令和5年 3月 給 食 献 立 表 さくら保育園

				<u> くら保育園                                    </u>
日	曜日	朝おやつ	献立名	午後おやつ
1	水	せんべい	食パンポテトグラタン (じゃが芋・玉葱・パプリカ・シーチキン・マカロニ・バター・牛乳・チーズ・ホワイトソース) キャベツとりんごのマヨサラダ (キャベツ・コーン・りんご・人参・酢・マヨネーズ) サンラータン	カルピスグミ(カルピス・ゼラチン・砂糖) ビスケット 麦茶
2	木	チーズ	(大根・人参・豆腐・ハム・筍・しいたけ・白葱・醤油・酢・鶏ガラ) ごはん のし鶏 (鶏肉・卵・玉ねぎ・醤油・砂糖・みりん) ほうれん草のごま和え (ほうれん草・キャベツ・人参・わかめ・すりごま・醤油・砂糖) 島田汁 (じゃが芋・大根・人参・玉葱・ごぼう・しいたけ・レタス・油揚げ・みそ・かつおだし・さばだし・茶葉)	フルーツケーキ (ホットケーキミックス・砂糖・卵・バナナ・レーズン・チーズ・バター・生クリーム) スキムミルク (脱脂粉乳)
3	金	野菜ジュース	<b>ちらし寿司</b> (ごはん・酢・砂糖・醤油・人参・蓮根・油揚げ・しいたけ・卵・さやえんどう・さくらでんぶ・のり) <b>鮪ステーキ</b> (まぐろ・塩・こしょう・片栗粉) <b>白菜のお浸し</b> (白菜・キャベツ・かつお節・醤油) <b>花麩のスープ</b> (花麩・人参・わかめ・葱・醤油・かつおだし・さばだし)	<b>ひなあられ風お麩ラスク</b> (お麩・砂糖・バター・抹茶・イチゴパウダー) ジョア(いちご味)
4	±	希望保育	サンドイッチ・パナナ・牛乳	ビスケット・野菜ジュース
6	月	. —	<b>食パン 食パン</b> キャベツのメンチカツ (キャベツ・豚肉・玉ねぎ・塩・卵・小麦粉・パン粉・ソース) ゆたかあえ (人参・こんにゃく・たくあん・いんげん・黒ごま・砂糖・醤油・マヨネーズ) トマトスープ (トマト・キャベツ・人参・コンソメ)	コーンフレーククッキー (小麦粉・コーンフレーク・卵・バター・砂糖・ベーキングパウダー) 牛乳
7	火	チーズ	<b>ハヤシライス</b> (ごはん・玉ねぎ・人参・じゃが芋・牛肉・ハヤシルゥ) <b>ツナサラダ</b> (大根・人参・きゅうり・シーチキン・マヨネーズ・醤油) ミニトマト	フルーツサンド (食パン・生クリーム・砂糖・もも缶 ・みかん缶) 乳児…生クリームなし:ヨーグルト りんごジュース
8	水		<b>ごはん 豚大根</b> (豚肉・人参・大根・いんげん・なると・しょうが・砂糖・みそ・醤油・みりん) <b>小松菜のお浸し</b> (小松菜・キャベツ・かつお節・醤油) <b>玉ねぎのみそ汁</b> (玉ねぎ・人参・葱・みそ・かつおだし・さばだし)	<b>ドラえもんパン</b> (カスタードクリームパン) <b>牛乳</b>
9	木	せんべい	おにぎり(さくらごはん・わかめ) まぐろの竜田揚げ(まぐろ・しょうが・酒・みりん・醤油・片栗粉) ミートボール しらすサラダ(しらす・大根・人参・きゅうり・マヨネーズ) チーズ・バナナ・野菜ジュース(乳児:野菜ジュース)	フルーチェ (いちご味・牛乳) ビスケット
10	金	バナナ	雑炊 (ごはん・シーチキン・人参・大根・しいたけ・白菜・えのき・小松菜・葱 醤油・酒・みりん・かつおだし・さばだし) 切干大根煮 (切干大根・人参・糸こんにゃく・油揚げ・砂糖・醤油・みりん・さばだし) たたききゅうり(きゅうり・塩) たくあん	オレンジトースト (食パン・卵・オレンジジュース・はちみつ・砂糖・バター・粉糖) スキムミルク (脱脂粉乳)
11	土		☆大そうじ☆	1
13	月	ソーセージ	ごはん 白身魚の甘辛煮 (カレイ・小麦粉・醤油・酒・みりん・砂糖) ほうれん草のお浸し (ほうれん草・キャベツ・かつお節・醤油) 豚汁(豚汁:防災食使用) (人参・大根・ごぼう・こんにゃく・豚肉・葱・みそ・かつおだし・さばだし)	レモンケーキ (ホットケーキミックス・レモン汁・卵・生クリーム・砂糖・バター・ベーキングパウダー) スキムミルク (脱脂粉乳)
14	火	みかん缶	<b>食パン</b> 白はんぺんチーズフライ (白はんぺん・チーズ・卵・小麦粉・パン粉・ソース) <b>納豆サラダ</b> (納豆・人参・きゅうり・チーズ・りんご・シーチキン・酢・砂糖・醤油) 野菜スープ (人参・じゃが芋・いんげん・キャベツ・ベーコン・トマト・ケチャップ・コンソメ)	マカロニのトマト煮 (マカロニ・豚肉・人参・玉ねぎ・粉 チーズ・パセリ・トマトピューレ・ケ チャップ・砂糖・コンソメ) 麦茶
15	水	ヨーグルト	さくらごはん(醤油・酒) 豆腐団子のユーリンチー風 (豆腐・鶏肉・ピーマン・白葱・生姜・醤油・砂糖・酢・ごま油・片栗粉) 白菜とひじきのおかか和え (白菜・キャベツ・油揚げ・ひじき・かつお節・醤油) しいたけのスープ (しいたけ・人参・玉ねぎ・葱・醤油・かつおだし・さばだし)	<b>小豆蒸しパン</b> (蒸しパンミックス・粒あん・卵・牛 乳・砂糖) <b>麦茶</b>
16	木	チーズ	もずく丼(ごはん・もずく・人参・コーン・ピーマン・パプリカ・豚肉・鶏肉・生姜・醤油・砂糖・酒) もやしと鶏のさっぱり和え (もやし・ささみ・きゅうり・醤油・酢・砂糖・ごま油) たたききゅうり(きゅうり・塩) しめじのスープ (しめじ・人参・玉ねぎ・葱・醤油・かつおだし・さばだし)	ワッフル 牛乳

