうのかか煮	白米 牛肉 人参 玉葱 青梗菜 春雨 醤油 塩 コシヨー 菜種油 ごぼう 花かつお 砂糖 醤油 みりん 削り節	牛乳 みかん つぶせんべい	かぼちゃもち (かぼちゃ 片栗粉) みかん
12	木	26	ごはん 豚肉のパン粉焼き★ キャベツのじゃこ和え	白米 豚肉 パセリ パン粉 薄力粉 塩 コシヨー 菜種油 キャベツ なら ちりめんじゃこ 醤油	牛乳 かぼちゃ蒸しパン (薄力粉 砂糖 南瓜 BP)	かるかん (長芋 上新粉) 干しブルー
13	金	27	ごはん 鯖の照り焼き 春菊のナムル	白米 鯖 醤油 みりん 春菊 白菜 もやし 砂糖 醤油 塩 ごま油	牛乳 焼き芋 かみかみ昆布 (昆布 醤油 砂糖)	蒸し芋 (さつま芋) さくっとあられ
14	土	28	ごはん 鶏肉のさっぱり煮 ブロッコリーの胡麻和え	白米 鶏肉 ごぼう 砂糖 醤油 米酢 ブロッコリー 白胡麻 砂糖 醤油	牛乳 玄米ほんぼー 恐竜クッキー	ベビースティック むらさき芋せんべい

いよいよ3月がやってきました。ひなまつりやおわかれ会など、イベントが待っています。

あっという間の一年、ととても長かった一年など感じ方は人それぞれですが、平等に春はやってきます。

今年度最後の1か月となり、卒園や進級前にやり残したことがないよう精いっぱい毎日をご過ごしてください。

★=そう組のリクエスト給食です。いっぱいリクエストを出してくれて献立の作り甲斐がありました！

