

令和6年 3月 給食献立予定表



中川小桜愛児園

日	曜	午前おやつ	献立	全園児 午後おやつ	赤 血や肉となる	黄 熱や力となる	緑 体の調子を整える
11	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁(もやし・きぬさや) 鶏肉のチーズパン粉焼き・大根の和え物	きなこトースト 牛乳	鶏肉・牛乳・チーズ・きなこ カニ風味かまぼこ	米・砂糖 油・パン	もやし・きぬさや 大根・人参・きゅうり
12	火	ウエハース 牛乳	野菜たっぷりビビンバ丼・ワカメスープ(ワカメ・ねぎ) 揚げ餃子	クッキー ほうじ茶	豚肉・卵・餃子 みそ	米・油・砂糖 マーガリン	切干大根・人参・ほうれん草 もやし・わかめ・ねぎ
13	水	クラッカー 牛乳	野菜醤油ラーメン・カリフラワーの和え物 バナナ	塩昆布おにぎり ほうじ茶	豚肉 ハム	ラーメン バナナ・米	キャベツ・人参・もやし・長ねぎ・塩昆布 きくらげ・カリフラワー・人参・きゅうり
14	木	ポーロ ほうじ茶	ごはん・みそ汁(じゃが芋・なめこ) 鶏肉と厚揚げの煮物・フレンチサラダ	大豆とチーズのスコーン 牛乳	ハム・牛乳・卵・大豆 鶏肉・厚揚げ・チーズ	米・砂糖・油 じゃが芋・パン	キャベツ・コーン・きゅうり しめじ・玉ねぎ・人参・なめこ
1	金	ビスケット ほうじ茶	ちらし寿司・すまし汁(花麩・長ねぎ) チキンナゲット・ツナサラダ	パウムクーヘン 牛乳	高野豆腐・さけ・卵・牛乳 チキンナゲット・ツナ	米・油・砂糖 パウムクーヘン・おふ	人参・いんげん ねぎ・チンゲン菜・玉ねぎ
2	土	菓子 牛乳	えびピラフ・コンソメスープ(人参・コーン) ホタテ風味フライ・ほうれん草のごま和え	菓子 牛乳	えび・ほたて風味フライ 牛乳	米・マーガリン 油・砂糖・ごま	マッシュルーム・ミックスベジタブル コーン・ほうれん草・人参
4	月	菓子 牛乳	ごはん・すまし汁(えのき・大根の葉) さわらのみそ焼き・ポテトサラダ	おかかとチーズのおにぎり ほうじ茶	さわら・みそ かつお節・チーズ	米・砂糖・じゃが芋 油・マヨネーズ	えのき・大根の葉・きゅうり 人参
5	火	ウエハース 牛乳	ごはん・みそ汁(豆腐・いんげん) 鶏肉と野菜のうま煮・白菜の海苔和え	フルーツヨーグルト ほうじ茶	鶏肉・牛乳・豆腐・ちくわ みそ・ヨーグルト	米・里芋・バナナ 砂糖・油	いんげん・大根・人参・ハインアプル 白菜・きゅうり・人参・みかん
6	水	チーズ ほうじ茶	ごはん・みそ汁(キャベツ・しめじ) すき焼風煮・豆サラダ	プレーンケーキ 牛乳	みそ・豆腐・豚肉 牛乳	米・砂糖・油 ホットケーキミックス・マーガリン	キャベツ・しめじ・白菜・もやし 人参・えのき・ねぎ・きゅうり・枝豆
7	木	クラッカー ほうじ茶	カレーライス・ブロッコリーサラダ ピーチゼリー	ボン菓子 牛乳	鶏肉・あさり ハム・牛乳	米・砂糖・じゃが芋 油・ボン菓子・ゼリー	玉ねぎ・人参・ブロッコリー きゅうり・コーン
8	金	ポーロ ほうじ茶	ごはん・みそ汁(油揚げ・さつま芋) あじフライ・青菜のおかか和え	カステラ 牛乳	みそ・アジフライ 牛乳・かつお節	米・カステラ 油揚げ・さつま芋	小松菜・人参 玉ねぎ
9	土	菓子 牛乳	ごはん・みそ汁(里芋・玉ねぎ) ヒレカツ・チンゲン菜ともやしのお浸し	菓子 牛乳	みそ 牛乳	米・里芋・砂糖 ヒレカツ・油	玉ねぎ・チンゲン菜 もやし・人参
29	金	ビスケット ほうじ茶	ごはん・クロワッサン・コーンスープ・ポテト・ナゲット・えびフライ 花野菜サラダ・大根の和え物・バナナ	ロールケーキ 牛乳	えびフライ・ナゲット・卵 ポテト・ロールケーキ	米・クロワッサン バナナ	コーン・ブロッコリー・カリフラワー 人参・大根・きゅうり・ハム
29	金		ツナピラフ・みそ汁・メンチカツ・マカロニグラタン りんご・メロン		ツナ・みそ・メンチカツ・鶏肉 粉チーズ・牛乳	米・マーガリン・マカロニ りんご・メロン	コーン・ミックスベジタブル 小松菜・玉ねぎ・マッシュルーム

