3 月 献立表

かすみ保育園

							すみ保育園		
□	献立名	材	料名(給食	・午後おやこ))	午前おやつ	栄養	を	F
曜		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	午後おやつ	小 反	<u>ғ</u> ІШ	IJ
01	バターサンド いちご			玉ねぎ、キャベ		小魚•牛乳	エネルギー	525 k	cal
_	ポトフ	パン、米、バ ター、油、片栗	ナ、卵	ツ、にんじん、 たけのこ、セロ	ゆ、食塩、酒、	中華風スープかけご飯			
	ツナの醤油サラダ	粉、ごま油、砂		リ、きゅうり、	しょう、パセリ	麦茶			
У.	—	糖		えのき茸	粉	交示		18.8	
)	牛乳	N =	11 -11 11 11				カルシウム		
02	ご飯 パイナップル		牛乳、かじき、	バイナッフル、 もやし、ほうれ	しょうゆ、みりん、食塩	小魚・牛乳	エネルギー	454 k	cal
_	かじきの煮付け	木、油、炒桔	豆腐、みて、か つお節	ん草、にんじ	ル、良塩	さつまいもスティック	たんぱく質	21.2	g
ъk	お浸し(青菜・もやし・人参)		2 00 213	ん、わかめ、		牛乳		13.3	
, ,	味噌汁(豆腐・わかめ)			しょうが		1 30			
_		米、コーンフ	上河 殖内	キャベツ、ほう	一 しょうか	4.7 4.5	カルシウム		
	73/12	木、コーフノ レーク、マシュ	午乳、病内、 ヨーグルト、	れん草、にんじ	食塩、酒、力	小魚・牛乳	エネルギー		
_	タンドリーチキン			ん、ねぎ、さや		マシュマロフレーク	たんぱく質	22.4	g
木	キャベツと青菜の和え物	砂糖、麩、ごま	んぼ	えんどう、椎	う	牛乳	脂 質	23.1	g
_	すまし汁(麩・葱)	油		茸、のり			カルシウム		
\cap 4		中華めん、米、	えび、豚肉、	バナナ、キャベ	麦茶、酢、しょ	小角• 生到	エネルギー		
04	3 (-70)6.70 3 7 7	春雨、油、ご	チーズ、かまぼ	ツ、もやし、	うゆ、めんつゆ				
_		ま、片栗粉、天	こ、あさり	きゅうり、にん		★天かすと塩昆布のおにぎり 			
金		かす、ごま油、 砂糖		じん、ねぎ、昆 布		麦茶	脂質	8.4	g
_	バナナ	U9 190		115			カルシウム	143 r	mg
05	豚肉のしょうが焼き丼		牛乳、豚肉、	玉ねぎ、きゅう		小魚•牛乳	エネルギー		
	Th 11-	油、オリーブ	ベーコン、しら	り、トマト缶、	しょうゆ、みり	ペンネトマトソース	たんぱく質		
	スープ(キャベツ・人参)	油、砂糖、ごま	9	キャベツ、にん じん、わかめ	ん、酢、良温、コンソメ、パセ				
エ				270. 17/3'07	リ粉、こしょう	十孔		21.8	
\smile	デコポン			<u> </u>			カルシウム		
07				もやし、きゅう	しょうゆ、酢	小魚•牛乳	エネルギー	516 k	cal
_	肉豆腐	砂糖、リエハー ス、油、ごま油	肉、油揚げ、み	り、玉ねさ、に んじん、キウ		✿フルーツポンチ	たんぱく質		
	ナムル	ж Саш		イ、ねぎ		ウエハース		14.2	
						-			
_	味噌汁(油揚げ・ねぎ)	1,5,7,1,0,1,1,1,1,1,1,1,1,1,1,1,1,1,1,1,1,1		<u> </u>	== 1 · = 1	牛乳	カルシウム		
