

# 令和7年度 3月 献立表 岡崎幼稚園

月曜日 2	火曜日 3	水曜日 4	木曜日 5	金曜日 6(お別れ遠足)	土曜日 7
<p>米40</p> <p><b>和風ハンバーグ</b> 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</p> <p><b>人参しいり</b> 人参40 卵20 ツナ缶8 きゅうり8 ごま油1 塩0.2 酒1 ごま2</p> <p><b>味噌汁</b> じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>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</p> <p><b>ぶりの照り焼き</b> ぶり50 砂糖1 みりん4 酒4 醤油2</p> <p><b>菜の花の土佐和え</b> 菜の花15 ほうれん草20 砂糖0.8 醤油2 花かつお1</p> <p><b>清汁</b> 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</p> <p style="text-align: center;"><b>いちご</b></p>	<p>米40 豚肉20 玉葱40 人参20 じゃが芋40 油3 塩0.2 醤油0.3 カレールー5</p> <p><b>シルバーサラダ</b> キャベツ20 ツナ缶5 人参10 春雨5 マヨドレ5 きゅうり8 塩0.3 醤油0.5</p>	<p>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</p> <p><b>鶏のから揚げ</b> 鶏60 片栗粉5 砂糖0.5 酒4 醤油2 みりん2 油 生姜</p> <p><b>添え野菜</b> レタス20 マヨドレ5</p>	<p>米40</p> <p><b>肉じゃが</b> 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 三度豆3 砂糖1 醤油2 油0.5 酒2 みりん2</p> <p><b>味噌汁</b> 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布</p> <p style="text-align: center;"><b>清美オレンジ</b></p>	<p>米40</p> <p><b>柳川もどき</b> 豚肉15 ごぼう8 酒2 人参8 玉葱15 砂糖1 高野豆腐5 卵25 塩0.2 三度豆3 醤油2 油 みりん2</p> <p><b>味噌汁</b> じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>
<p>きな粉団子 団子粉 豆腐 黄粉 砂糖</p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※せんべい</p>	<p><b>りんごゼリー</b> りんごジュース 砂糖 アガー りんご</p> <p><b>ひなあられ(市販)</b> (小麦) <b>牛乳</b></p> <p>※フルーン</p>	<p><b>さつま芋のコーンカップ</b> さつま芋 砂糖 バター 牛乳 コーンカップ(小麦・大豆)</p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※バナナ</p>	<p><b>鮭おにぎり</b> 米 鮭フレーク 塩</p> <p><b>炒り小魚</b></p> <p>※牛乳</p>	<p><b>ミルクパン</b> (小麦・卵・乳)</p> <p><b>フルーン</b></p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※チーズ</p>	<p><b>手作りクッキー</b> 小麦粉 砂糖 バター 牛乳 B.P ココア</p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※おせんべい</p>
<b>9</b>	<b>10(誕生日会)</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14(卒園式)</b>
<p>米40</p> <p><b>鮭のマヨ焼き</b> 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 マヨドレ6</p> <p><b>春雨の中華サラダ</b> 春雨7 きゅうり8 人参10 無添加ハム5 ごま2 砂糖0.8 ごま油2 酢1.2 醤油1.5</p> <p><b>味噌汁</b> 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p><b>パンミートグラタン</b> ロールパン(小麦・乳・卵) 牛ミンチ10 豚ミンチ5 玉葱10 トマト缶8 米粉70 トマト8 マッシュルーム5 ケチャップ2 チーズ5 牛乳30 米粉3 バター1.5</p> <p><b>ポトフ</b> 無添加ベーコン10 塩0.3 大根15 人参10 玉葱15 キャベツ10 醤油0.3 ブイヨン</p> <p style="text-align: center;"><b>いちご</b></p>	<p><b>きのこスパゲティ</b> スパゲティ(小麦)30 無添加ベーコン15 玉葱15 しめじ15 エリンギ15 えのき15 醤油3 油 塩</p> <p><b>かいじゅうサラダ</b> かぼちゃ50 きゅうり10 コーンフレーク3 塩0.2 レーズン4 マヨドレ8</p> <p><b>野菜スープ</b> 白菜15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン</p>	<p>米40</p> <p><b>春巻き</b> 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</p> <p><b>ごま酢和え</b> もやし50 豆苗10 塩 人参10 ごま2 酢1.5 