* 都合により、献立を変更する場合があります。
* 国内産の米を使用しています。

* 食品アレルギーのある方は園にお問い合わせください。
* 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。



☆今月の栄養価:1,2歳児 エネルギー 498kcal たんぱく質18.8g 脂質14.4g カルシウム345mg 鉄3.2mg 塩分1.3g
☆今月の栄養価:3~5歳児 エネルギー 578kcal たんぱく質21.4g 脂質16.2g カルシウム320mg 鉄3.0mg 塩分1.5g

★ つなぎ等で使用している食材のアレルギー対応は全て除去・別調理となります。



バイキング給食
クッキング保育
(ロールケーキ)
全クラス

2024/3/29(金) バイキングメニュー

ちゅうりっぷ

ご飯・クロワッサン
コーンスープ (卵・コーン)
3種のフライ (ポテト・ナゲット・えび
フライ)
花野菜サラダ
バナナ

たんぼぼ

ご飯・クロワッサン
コーンスープ (卵・コーン)
3種のフライ (ポテト・ナゲット・えび
フライ)
切り干し大根のサラダ
バナナ

すみれ・ばら・さくら

主食

☆ご飯
☆クロワッサン
☆ツナピラフ

主菜

☆揚げ物
・フライドポテト
・えびフライ
・ナゲット
・メンチカツ
☆マカロニグラタン

副菜

☆花野菜サラダ
☆切り干し大根のサラダ

汁

☆みそ汁 (小松菜・白玉麩)
☆コーンスープ (卵・コーン)

デザート

☆フルーツ
・りんご
・メロン
・バナナ

令和 6年 3月 時間延長給食献立予定表

中川小桜愛児園

日	曜	おやつ	夕食	日	曜	おやつ	夕食
1	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 コーンコロッケ・フレンチサラダ	19	火	菓子 ほうじ茶	親子丼・みそ汁 枝豆サラダ・マスカットゼリー
4	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・鶏肉のクリーム煮 フロッキーサラダ・ピーチゼリー	21	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 高野豆腐の卵とじ・いんげんのお浸し
5	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 鶏肉のマヨネーズ焼き・大根サラダ	22	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 鶏肉のみそ焼き・ハムサラダ
6	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 肉団子の酢豚風・チンゲン菜のお浸し	25	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 さわらのマヨネーズ焼き・フロッキーサラダ
7	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 アジフライ・キャベツサラダ	26	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 しゅうまい・きゅうりともやし中華和え
8	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・中華スープ エビの中華炒め・中華風サラダ	27	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 チーズはんぺんフライ・もやしと青菜の和え物
11	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豚肉のカレー炒め・アスパラサラダ	28	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 千キンカツ・カリフラワーサラダ
12	火	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 豆腐野菜ハンバーグ・白菜の和えもの	29	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 和風ハンバーグ・たたききゅうり
13	水	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 千キンソテー・ほうれん草のごま和え				
14	木	菓子 ほうじ茶	ごはん・すまし汁 さほの味噌焼き・トマトとコーンのサラダ				
15	金	菓子 ほうじ茶	ごはん・中華スープ 小籠包・大根の浅漬け				
18	月	菓子 ほうじ茶	ごはん・みそ汁 白身魚のチーズ焼き・キャベツとほうれん草の煮びたし				

- * 食品アレルギーがある方は園にお問い合わせください。
- * 本厨房では、エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生を含む材料を同じ機器で調理しております。
- * 国内産のお米を使用しています。

☆都合により献立の変更をすることがあります。ご了承願います。