_		1		わらびもち風(粉寒天·黄な粉·砂糖・
1,,	_	m ++ >+	- 田・川 エートゼ生ロ -	1. 2 2 2 2 1 2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
17	金	野采ンュース	☆思い出手つなぎ遠足☆	<u>塩)</u> 麦茶
		¥ ±0 /m =±-		
18	エ	希望保育	サンドイッチ・バナナ・牛乳	ビスケット・野菜ジュース
			食パン	チーズまんじゅう
			鮭の香りフライ	(ホットケーキミックス・卵・牛乳・
			(鮭・小麦粉・卵・パン粉・黒ごま・青のり)	バター・クリームチーズ・砂糖)
20	月	飲むヨーグルト	キャベツの胡麻マヨネーズ和え	ハダー・グリームナース・砂棉)
			(キャベツ・人参・きゅうり・ハム・コーン・マヨネーズ・すりごま・醤油)	
			クリームシチュー	麦茶
			(じゃがいも・人参・玉ねぎ・マカロニ・コーン・牛乳・シチュールゥ)	
21	火		☆春分の日☆	
			ごはん	チョコチップクッキー
			鶏肉の照り焼き	(小麦粉・チョコチップ・卵・バター・
			(鶏肉・酒・醤油・砂糖・みりん・しょうが)	砂糖・ベーキングパウダー)
22	水	せんべい	小松菜の和風ツナ和え	
1 22	\1\		(小松菜・キャベツ・人参・ツナ・かつお節・醤油)	
			なめこのみそ汁	牛乳
			(なめこ・人参・玉ねぎ・葱・みそ・かつおだし・さばだし)	
			<b>けんちんうどん</b> (けんちん汁:防災食使用) (うどん・大根・人参・ごぼう・こんにゃく・豆腐・鶏肉・葱・ごま油・醤油・酒・みりん・かつおだし・さば	フルーツヨーグルト
	_			(ヨーグルト・もも缶・みかん缶・バナ
23	木	ソーセージ	だし)	ナ)
			パナナ	
			チーズかまぼこ	
			カレーライス	あじさいゼリー
			(ごはん・玉葱・人参・じゃが芋・チーズ・りんご・カレールゥ)	(ゼリーの素:ぶどう・青りんご・も
	_		チキンカツ	も)
24	金	バナナ		<del>0</del> )
			(鶏肉・卵・小麦粉・パン粉・塩)	
			コールスローサラダ	
	-		(キャベツ・きゅうり・夏みかん缶・酢・砂糖・塩)	
25	土		☆卒園式☆	
		ヨーグルト	こはん	しらすトースト
			鮭の味噌マヨ焼き	(食パン・しらす・チーズ・青のり・マ
	_		(鮭・みそ・マヨネーズ)	日ネーズ)
27	月		コロコロサラダ	
			(じゃがいも・人参・きゅうり・ウインナー・マヨネーズ)	
			和風ポトフ	麦茶
			(人参・じゃが芋・大根・こんにゃく・鶏肉・ベーコン・かつおだし・さばだし・塩)	
			にはん	バナナケーキ
		チーズ	鶏肉の塩レモン焼き	バノブラー <del>イ</del> (バナナ・牛乳・卵・砂糖・ホットケー
			(鶏肉・酒・塩・みりん・醤油・砂糖・レモン汁・パセリ) 🦵 🏆	トラックス・バター)
28	火		小松菜の納豆和え	イミックス・ハダー)
			(小松菜・納豆・人参・白菜・醤油)	
			大根のみそ汁	牛乳
			(大根・人参・玉ねぎ・葱・みそ・かつおだし・さばだし)	
			テャンポン麺	メロンパン風トースト
	水		/ ヽ ~ ヽ ~ ~ ~	(食パン・バター・砂糖・小麦粉・グラ
29				ニュー糖・ベーキングパウダー)
			チーズ	
			パナナ	りんごジュース
	木	ビスケット	スタミナ納豆ごはん	
			(ごはん・納豆・豚肉・鶏肉・葱・にんにく・しょうが・醤油・砂糖・ごま油)	ロールカステラ
30				H_\/\/\/\/
			<b>やみつききゅうり</b> (きゅうり・鶏ガラ・ごま・ごま油)	
			たくあん	l
			おふのスープ	麦茶
			(麩・人参・ほうれん草・葱・醤油・かつおだし・さばだし)	
31	金		☆家庭保育の日☆	
	_			