80	✿ハムカツバーガー	スパン、	牛乳、ハム、卵		酢、しょうゆ、 食塩、コンソ	小魚•牛乳	エネルギー		
(白菜サラダ	粉、バター、片		みかん、ねぎ、	メ、こしょう	ケーキ	たんぱく質	22.5	g
火	わかめのかき玉スープ	栗粉、バター		きゅうり、にん		牛乳	脂 質	31.4	g
	デコポン	ロールパン		じん、わかめ			カルシウム		
00		うどん、食パ	牛乳、ツナ、	バナナ、れんこ	しょうめ カ	小分。片到			
	☆ きつねうどん	ン、マヨネー	卵、チーズ、油	ん、ほうれん	レールウ、みり	小魚・牛乳	エネルギー		
_	れんこんサラダ	ズ、砂糖、油	揚げ、豚肉		ん、食塩	✿焼きカレーパン	たんぱく質		
水	スティックチーズ			玉ねぎ、ねぎ、		牛乳	脂 質	24.5	g
)	バナナ			ひじき			カルシウム		
10	わかめご飯 パイナップル	米、小麦粉、砂	牛乳、鮭、豚	キャベツ、大	しょうゆ、酢、	小魚•牛乳	エネルギー		
	8+ 0 07 (0 ldt +	糖、麦、ごま、	肉、みそ、油揚	根、にんじん、	酒、食塩、パセ		たんぱく質		
		油	げ	ねぎ、ジャム、 こんにゃく、ご					
不	キャベツのごま酢和え			ぼう、しょうが		牛乳		13.3	
)	豚汁						カルシウム		
11	★味噌バターコーン豚丼		牛乳、豚肉、ツ		みりん、酒、め	小魚•牛乳	エネルギー	493 k	cal
_	ひじきサラダ	小麦粉、バター	ナ、みそ、卵、 脱脂粉乳	き、とうもろこ	んつゆ、しょう	かぼちゃドーナツ	たんぱく質		
	スープ(玉葱・セロリ)		かいりロインシェ	やえんどう、に	メ、食塩、パセ	上 到			
<u> </u>				んじん、ひじき	リ粉	1 30		17.5	
\vdash	いちご	2 L / V	OCTOB OF THE			1.7	カルシウム		
	肉うどん	うどん、米、 油、ごま、砂	豚肉、卵、しらす	玉ねぎ、キャベ ツ、きゅうり、		小魚・牛乳	エネルギー		
_	わかめとコーンのサラダ	糖、ごま油		ほうれん草、に		ゆかりしらすおにぎり	たんぱく質	16.1	g
土	バナナ			んじん、ねぎ、		麦茶		8.7	
_				のり、わかめ			カルシウム		
4.4	押芸力 ラノフ	米、さつまい	生乳. 豆腐 豚	にんじん、れん	カレールウ	<u></u> 小魚・牛乳			
14	成来力し、フェス		内、みそ	こん、ブロッコ			エネルギー		
_	コロコロサラダ	油、砂糖、ごま	_	リー、キャベ	ソメ、パセリ	豆腐入り五平もち	たんぱく質		
月	ミネストローネ			ツ、カリフラ	粉、こしょう	牛乳	脂 質	19.3	g
_	デコポン			ワー、きゅうり			カルシウム		
15	人参ロールパン いちご	人参ロールパ	牛乳、豚肉、水	トマト缶、玉ね	麦茶、ケチャッ	小魚•牛乳	エネルギー		
		ン、米、マヨ	煮大豆(国	ぎ、キャベツ、	プ、ソース、	-5 //K 1 5 0	9		
	チリコンカン	ネーズ、油	産)、卵、えび		しょうゆ、食	えびチャーハン	たんぱく質		
火	オーロラサラダ			ぎ、にんじん、 グリンピース	塩、コンソメ、 パセリ粉	麦茶		26.0	
)	牛乳				, , C) ₁₇₀	幼:するめ 乳:昆布	カルシウム	219 r	mg
16	ふりかけご飯 パイナップル		牛乳、竹輪、豆		ふりかけ、ケ	小魚•牛乳	エネルギー		
