

| 平成31年野上あゆみ保育園 | | | | | | | 3月献立表(初期食) | | | | |
|---|-----------------------------------|---|--|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|--|
| 3月1日(金) | | 3月2日(土) | | 3月3日(日) | | 3月4日(月) | 3月5日(火) | 3月6日(水) | 3月7日(木) | 3月8日(金) | |
| 給食 | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | ◇やわらかうどん◇ | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | ◇パン粥◇ | ◇パン粥◇ | |
| | ◇煮魚◇ | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐煮◇ | ◇煮魚◇ | ◇煮魚◇ | ◇煮魚◇ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐の昆布だし煮◇ | ◇豆腐の昆布だし煮◇ | |
| | ◇じやが芋マッシュ◇ | ◇ほうれん草の煮物◇ | ◇かぼちゃマッシュ◇ | ◇じやが芋マッシュ◇ | ◇人参と玉ねぎの煮物◇ | ◇じやが芋の煮物◇ | ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ | ◇じやが芋の煮物◇ | ◇じやが芋の煮物◇ | ◇じやが芋の煮物◇ | |
| | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | |
| 材料および数量(㌘) | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 水 | ◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 水 | |
| | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(綿) たまねぎ だし汁 | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(綿) だし汁 片栗粉 | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇豆腐の昆布だし煮◇ 充填豆腐(綿) 昆布だし汁 | ◇豆腐の昆布だし煮◇ 充填豆腐(綿) 昆布だし汁 | |
| | ◇じやが芋マッシュ◇ じやがいも(マークイン) だし汁 | 片栗粉 | ◇かぼちゃマッシュ◇ 南瓜 だし汁 | ◇じやが芋マッシュ◇ じやがいも(マークイン) だし汁 | ◇人参と玉ねぎの煮物◇ 人参 たまねぎ だし汁 | ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 だし汁 | ◇じやが芋の煮物◇ じやがいも(マークイン) だし汁 | ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 だし汁 | ◇じやが芋の煮物◇ じやがいも(マークイン) だし汁 | ◇じやが芋の煮物◇ じやがいも(マークイン) だし汁 | |
| | ◇清まし汁・ 大根 人参 だし汁 | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| 3月9日(土) | | 3月10日(日) | 3月11日(月) | 3月12日(火) | 3月13日(水) | 3月14日(木) | 3月15日(金) | 3月16日(土) | | | |
| 給食 | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | ◇やわらかうどん◇ | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | ◇10倍粥◇ | | |
| | ◇煮魚◇ | ◇豆腐煮◇ | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ | ◇煮魚◇ | ◇煮魚◇ | ◇煮魚◇ | ◇煮魚◇ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐煮◇ | | |
| | ◇人参の昆布だし煮◇ | ◇ほうれん草の煮物◇ | ◇人参の昆布だし煮◇ | ◇大根とたまねぎの煮物◇ | ◇人参と玉ねぎの煮物◇ | ◇大根とたまねぎの煮物◇ | ◇人参と玉ねぎの煮物◇ | ◇大根とたまねぎの煮物◇ | ◇じやが芋と玉ねぎのトロトロ煮◇ | | |
| | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | | |
| 材料および数量(㌘) | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | ◇10倍粥◇ 精白米 水 | |
| | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(綿) だし汁 | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(綿) たまねぎ だし汁 | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇煮魚◇ たら だし汁 | ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(綿) だし汁 | ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(綿) だし汁 | |
| | ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 昆布だし汁 | 片栗粉 | ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 | ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 昆布だし汁 | ◇大根とたまねぎの煮物◇ 大根 たまねぎ だし汁 | ◇人参と玉ねぎの煮物◇ 人参 たまねぎ だし汁 | ◇大根とたまねぎの煮物◇ 大根 たまねぎ だし汁 | ◇大根とたまねぎの煮物◇ 大根 たまねぎ だし汁 | ◇じやが芋と玉ねぎのトロトロ煮◇ じやがいも(マークイン) たまねぎ だし汁 | ◇じやが芋と玉ねぎのトロトロ煮◇ じやがいも(マークイン) たまねぎ だし汁 | |
| | ◇清まし汁・ 小町麩 だし汁 | ◇清まし汁・ 人参 だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | ◇清まし汁・ たら だし汁 | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |

