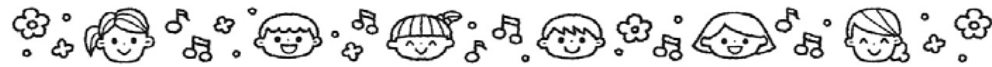




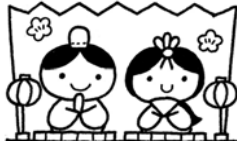

3月こんだて



ひよこ あひる

吉祥院保育園

熱量440kcal タンパク質16.2g

	献立	材	料	おやつ		献立	材	料	おやつ
12	ごはん 鮭の醤油焼き	米	鮭 醤油	チーズ蒸しパン 小麦粉 牛乳 卵 砂糖 チーズ ベーキングパウダー	5	ごはん 手羽元のさっぱり煮	米40 手羽元 砂糖 醤油 酢		ココアケーキ 小麦粉 卵 砂糖 油
26	スイートポテトサラダ	薩摩芋 胡瓜 玉葱 人参 (ベーコン) 油 マヨネーズ		ベーキングパウダー	19	大根サラダ	大根 人参 胡瓜 (ハム) 砂糖 醤油 酢 胡麻油		ココア ベーキングパウダー 牛乳
(月)	味噌汁	豆腐 なめこ 青葱 昆布 味噌		牛乳	(月)	味噌汁	そうめん わかめ 玉葱 昆布 味噌		
13	ごはん ツナじゃが	米	シーチキン じゃが芋 人参 玉葱 グリンピース 砂糖 醤油	焼うどん うどん 豚肉 キャベツ 人参 ピーマン 花鰹 薄口醤油 油	6	ごはん 松風焼き	米 豚ミンチ 鶏ミンチ 玉葱 青葱 パン粉 砂糖 味噌 炒り胡麻		おかかおにぎり 米 花鰹 薄口醤油
27	苺	苺1個		薄口醤油 油	20	春和え	胡瓜 白菜 酢 砂糖 醤油 (かまぼこ)(えのき) 片栗粉 水 菜の花		
(火)	味噌汁	白菜 人参(油揚げ) 玉葱 昆布 味噌		牛乳	(火)	澄まし汁	麩 (なめこ) 昆布 鰹節 薄口醤油		牛乳
14	ごはん 煮物	米	鶏ミンチ 薩摩芋 人参 玉葱 砂糖 醤油	バナナ	7	お弁当保育			ちんすこう 小麦粉 油 砂糖
28				ルヴァン 牛乳	(水)				牛乳
(水)	味噌汁	大根 わかめ 昆布 味噌							
1	ごはん 豆腐の中華風煮	米	豆腐 豚ミンチ 人参 玉葱 三度豆 砂糖 醤油 胡麻油 片栗粉	1日シュガーサンド 15日 29日 シュガーラスク マーガリン 食パン グラニュー糖	8	ごはん 鯖の味噌煮	鯖 酒 味噌 砂糖 醤油		ポテトおやき じゃが芋 上新粉 砂糖 油
15				牛乳	22	野菜の胡麻和え	白菜 人参 三度豆 大根 砂糖 醤油 胡麻		
29	薩摩芋胡麻煮	薩摩芋 砂糖 醤油 胡麻		牛乳	(木)	澄まし汁	豆腐 玉葱 人参 昆布		牛乳
(木)	味噌汁	キャベツ もやし 昆布 味噌							
16	カレーライス	米 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参12 カレールウ 小麦粉 チキンコンソメ 油		16日 ヨーグルト ビスケット 30日 黒糖ロールパン 牛乳	9	ごはん 食パン(23日) クリームシチュー	鶏こま じゃが芋 人参 玉葱 パセリ 牛乳 シチュールウ 小麦粉 コンソメ		9日メロンパン 23日 おかかおにぎり 米 花かつお 醤油 牛乳
30	わかめサラダ	わかめ キャベツ 胡瓜 人参 砂糖 醤油(ハム) 酢 胡麻油		牛乳	23	野菜サラダ	キャベツ 胡瓜 人参 (ハム) 砂糖 醤油 酢 胡麻油		
(金)					(金)				
3	肉うどん	うどん 豚肉 砂糖 醤油 法蓮草 (かまぼこ) 昆布 鰹節 砂糖 醤油		バターロールパン	10	野菜のあんかけうどん	うどん 豚肉 白菜 人参 青葱 ごぼう もやし 片栗粉 昆布 鰹節 砂糖 醤油		スナックスティックパン
17					(土)	薩摩芋煮	薩摩芋 砂糖 醤油		牛乳
31	野菜の煮物	南瓜 人参 玉葱 グリンピース 砂糖 醤油		牛乳	(土)				
(土)									
備考	2日(金)ひなまつり ※散らし寿司 焼き魚 野菜の胡麻和え 澄まし汁 おやつ	米 (かまぼこ) 卵 人参 高野豆腐 砂糖 醤油 ちりめん雑魚 かんぴょう 酢 砂糖 鱈 醤油 みりん 酒 キャベツ 人参 胡瓜 砂糖 醤油 胡麻 手毬麩 法蓮草 青葱 昆布 鰹節 醤油			7日(水)お弁当保育 ひよこ組のみ給食 ごはん 煮物 鶏ミンチ じゃが芋 人参 玉葱 砂糖 醤油 グリンピース 味噌汁		おやつ ちんすこう 小麦粉 油 砂糖 牛乳		24日(土)卒園式

天候や仕入れの都合により食材や献立の変更があります。

保育園では、ひよこぐみ、あひるぐみは、きのこ類、練り物(竹輪、かまぼこ、さつま揚げ)ベーコンハム、油揚げは、味が濃く噛みにくいので抜いています。
()は、ひよこぐみ・あひるぐみが抜く食材です。