

令和6年度

3月

献立表

岡崎幼稚園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
					1
					ご飯 米40 筑前煮 鶏肉20 れんこん15 牛蒡15 人参15 こんにゃく15 干し椎茸1 冷いんげん5 砂糖3 醤油3 酒2 みりん1 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布
					バナナ チーズ ※牛乳
3 (ひなまつり)	4	5	6 (あり・みつばち・幼児弁当日)	7	8
ちらし寿司 米40 砂糖6 酢5 塩0.4 干椎茸2 人参7 絹さや2 高野豆腐2 卵20 出し昆布 鯖の照り焼き 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4 菜の花のごま和え 菜の花15 ほうれん草20 ごま2 砂糖0.8 醤油2 清汁 てまり麩1(小麦) 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 花かつお 出し昆布 いちご	ご飯 米40 豆腐ハンバーグ 牛ミンチ20 豚ミンチ10 玉葱20 豆腐30 パン粉5 醤油2 ケチャップ3 油 塩0.3 野菜サラダ レタス20 きゅうり8 人参20 マヨドレ8 塩 パンフキンスープ 南瓜60 玉葱25 牛乳80 バター3 生クリーム3 パセリ0.1 ブイヨン0.3 塩0.3	さつま芋ご飯 米35 さつま芋25 黒ごま もち米8 塩0.3 出し昆布 納豆和え ほうれん草30 もやし30 納豆8 砂糖0.8 醤油3 とん汁 豚肉15 人参10 油揚げ5 ごぼう8 白菜10 こんにゃく5 大根15 大根葉5 味噌7 煮干 出し昆布	ご飯 米40 肉じゃが 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 醤油2 冷三度豆3 砂糖1 酒2 みりん2 油0.5 味噌汁 白菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布 いちご	冷やし中華 生中華麺(小麦・卵)30 きゅうり8 トマト20 無添加ハム10 もやし15 酢1 醤油6 砂糖1.5 ごま油0.8 ブイヨン5 鶏のから揚げ 鶏60 片栗粉5 砂糖0.5 酒4 醤油2 みりん2 油 生姜 添え野菜 サニーレタス20 マヨドレ8 塩	きつね丼 米40 油揚げ15 青葱3 玉葱10 砂糖1 片栗粉1 鶏ミンチ15 のり0.5 酒1 醤油3 みりん2 ごぼうの土佐煮 ごぼう30 砂糖0.8 油 人参10 花かつを1 醤油2 みりん1 酒0.2 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布
りんごゼリー りんごジュース 砂糖 アガー りんご カリカリトースト (小麦・乳) 牛乳 ※フルーン	豆乳もち 豆乳 砂糖 片栗粉 黄粉 牛乳 ※チーズ	三色団子 団子粉 豆腐 人参 砂糖 よもぎ 牛乳 ※バナナ	おからドーナツ (小麦・卵・乳) フルーン 牛乳 ※おせんべい	いよかん おせんべい 牛乳 ※レーズン	蒸し芋 さつま芋 牛乳 ※おせんべい
10	11(誕生日会)	12	13	14	15
カレーライス 米40 牛肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 油3 塩0.2 醤油0.3 カレールウ5 シルバーサラダ キャベツ20 ツナ5 人参5 春雨5 マヨドレ5 きゅうり8 塩0.3 醤油0.5 清美オレンジ	パンミートグラタン ロールパン(小麦・乳・卵) 牛ミンチ10 豚ミンチ5 玉葱10 人参5 トマト缶8 マッシュルーム5 トマト8 ケチャップ2 チーズ5 牛乳2.5 米粉4.5 バター4.5 ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 きゅうり8 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3 クラッカー ポトフ 無添加ベーコン10 塩0.3 大根15 人参10 玉葱15 キャベツ15 醤油0.3 ブイヨン いちご	ご飯 米40 鶏ささみフライ 鶏ささみ45 卵5 小麦粉1 塩0.3 油8 牛乳3 パン粉6 ソース1 ケチャップ3 レタスとツナのごま酢あえ レタス20 もやし30 ツナ5 ごま2 醤油2 わかめ0.5 砂糖1 酢2 野菜スープ 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	ご飯 米40 野菜炒め 豚肉25 人参5 ピーマン5 玉葱20 もやし15 キャベツ20 醤油2 酒1 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 春雨のコーンスープ 春雨5 ニラ3 ブイヨン 冷コーン8 卵15 醤油0.5 塩0.3	ご飯 米40 鮭の磯辺焼き 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 青のり0.2 千切大根の煮付け 千切大根5 大豆3 人参8 油揚げ5 冷いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	ひじきご飯 米40 乾ひじき0.8 人参6 ちりめんじゃこ2 油揚げ7 油0.5 醤油2 砂糖0.2 塩 みりん1 酒1 出し昆布 大根のそぼろ煮 大根40 鶏ミンチ10 人参20 冷三度豆3 砂糖1 醤油2 生姜 酒1 みりん1 片栗粉0.5 味噌汁 さつま芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布
みたらし団子 団子粉 みりん 砂糖 醤油 豆腐 片栗粉 牛乳 ※おせんべい	ヨーグルト (市販) きらずあげ(市販) (小麦) ※フルーン	ピザトースト 食パン(小麦・乳) 玉葱 無添加ベーコン ピーマン チーズ マヨドレ ケチャップ 牛乳 ※バナナ	赤鬼ゼリー アセロラジュース 砂糖 アガー ビスケット レーズン 生クリーム するめ 牛乳 ※チーズ	グリーンホットケーキ 小麦粉 卵 砂糖 バター ほうれん草 BP 牛乳 牛乳 ※いちご	バナナ チーズ ※牛乳