_	☆竹輪の磯辺揚げ		腐、ウイン		チャップ、しょ	ピザトースト	たんぱく質		
اراد		ター	ナー、チーズ、 みそ、卵	さ、なめこ、に	うゆ、食塩、パ セリ粉、こしょ				
水	ウインナーと野菜のソテー		マチ こ、 ザロ	ン、青のり	している。こしょ	十孔		28.1	
)	味噌汁(豆腐・なめこ)						カルシウム		
17	和風スパゲティー	スパゲティー、		玉ねぎ、大根、	しょうゆ、酢、	小魚・牛乳	エネルギー		
_	ちりめんサラダ		卵、ちりめん	キャベツ、にん じん、きゅう	ココア、食塩、 コンソメ、パセ	ココアカップケーキ	たんぱく質		
*	スープ(青菜・玉葱)	シー、砂糖、油	じゃこ、かつお 節	り、ほうれん	リ粉、こしょ	牛乳			
小				草、しめじ	う、こしょう	⊤≠u		24.2	
)	バナナ						カルシウム	189 r	mg

18	ご飯 デコポン		牛乳、豚肉、	ほうれん草、大	しょうゆ、食塩	小魚•牛乳	エネルギー	509	kcal
_	☆焼き餃子	も、餃子の皮、 小麦粉、ごま、	ベーコン、み そ、卵	根、キャベツ、 もやし、玉ね		ベーコンポテトパイ	たんぱく質	15.6	g
金	青菜もやし人参のごま和え	油、砂糖、片栗		ぎ、にんじん、		牛乳	脂 質	20.0	g
_	味噌汁(大根・わかめ)	粉、ごま油		にら、わかめ			カルシウム		
19	おかめうどん	うどん、米、マ	竹輪、かまぽ	バナナ、キャベ		小魚•牛乳	エネルギー		
_	キャベツとちくわの味噌マヨネーズ	ヨネーズ、麩、 砂糖	こ、みそ	ツ、ほうれん 草、にんじん、	ゆ、みりん	わかめおにぎり	たんぱく質		
+	バナナ	0.5 476		しい茸、ねぎ、		麦茶		5.4	
_				のり			カルシウム		
22	ご飯 味噌汁(白菜・油揚げ)	米、じゃがい	牛乳、豚肉、	パイナップル、	ケチャップ、	小魚・牛乳	エネルギー		
	チーズインハンバーグ パイナップル	も、小麦粉、バ	卵、生クリー ム、チーズ、油	にんじん、白	ソース、食塩、 パセリ粉、ナツ		たんぱく質		
	人参グラッセ		揚げ、みそ	米、五100	メグ、こしょう			26.3	
	こふき芋	糖、パン粉、油				1 50	カルシウム		
	エビチリ焼きそば	焼そばめん、も	えび、あずき、	玉ねぎ、キャベ	ケチャップ、	小魚•牛乳	エネルギー		
	フレンチサラダ	ち米、砂糖、	ベーコン	ツ、にんじん、	しょうゆ、酢、	ぼたもち	たんぱく質		
	スープ(かぶ・ベーコン・人参)	油、片栗粉			食塩、ソース、 酒、コンソメ、	麦茶		15.9 19.7	
1 1	バナナ				パセリ粉	交 术			
\vdash		半 食パン マ	生乳 さわら	デコポン、ブ	しょうめ みり	山名 - 井回	カルシウム		
	麦ご飯 デコポン	ヨネーズ、麦、	豆腐、しらす、	ロッコリー、大	ん、食塩、酒		エネルギー		
	さわらの西京焼き	油、砂糖	鶏肉、みそ、油 揚げ、かつお節			しらすマヨトースト	たんぱく質		
1 ' 1	ブロッコリーのおかか和え			C147, 140		牛乳		18.0	
-	けんちん汁	N/ Tabaket al.	4-31 07-ch	+ 10 T-10	, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -,		カルシウム		
	焼肉丼	米、砂糖、小麦 粉、バター、油		きゅうり、玉ね ぎ、にんじん、	しょつゆ、酒、 酢、コンソメ、	小魚•牛乳	エネルギー		