| 3月18日(月) | | 3月19日(火) | | 3月20日(水) | | 3月21日(木) | | 3月22日(金) | | 3月23日(土) | | 3月25日(月) | | 3月26日(火) | |
|--|---|--|--|---|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|---|---|---|--|---|---|--|
| お 食 事 料 お よ び 数 量 (g) | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ 大根の煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 豆腐と人参のトロトロ煮◇ ほうれん草の煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ ほうれん草と玉ねぎのトロトロ煮◇ 清まし汁・ | ◇パン粥◇ 豆腐の昆布だし煮◇ ほうれん草と玉ねぎのトロトロ煮◇ 清まし汁・ | ◇パン粥◇ 豆腐煮◇ じゃが芋の煮物◇ 清まし汁・ | ◇やわらかうどん◇ 豆腐煮◇ じゃが芋マッシュ◇ 清まし汁・ | ◇パン粥◇ 煮魚◇ ほうれん草の煮物◇ 清まし汁・ | ◇パン粥◇ 豆腐煮◇ 人参の昆布だし煮◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 精白米水 煮魚◇ ガスカリ骨無だし汁 大根の煮物◇ 大根だし汁 清まし汁・ たまねぎ 人参 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 だし汁 片栗粉 ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 煮魚◇ ガスカリ骨無 だし汁 ほうれん草と玉ねぎのトロトロ煮◇ ほうれん草 だし汁 片栗粉 ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 片栗粉 清まし汁・ 人参 かぶ だし汁 | ◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 水 粉ミルク 豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 じゃが芋の煮物◇ じゃがいも(メークイン) 食塩 だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | ◇やわらかうどん◇ うどん だし汁 豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 じゃが芋マッシュ◇ じゃがいも(メークイン) だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | ◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 水 粉ミルク 煮魚◇ ガスカリ骨無 だし汁 ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 片栗粉 人参の昆布だし煮◇ 昆布だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 人参の昆布だし煮◇ 昆布だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 |
| | ◇10倍粥◇ 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ 人参の昆布だし煮◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ さつまいも だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ さつまいも だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ 昆布だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 煮魚◇ タラ だし汁 人参の昆布だし煮◇ 昆布だし汁 清まし汁・ ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 清まし汁・ ほうれん草 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ ほうれん草 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 煮魚◇ ガスカリ骨無 だし汁 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 人参 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 人参 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ さつまいも だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | |
| | ◇10倍粥◇ 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ 人参の昆布だし煮◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ さつまいも だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ さつまいも だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ 昆布だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 煮魚◇ タラ だし汁 人参の昆布だし煮◇ 昆布だし汁 清まし汁・ ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 清まし汁・ ほうれん草 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ ほうれん草 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 煮魚◇ ガスカリ骨無 だし汁 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 人参 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 人参 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ さつまいも だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | |
| | ◇10倍粥◇ 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ 人参の昆布だし煮◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 煮魚◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ 清まし汁・ | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ さつまいも だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ さつまいも だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ 昆布だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 煮魚◇ タラ だし汁 人参の昆布だし煮◇ 昆布だし汁 清まし汁・ ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 だし汁 清まし汁・ ほうれん草 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ ほうれん草 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 煮魚◇ ガスカリ骨無 だし汁 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 人参 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐煮◇ たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 人参 だし汁 | ◇10倍粥◇ 精白米水 豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ さつまいも だし汁 片栗粉 たまねぎの煮物◇ たまねぎ だし汁 清まし汁・ 小町麩 だし汁 | |