砂糖1 醤油2</p> <p><b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40</p> <p><b>黒豆煮</b> 黒豆10 砂糖5 醤油0.8 塩0.1</p> <p><b>あちゃら漬け</b> かぶ50 赤かぶ20 砂糖2 酢1.5 塩0.5 醤油0.3 出し昆布</p> <p><b>とん汁</b> 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</p>	<p><b>豚丼</b> 米40 豚肉30 玉葱15 キャベツ20 みりん2 酒1 砂糖1 油1 マヨドレ3 醤油2 生姜0.5</p> <p><b>ごぼうの土佐煮</b> ごぼう30 砂糖0.8 油 人参10 花かつお1 醤油2 みりん1 酒0.2</p> <p><b>味噌汁</b> 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>
<p><b>じゃが芋のボンデケーキ</b> じゃが芋 片栗粉 強力粉 バター 砂糖 BP 牛乳 ミックスチーズ</p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※りんご</p>	<p><b>ヨーグルトシャーベット</b> ヨーグルト 砂糖 バナナ みかん缶</p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※チーズ</p>	<p><b>焼きおにぎり</b> 米 花かつお 醤油 みりん</p> <p><b>チーズ</b></p> <p>※牛乳</p>	<p><b>マカロニ黄粉</b> マカロニ(小麦)砂糖 黄粉</p> <p><b>するめ</b></p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※レーズン</p>	<p><b>肉まん</b> 小麦粉 豚ミンチ 玉葱 干椎茸 生姜 砂糖 醤油 ゆでたけのこ 片栗粉 BP</p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※いちご</p>	<p style="text-align: center;">.</p> <p>※おせんべい</p>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19(お別れパーティー)</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<p>米40</p> <p><b>さわらの照り焼き</b> 鱈50 砂糖1 みりん4 酒4 醤油2</p> <p><b>千切大根の煮付け</b> 千切大根5 大豆3 人参8 油揚げ5 三度豆3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2</p> <p><b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p>米40</p> <p><b>豚肉のしょうが炒め</b> 豚肉35 玉葱45 生姜0.5 砂糖1 みりん2 醤油2 酒2</p> <p><b>ほうれん草の土佐和え</b> ほうれん草35 人参10 しめじ10 花かつお1 砂糖0.8 塩0.1 醤油2</p> <p><b>味噌汁</b> 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>	<p><b>カレーうどん</b> 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</p> <p><b>レタスとツナのごま酢あえ</b> 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</p> <p style="text-align: center;"><b>清美オレンジ</b></p>	<p>米40 塩0.3 梅干3 のり 鮭フレーク8</p> <p><b>サンドイッチ</b> 食パン(小麦・乳) 苺ジャム ツナ缶8 レタス8 マヨドレ8 <b>オードフル&amp;フルーツ盛り</b> 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 ウインナー10 バナナ20</p> <p><b>フライドチキン&amp;ポテト</b> 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</p> <p><b>野菜スープ</b> キャベツ15 人参8 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン</p>	<p><b>休園日</b></p>	<p>米40</p> <p><b>肉じゃが</b> 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 三度豆3 砂糖1 醤油2 油0.5 酒2 みりん2</p> <p><b>味噌汁</b> 小松菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布</p>
<p><b>りんごトースト</b> 食パン(小麦・乳) りんご 砂糖 バター</p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※おせんべい</p>	<p><b>スコーン</b> 小麦粉 BP 砂糖 バター チーズ</p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※バナナ</p>	<p><b>ほたもち</b> もち米 小豆 砂糖 黄粉</p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※いちご</p>	<p><b>ヨーグルト(市販)</b></p> <p><b>きらずあげ(市販)</b> (小麦)</p> <p>※牛乳</p>	<p><b>ビスケット(市販)</b> (小麦・乳・卵)</p> <p><b>牛乳</b></p> <p>※おせんべい</p>	<p><b>牛乳</b></p> <p>※おせんべい</p>