除去はありません

〆切日

月 日

≪左:幼児 /右:乳児≫

エネルギー (Kcal)	653	520			
たんぱく質(g)	26. 9	21. 7			
脂質(g)	20. 8	16. 4			
Ca(mg)	243	224			
Vc(g)	25	20			
鉄分(mg)	2. 5	1. 9			
塩分(g)	2. 3	2. 0			

## ⇔今年度最後の月になりました☆

4月に比べ子どもたちは、たくましさと頼もしさが備わってきたように感じる今日この頃。 食事面においても、苦手なものもいろいろな方法で提供することにより少しずつ食べられる ようになったり、お箸の使い方が上手になったりと

その子なりのペースでそれぞれ成長してきました。

乳幼児期は心も体も著しく成長するため、食事も重要な役割を果たします。

この時期に大切なのは「食べることって幸せ!」とたくさん感じられることだと思います。 ちょっとした工夫で『楽しい!嬉しい!幸せ!』と思ってくれると嬉しいですよね。 5歳児は卒園を迎え、4月から小学生になります。小学校へ行っても栄養たっぷりの おいしい給食を食べて元気いっぱいに過ごしてほしいと願っています。

これからも、園の子ども皆が「食べられる自信」をもって

少しづつ成長していけることを願っています。それぞれの家庭の味にはかないませんが 「思い出の味・愛のある給食」を目指していきたいと思います。

## ☆かもめぐみ〜給食・おやつベスト5〜☆

1位 カレーライス1位 ワッフル2位 ハヤシライス2位 ドラえもんパン3位 クリームシチュー3位 あじさいゼリー4位 豚大根4位 フルーツサンド5位 もずく丼5位 小豆蒸しパン

3月の給食の献立に かもめさんのベスト5が 入っています! いつも「美味しい!」と 言ってくれてありがとう!