くわんじゅく ひよこ ひよこ ひよこ ひよこ

＜今月使用の旬の食材＞

新じゃがいも 新たまねぎ

8日----お誕生日会

※仕入れの都合により
献立が変更になる場合がございます



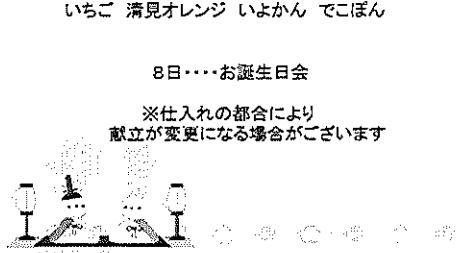
| 平成31年 野上あゆみ保育園 | | | | | | | 3月献立表(中期食) |
|----------------|--|---|---|--|--|--|--|
| 朝おやつ | 3月1日(金) | 3月2日(土) | 3月4日(月) | 3月5日(火) | 3月6日(水) | 3月7日(木) | 3月8日(金) |
| 朝おやつ | ◇岩塚のお子様せんべい◇ | ◇ハイハイン◇ | ◇野菜入りソトおせんべい◇ | ◇ハイハイン◇離 | ◇野菜入りソトおせんべい◇ | ◇岩塚のお子様せんべい◇離 | ◇ハイハイン◇離 |
| おやつ | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | ◇やわらかうどん◇ | ◇7倍粥◇ | ◇パン粥◇ |
| おやつ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐煮◇ | ◇煮魚◇ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐の昆布だし煮◇ |
| おやつ | ◇じゃが芋マッシュ◇ | ◇ほうれん草の煮物◇ | ◇かぼちゃマッシュ◇ | ◇じゃが芋マッシュ◇ | ◇人参と玉ねぎの煮物◇ | ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ | ◇じゃが芋の煮物◇ |
| おやつ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ |
| 材料および数量(g) | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 水 |
| 材料および数量(g) | ◇煮魚◇ タラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇煮魚◇ タラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇煮魚◇ カラスカレイ骨無 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇煮魚◇ サワラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇豆腐の昆布だし煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 |
| 材料および数量(g) | ◇じゃが芋マッシュ◇ じゃがいも(マークイン) だし汁 | ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇かぼちゃマッシュ◇ 南瓜 だし汁 | ◇じゃが芋マッシュ◇ じゃがいも(マークイン) だし汁 | ◇人参と玉ねぎの煮物◇ 人参 たまねぎ だし汁 | ◇ほうれん草のトロトロ煮◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇じゃが芋の煮物◇ じゃがいも(マークイン) 食塩 だし汁 |
| 材料および数量(g) | ◇清まし汁・ 大根 人参 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ たまねぎ 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ たまねぎ 大根 たまねぎ 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ たまねぎ 片栗粉 | ◇清まし汁・ 大根 たまねぎ 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ ほうれん草 薄口醤油 だし汁 |
| 3時おやつ | ◇いちご◇ | ◇オレンジ◇ | ◇デコポン◇ | ◇バナナ◇ | ◇オレンジ◇ | ◇かぼちゃマッシュ◇ | ◇いちご◇ |
| 3時おやつ | 3月9日(土) | 3月11日(月) | 3月12日(火) | 3月13日(水) | 3月14日(木) | 3月15日(金) | 3月16日(土) |
| 朝おやつ | ◇野菜入りソトおせんべい◇ | ◇ハイハイン◇離 | ◇野菜入りソトおせんべい◇ | ◇岩塚のお子様せんべい◇離 | ◇ハイハイン◇離 | ◇野菜入りソトおせんべい◇ | ◇ハイハイン◇離 |
| 朝おやつ | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | ◇やわらかうどん◇ | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ |
| 朝おやつ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐煮◇ | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ | ◇煮魚◇ | ◇煮魚◇ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐煮◇ |
| 給食 | ◇人参の昆布だし煮◇ | ◇ほうれん草の煮物◇ | ◇人参の昆布だし煮◇ | ◇大根とたまねぎの煮物◇ | ◇人参と玉ねぎの煮物◇ | ◇大根とたまねぎの煮物◇ | ◇じゃが芋と玉ねぎのトロトロ煮◇ |
| 給食 | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ |
| 材料および数量(g) | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 |
| 材料および数量(g) | ◇煮魚◇ カラスカレイ骨無 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇豆腐と玉ねぎのトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇煮魚◇ タラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇煮魚◇ カラスカレイ骨無 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇煮魚◇ タラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 |
| 材料および数量(g) | ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 | ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 | ◇大根とたまねぎの煮物◇ 大根 たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇人参と玉ねぎの煮物◇ 人参 たまねぎ だし汁 | ◇大根とたまねぎの煮物◇ 大根 たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇じゃが芋と玉ねぎのトロトロ煮◇ じゃがいも(マークイン) たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 |
| 材料および数量(g) | ◇清まし汁・ 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 人参 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 人参 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 人参 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ ほうれん草 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 小町麩 薄口醤油 だし汁 |
| 3時おやつ | ◇いよかん◇ | ◇デコポン◇ | ◇さつま芋マッシュ◇ | ◇いちご◇ | ◇オレンジ◇ | ◇バナナ◇ | ◇いよかん◇ |