月曜日 17 ご飯	火曜日 18 ハンバーガー	水曜日 19 鶏ごぼうご飯	木曜日 20 休園日	金曜日 21 ご飯	土曜日 22 ご飯
米40 春巻き 春巻の皮(小麦)12 豚肉15 干椎茸1 人参10 ゆでたけのこ10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3 ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参5 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	バーガー用パン(小麦・乳) 牛ミンチ30 豚ミンチ20 玉葱30 ケチャップ3 レタス8 塩0.3 パン粉3 牛乳5 ゆでブロッコリー ブロッコリー20 塩 フライドポテト じゃが芋40 塩0.3 油 野菜スープ キャベツ15 人参5 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 鶏肉15 ごぼう5 干し椎茸1 人参5 油揚げ5 絹さや2 醤油2 出し昆布 みりん2 酒1 里芋といかの煮付 里芋50 いか15 砂糖1 冷いんげん3 醤油2 みりん1 酒3 里芋と豚肉の煮付 (てんとう・あり) 里芋50 豚肉10 砂糖1 冷いんげん3 醤油2 みりん1 酒3 清汁 麴(小麦)1 三つ葉3 出し昆布 醤油0.5 塩0.4 花かつお		米40 鯖の竜田揚げ 鯖50 醤油2 みりん4 酒4 油 塩0.1 片栗粉2 大根サラダ 大根50 きゅうり8 人参5 砂糖0.5 醤油1 ごま2 冷コーン8 マヨドレ6 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 肉じゃが 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 醤油2 冷三度豆3 砂糖1 酒2 みりん2 油0.5 味噌汁 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布
手作りクッキー 小麦粉 砂糖 牛乳 バター BP ココア 牛乳 ※バナナ	ほたもち もち米 小豆 砂糖 黄粉 牛乳 ※フルーン	いよかん おせんべい 牛乳 ※いちご		ミルクパン(市販) (小麦・卵・乳) 牛乳 ※チーズ	※牛乳
24 ご飯	25 (お別れ会) マーボー丼	26 カレーうどん	27 (お別れパーティー) 3色おにぎり	28 ご飯	29 新年準備
米40 鶏の照り焼き 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4 ひじきと大豆の煮物 ひじき2 人参8 大豆3 油揚げ5 冷いんげん3 醤油2 みりん1 出し昆布 酒1 砂糖1 煮干 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 豆腐50 豚ミンチ12 青葱5 人参10 醤油2 砂糖1 みりん1 片栗粉2 玉葱20 生姜 赤味噌1 油 春雨の中華サラダ 春雨7 きゅうり8 人参5 無添加ハム5 ごま2 砂糖0.8 ごま油2 酢1.2 醤油1.5 わかめと玉葱のスープ 乾わかめ0.2 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	干しうどん(小麦)30 鶏肉20 人参10 玉葱20 青葱7 油揚げ5 醤油3 片栗粉2 煮干 カレールー7 かいじゅうサラダ かぼちゃ50 きゅうり10 レーズン4 塩0.2 コーンフレーク3 マヨドレ8 砂糖0.6 清美オレンジ	米40 塩0.3 ゆかり1 のり 鮭フレーク8 オードフル&フルーツ盛り きゅうり20 いちご20 りんご20 ブロッコリー20 人参20 きよみオレンジ20 バナナ20 ウインナー20 フライドチキン&ポテト 鶏70 片栗粉6 砂糖0.5 酒2 醤油2 みりん2 油 じゃが芋30 塩0.3 味噌汁 キャベツ15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 和風ハンバーグ 鶏ミンチ30 豚ミンチ20 ケチャップ3 冷コーン8 味噌1.5 油2 パン粉2 塩 玉葱15 青葱3 醤油0.5 キャベツのゆかり和え キャベツ50 人参5 きゅうり8 ゆかり0.5 砂糖0.8 醤油1.5 味噌汁 じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	
じゃが芋のバター焼き じゃが芋 塩 バター フルーン 牛乳 ※おせんべい	アイスクーキ 生クリーム 苺ジャム ビスケット(小麦) 牛乳 ※レーズン	手作り昆布おにぎり 米 昆布 花かつお 醤油 みりん 炒り小魚 ※牛乳	ヨーグルト (市販) するめ ※チーズ	苺クーキ 小麦粉 卵 砂糖 バター いちご 生クリーム もも缶 牛乳 ※おせんべい	
31					
ホットドック (幼児・みつばち) ホットドックパン(小麦・乳・卵) ウインナー30 キャベツ30 カレー粉0.3 ケチャップ3 塩 ハムサンド (てんとう・あり) 食パン40(小麦・乳) 無添加ハム4 きゅうり3 マヨドレ5 ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 人参5 きゅうり8 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3 野菜スープ 大根15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	今月は、卒園するかぶとむし組のリクエストメニューを中心に献立を立てました。 カレーやホットドック・パングラタン・春雨のコーンスープなどが人気でしたが、小芋とイカの煮つけやひじきの煮物などの和食メニューも出ていました。おやつは、赤鬼ゼリーやみたらし団子・苺クーキの声が多かったです。 みんなと楽しく食べて、岡崎幼稚園の給食をいつまでも覚えていてほしいと思っています。 少しずつ季節が進み、春の食材のふきや菜の花・新玉葱・いちごなどが店頭に並び始めました。 春野菜の特徴として、独特の苦みや強い香りを持つものが多く、これらには新陳代謝を促し老廃物を身体の外へ出してくれる働きがあります。 ご家庭でも子ども達と香りを感じたりしながら、春の食材を取り入れてみてはいかがでしょうか。				
のりおにぎり 米 塩 のり 炒り小魚 ※チーズ	 ※印は乳児の朝のおやつです。 材料横の数字は、幼児1人分の分量です。 (乳児は4/5(80%)になります。) ※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。				