	三色和え	1,500	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	とうもろこし、	食塩	手作りマドレーヌ	たんぱく質		
金	スープ(コーン・青菜)			ほうれん草、 ピーマン		牛乳		26.5	
$\overline{}$	いちご						カルシウム		
26	ナポリタン	スパゲティー、 ホットケーキ	牛乳、鶏肉、 卵、ハム、チー	デコポン、玉ねぎ、キャベツ	ケチャップ、 ソース、しょう	小魚•牛乳	エネルギー	461	kcal
$\overline{}$	鶏肉とキャベツのバンバンジー	粉、砂糖、油、	ズ	えのき茸、にん	ゆ、酢、食塩、	蒸しパン	たんぱく質	19.6	g
土	スープ(えのき茸・セロリ・パセリ)	ごま		じん、セロリ、	コンソメ、パセ リ粉、こしょう	牛乳	脂 質	12.4	g
$\overline{}$	デコポン			ピーマン	りが、こしょう		カルシウム	219	mg
28	バターロールパン いちご			玉ねぎ、にんじ		小魚•牛乳	エネルギー	550	kcal
_	ポークシチュー	ン、じゃがい も、米、油、砂	肉、しらす	ん、キャベツ、 きゅうり、ごぼ		鳥飯	たんぱく質	23.6	g
月	和風サラダ	糖、ごま油		う、椎茸、のり		麦茶	脂 質	19.5	g
_	牛乳						カルシウム		
29	ご飯 ミニトマト	米、ホットケー	牛乳、鶏肉、豚	かぼちゃ、キャ	ケチャップ、食	小魚•牛乳	エネルギー		
_	かぼちゃコロッケ デコポン	キ粉、油、小麦 粉、パン粉、マ		ベツ、玉ねぎ、 きゅうり、セロ		メロンパン風ビスケット	たんぱく質	20.3	g
	せんキャベツ	ヨネーズ、砂糖		リ、にんじん		牛乳		29.3	
	スープ(鶏肉・わかめ・セロリ)						カルシウム		
\vdash	納豆ご飯パイナップル	米、マカロニ、	牛乳、ぶり、納	もやし、にんじ		小魚・牛乳	エネルギー		
	ぶりの味噌焼き	砂糖、ごま	豆、かまぼこ、 油揚げ、みそ、	ん、きゅうり、 三つ葉、ピーマ	しょうゆ、食塩		たんぱく質		
	五色野菜のごま醤油和え		きな粉	ン、のり		牛乳		25.5 18.1	
ζ)	すまし汁(かまぼこ・みつば)					1 30	カルシウム		
31	ご飯いちご	米、ビーフン、	牛乳、豚肉、	キャベツ、ほう	しょうゆ、ケ	小魚•牛乳	エネルギー		
	肉団子の甘酢あんかけ	春雨、砂糖、	卵、えび	れん草、ねぎ、	チャップ、酢、	五目ビーフン	エベルヤ		
	青菜とコーンのバターソテー	油、片栗粉、バ ター		とうもろこし、 ねぎ、にんじ	酒、コンソメ、 オイスターソー	4乳			
		_		ん、ピーマン	ス、食塩	T ≇ lı	_胆 りんしょうしょう かんりゅう かんりゅう かんりゅう かんりゅう かんりゅう かんりゅう かんりゅう かんりゅう かんしょう かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう しゅう しゅうしゅう しゅう	16.6	
1	春雨スープ	I	I	1			ルルンリム	174 د	mg

- ●0.1.2歳のみ午前のおやつに小魚・牛乳がつきます。
- ●8日は誕生会です。
- ◆印はすみれぐみ(5歳児)のリクエストメニューです。
- ★印は新しいメニューです。

都合により一部変更する場合があります。