| 朝おやつ | 3月18日(月) | 3月19日(火) | 3月20日(水) | 3月22日(金) | 3月23日(土) | 3月25日(月) | 3月26日(火) |
|------------|--|--|--|---|--|---|--|
| 朝食 | ◇ハイハイン◇離 | ◇岩塚のお子様せんべい◇ | ◇野菜入りソトおせんべい◇ | ◇野菜入りソトおせんべい◇ | ◇ハイハイン◇ | ◇野菜入りソトおせんべい◇ | ◇岩塚のお子様せんべい◇ |
| | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | ◇パン粥◇ | ◇やわらかうどん◇ | ◇パン粥◇ | ◇7倍粥◇ |
| | ◇煮魚◇ | ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐の昆布だし煮◇ | ◇豆腐煮◇ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐煮◇ |
| | ◇大根の煮物◇ | ◇ほうれん草の煮物◇ | ◇ほうれん草と玉ねぎのトロトロ煮◇ | ◇じゃが芋の煮物◇ | ◇じゃが芋マッシュ◇ | ◇ほうれん草の煮物◇ | ◇人参の昆布だし煮◇ |
| | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ |
| 材料および数量(㌘) | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 水 粉ミルク | ◇やわらかうどん◇ うどん 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇パン粥◇ NEG耳なし食パン 水 粉ミルク | ◇7倍粥◇ 精白米 水 |
| | ◇煮魚◇ サワラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇豆腐と人参のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇煮魚◇ カスカリ骨無 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇豆腐の昆布だし煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 | ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇煮魚◇ カスカリ骨無 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 |
| | ◇大根の煮物◇ 大根 薄口醤油 だし汁 | ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇ほうれん草と玉ねぎのトロトロ煮◇ ほうれん草 たまねぎ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇じゃが芋の煮物◇ じゃがいも(マークイン) 食塩 だし汁 | ◇じゃが芋マッシュ◇ じゃがいも(マークイン) だし汁 | ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇人参の昆布だし煮◇ 人参 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 |
| | ◇清まし汁・ たまねぎ 人参 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 人参 かぶ 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 白菜 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 白菜 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 白菜 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 小町麩 薄口醤油 だし汁 |
| 3時おやつ | ◇デコポン◇ | ◇かぼちゃマッシュ◇ | ◇いちご◇ | ◇オレンジ◇ | ◇バナナ◇ | ◇じゃが芋マッシュ◇ | ◇いちご◇ |
| 朝食 | 3月27日(水) | 3月28日(木) | 3月29日(金) | 3月30日(土) | | | |
| | ◇ハイハイン◇離 | ◇野菜入りソトおせんべい◇ | ◇ハイハイン◇離 | ◇岩塚のお子様せんべい◇ | | | |
| | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | ◇7倍粥◇ | | | |
| | ◇豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ | ◇煮魚◇ | ◇豆腐煮◇ | ◇煮魚◇ | | | |
| | ◇たまねぎの煮物◇ | ◇人参の昆布だし煮◇ | ◇たまねぎの煮物◇ | ◇ほうれん草の煮物◇ | | | |
| | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | ◇清まし汁・ | | | |
| 材料および数量(㌘) | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | ◇7倍粥◇ 精白米 水 | | | |
| | ◇豆腐とさつま芋のトロトロ煮◇ 充填豆腐(絹) さつまいも 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 | ◇煮魚◇ タラ 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇豆腐煮◇ 充填豆腐(絹) 三温糖 薄口醤油 だし汁 片栗粉 | ◇煮魚◇ カスカリ骨無 三温糖 薄口醤油 だし汁 | ◇たまねぎの煮物◇ たまねぎ 薄口醤油 だし汁 | ◇ほうれん草の煮物◇ ほうれん草 三温糖 薄口醤油 だし汁 | いちご 清見オレンジ いよかん でこぽん |
| | ◇たまねぎの煮物◇ たまねぎ 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ たまねぎ 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 人参 三温糖 薄口醤油 昆布だし汁 | ◇清まし汁・ たまねぎ 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ ほうれん草 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 人参 薄口醤油 だし汁 | 8日…お誕生日会 ※仕入れの都合により 販賣が変更になる場合がございます |
| | ◇清まし汁・ 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 小町麩 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ ほうれん草 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 人多 薄口醤油 だし汁 | ◇清まし汁・ 人多 薄口醤油 だし汁 | |
| 3時おやつ | ◇デコポン◇ | ◇バナナ◇ | ◇かぼちゃマッシュ◇ | ◇オレンジ◇ | | | |