月曜日 23	火曜日 24(お別れ会)	水曜日 25	木曜日 26	金曜日 27	土曜日 28
<b>きつね丼</b> 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  <b>たたきごぼう</b> ごぼう30 ごま2 砂糖1 醤油1.5 酢1.2 塩  <b>味噌汁</b> じゃが芋23 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40  <b>野菜炒め</b> 豚肉25 人参15 ピーマン5 玉葱20 もやし20 キャベツ40 醤油2 酒1 砂糖1 ごま油1 赤味噌1  <b>春雨のコーンスープ</b> 春雨5 ニラ3 ブイヨン 冷コーン8 卵15 醤油0.5 塩0.3	米40  <b>鶏ささみフライ</b> 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  <b>キャベツのゆかり和え</b> キャベツ50 人参10 きゅうり8 ゆかり0.5 砂糖0.8 醤油1.5 塩0.3  <b>味噌汁</b> 麩(小麦)1 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>ハンバーガー</b> 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  <b>ゆで野菜</b> ブロッコリー20 塩 人参20  <b>野菜スープ</b> 白菜15 小松菜5 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40  <b>鮭の磯辺焼き</b> 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 青のり0.2  <b>ひじきと大豆の煮物</b> ひじき2 人参8 大豆3 油揚げ5 いんげん3 醤油2 みりん1 出し昆布 酒1 砂糖 1煮干  <b>味噌汁</b> 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>新年 度 準 備</b>
<b>かぼちゃポール</b> かぼちゃ 砂糖 コーンフレーク  <b>牛乳</b>  <b>※レーズン</b>	<b>みかんゼリー</b> みかんジュース 砂糖 アガー みかん缶 <b>きらずあげ(市販)</b> (小麦) <b>牛乳</b>  <b>※チーズ</b>	<b>二色蒸しパン</b> 小麦粉 BP 砂糖 苺ジャム ほうれん草 卵 牛乳  <b>牛乳</b>  <b>※バナナ</b>	<b>かつおおにぎり</b> 米 花かつお 醤油 みりん  <b>炒り小魚</b>  <b>※牛乳</b>	<b>おからドーナツ</b> (小麦・卵・乳)  <b>フルーン</b>  <b>牛乳</b>  <b>※いちご</b>	
<b>30</b> <b>ご飯</b> 米40  <b>コロッケ</b> じゃが芋50 合挽ミンチ15 玉葱15 人参8 卵20 強力粉5 塩0.3 牛乳5 パン粉8 油  <b>ブロッコリー和え</b> ブロッコリー30 砂糖0.5 カリフラワー20 人参10 醤油1  <b>味噌汁</b> 麩(小麦) 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	<b>31</b> <b>ホットドック</b> (幼児・みつばち) ホットドックパン(小麦・乳・卵) ウィンナー30 キャベツ30 カレー粉0.3 ケチャップ3 塩 <b>ハムサンド</b> (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 <b>ポテトサラダ</b> 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  <b>野菜スープ</b> 玉葱15 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン				
<b>わらびもち</b> わらび餅粉 黄粉 砂糖  <b>するめ</b>  <b>牛乳</b>  <b>※おせんべい</b>	<b>ゆかりおにぎり</b> 米 ゆかり  <b>炒り小魚</b>  <b>※チーズ</b>				
<p>           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・あちら漬け・黒豆などが出ていました。            おやつは、りんごゼリーやきなこ団子・肉まん・スコーン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ほしいと思っています。         </p> <p>           春野菜といえば、新キャベツ・菜の花・たけのこ・ふきなどがあります。鮮やかな緑色をしていたり、芽吹き独特の香りがして春の訪れを感じさせるものばかり。菜の花や新キャベツはビタミンC・カロテン、せりやふきなど独特の香りがあるものは、強い抗酸化力のあるポリフェノール類を豊富に含みます。これらは免疫力をアップさせるのでアレルギーや花粉症の予防にもおすすめです。旬の時期に旬の野菜を食べることで、自然と健康な身体作りを目指しましょう。         </p>					
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p><b>※印は乳児の朝のおやつです。</b></p> <p><b>材料横の数字は、幼児1人分の分量です。</b> (乳児は4/5(80%)になります。)</p> <p><b>※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。</b></p> </div>  </div>					