おやつメニュー

<今月使用の旬の食材>

新じゃがいも 新たまねぎ



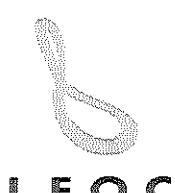
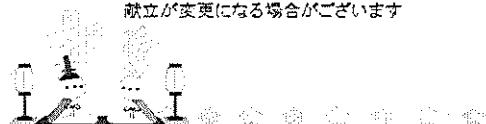
LEOC

平成31年 野上あゆみ保育園 3月献立表(後期食)

| 朝おやつ | 3月1日(金) | 3月2日(土) | 3月4日(月) | 3月5日(火) | 3月6日(水) | 3月7日(木) | 3月8日(金) |
|------------|---|---|---|---|--|---|---|
| 朝食 | ◇岩塚のお子様せんべい ◇軟飯 ◇煮魚 ◇ポテトサラダ ◇豚汁 ◇いちご | ◇しらす&わかめせんべい ◇野菜入りソフトおせんべい ◇ハイハイン ◇軟飯 ◇ポークチャップ ◇ほうれん草のソテー ◇和風野菜スープ ◇オレンジ | ◇軟飯 ◇たらの竜田焼き ◇高野豆腐の煮物 ◇味噌汁 ◇デコポン | ◇軟飯 ◇すき焼き風煮 ◇わかめ和え ◇清まし汁 ◇バナナ | ◇小魚せんべい ◇野菜たっぷりうどん ◇肉団子の甘酢あん ◇プロッコリー ◇オレンジ | ◇岩塚のお子様せんべい ◇軟飯 ◇さわらの煮付け ◇けんちん汁 ◇ヨーグルト | ◇しらす&わかめせんべい ◇食パン ◇キャベツメンチカツ ◇グリルサラダ ◇コーンスープ ◇いちご |
| 材料および数量(㌘) | ◇軟飯 ◇精白米水 ◇煮魚 ◇マダラ骨無三温糖薄口醤油だし汁 ◇ポテトサラダ ◇じゃがいも(マークイン)胡豆人参カーネルコーン食塩 ◇豚汁 ◇大根人参さつまいも豚ももスライス食塩だし汁白味噌 ◇いちご ◇いちご ◇オレンジ ◇清見オレンジ | ◇軟飯 ◇精白米水 ◇ポークチャップ ◇豚ももスライス たまねぎしめじ(ぶなしめじ)おろし生姜 ◇マダラ骨無三温糖薄口醤油 ◇ウスターーソース ◇ほうれん草のソテー ◇ほうれん草人参えのき豆カーネルコーンサラダ油バター濃口醤油食塩 ◇和風野菜スープ ◇キヤベツ大豆水煮エリンギ食塩薄口醤油だし汁 ◇いちご ◇いちご ◇オレンジ ◇清見オレンジ | ◇軟飯 ◇たらの竜田焼き ◇マダラ骨無薄口醤油本みりん合成酒 ◇トマトケチャップ三温糖 ◇片栗粉 ◇味噌汁 ◇小町麸生椎茸だし汁白味噌 ◇デコポン ◇デコポン | ◇軟飯 ◇すき焼き風煮 ◇豚ももスライス白菜本みりん ◇たまねぎえのき豆サラダ油三温糖薄口醤油だし汁 ◇わかめ和え ◇カットわかめ大根人参 ◇濃口醤油三温糖 ◇片栗粉 ◇清まし汁 ◇たまねぎ薄口醤油食塩 ◇だしじやがいも(マークイン) ◇バナナ ◇バナナ | ◇野菜たっぷりうどん ◇うどん 鮭ささみチンゲン菜もやしカーネルコーンだし汁薄口醤油本みりん食塩 ◇肉団子の甘酢あん ◇鶏挽き肉片栗粉料理酒濃口醤油たまねぎ納豆 ◇人參片栗粉濃口醤油米酢 ◇おろし生姜ごま油片栗粉 ◇清まし汁 ◇プロッコリー食塩 ◇オレンジ ◇清見オレンジ | ◇軟飯 ◇精白米水 ◇さわらの煮付け ◇サフランおろし生姜三温糖薄口醤油濃口醤油合成酒だし汁片栗粉 ◇肉団子の甘酢あん ◇鶏挽き肉片栗粉料理酒濃口醤油たまねぎ納豆 ◇人參納豆薄口醤油 ◇けんちん汁 ◇大根人参国産里芋充填豆腐(絹)ごま油 ◇ヨーグルト ◇チヤス低糖ヨーグルト | ◇食パン ◇NEG耳なし食パン ◇キャベツメンチカツ ◇焼キヤベツ豚挽き肉焼肉(もも)たまねぎドライパン粉食塩小麦粉(薄力粉)ドライパン粉 ◇グリルサラダ ◇じゃがいも(マークイン)ブロッコリーカリフラワー人参サラダ油食塩濃口醤油三温糖 ◇コーンスープ ◇たまねぎクリームコーン缶カーネルコーン食塩だし汁片栗粉 ◇いちご ◇いちご |
| 3時おやつ | ◇フルーツポンチ ◇きなこマカロニ | ◇にんじんクッキー ◇卵不使用 ◇お麸ラスク | ◇お好み焼き | ◇シガートースト | ◇豆腐みたらし | | |
| 朝おやつ | 3月9日(土) | 3月11日(月) | 3月12日(火) | 3月13日(水) | 3月14日(木) | 3月15日(金) | 3月16日(土) |
| 朝食 | ◇野菜入りソフトおせんべい ◇ハイハイン | ◇小魚せんべい | ◇岩塚のお子様せんべい ◇しらす&わかめせんべい ◇野菜入りソフトおせんべい | ◇ハイハイン | | | |
| 材料および数量(㌘) | ◇軟飯 ◇かれいの幽庵焼き ◇マカロニサラダ ◇味噌汁 ◇いよかん | ◇軟飯 ◇松風焼き ◇ほうれん草の和え物 ◇味噌汁 ◇デコポン | ◇軟飯 ◇たらの照り焼き ◇大根の煮物 ◇ひじきの煮物 ◇ミニトマト ◇ヨーグルト | ◇肉うどん ◇煮魚 ◇オレンジ ◇清まし汁 ◇いちご | ◇軟飯 ◇たらの味噌焼き ◇青梗菜の白和え ◇清まし汁 ◇バナナ | ◇軟飯 ◇キャベツサラダ ◇青梗菜の白和え ◇オレンジ ◇バナナ | ◇軟飯 ◇ぞぼろ煮 ◇マダラ骨無白味噌三温糖薄口醤油合成酒 ◇青梗菜の白和え ◇木綿豆腐白ねりごま三温糖食塩薄口醤油チンゲン菜人参薄口醤油三温糖 ◇キャベツサラダ ◇胡瓜人参カーネルコーン三温糖薄口醤油だし汁 ◇わかれスープ ◇カットわかめもやし食塩薄口醤油だし汁片栗粉 ◇いよかん ◇いよかん |
| 3時おやつ | ◇軟飯 ◇精白米水 ◇かれいの幽庵焼き ◇マカロニサラダ ◇味噌汁 ◇いよかん | ◇軟飯 ◇精白米水 ◇松風焼き ◇馬鹿巻き肉 ◇木綿豆腐 ◇たまねぎ ◇生椎茸 ◇おろし生姜 ◇本みりん ◇白味噌 ◇濃口醤油 ◇三温糖 ◇刻みゆず | ◇軟飯 ◇ボトフ ◇たらの照り焼き ◇豚ももスライス ◇じやがいも(マークイン) ◇たまねぎ ◇人参 ◇サラダ油 ◇濃口醤油 ◇食塩 ◇だし汁 | ◇軟飯 ◇たらの照り焼き ◇マダラ骨無薄口醤油三温糖 ◇たまねぎ ◇人参 ◇片栗粉 ◇大根の煮物 ◇大根 ◇人参 ◇生椎茸 ◇油揚げ ◇サラダ油 ◇三温糖 ◇薄口醤油 ◇だし汁 | ◇肉うどん ◇うどん ◇じめじ(ぶなしめじ) ◇たらの味噌焼き ◇青梗菜の白和え ◇煮魚 ◇ラスカルイ骨無白ねりごま三温糖食塩薄口醤油チンゲン菜人参薄口醤油三温糖 ◇オレンジ ◇清見オレンジ | ◇軟飯 ◇精白米水 ◇たらの味噌焼き ◇マダラ骨無白味噌三温糖薄口醤油合成酒 ◇青梗菜の白和え ◇木綿豆腐白ねりごま三温糖食塩薄口醤油チンゲン菜人参薄口醤油三温糖 ◇清まし汁 ◇小町麸エリンギ薄口醤油食塩だし汁 ◇バナナ ◇バナナ | ◇軟飯 ◇ぞぼろ煮 ◇馬鹿巻き肉 ◇たまねぎ ◇生椎茸 ◇人参 ◇カーネルコーン ◇三温糖 ◇薄口醤油 ◇だし汁 ◇キャベツサラダ ◇胡瓜 ◇人参 ◇カーネルコーン ◇三温糖 ◇薄口醤油 ◇だし汁 ◇わかれスープ ◇カットわかめ ◇もやし ◇食塩 ◇薄口醤油 ◇だし汁 ◇片栗粉 ◇いよかん ◇いよかん |
| 材料および数量(㌘) | ◇味噌汁 ◇もやし ◇しめじ(ぶなしめじ) ◇白味噌 ◇カットわかめ ◇いよかん ◇いよかん | ◇ほうれん草の和え物 ◇ほうれん草えのき豆人参薄口醤油三温糖 ◇味噌汁 ◇キャベツ油揚げだし汁白味噌カットわかめ ◇デコポン ◇デコポン | ◇ひじきの煮物 ◇ひじき ◇三温糖 ◇濃口醤油 ◇本みりん ◇合成酒 ◇ミニトマト ◇ミニトマト ◇ヨーグルト ◇チヤス低糖ヨーグルト | ◇味噌汁 ◇充填豆腐(絹) ◇もやし ◇だし汁 ◇白味噌 ◇いちご ◇いちご | ◇清まし汁 ◇小町麸エリンギ薄口醤油食塩だし汁 ◇バナナ ◇バナナ | | |
| 3時おやつ | ◇シュガーパン ◇豆乳きなこもち | ◇ジャムサンド | ◇きなこおじやがく | ◇鶏五目おにぎり ◇軟 | ◇ジャムクッキー ◇卵不使用 | ◇スイートポテト | |

| 3月18日(月) | | 3月19日(火) | 3月20日(水) | 3月21日(木) | 3月22日(金) | 3月23日(土) | 3月25日(月) | 3月26日(火) |
|------------|--|---|---|--|--|---|---|---|
| 朝おやつ | ◇小魚せんべい◇ | ◇岩塚のお子様せんべい◇ | ◇しらす&わかめせんべい◇ | ◇野菜入りソフトおせんべい◇ | ◇ハイハイン◇ | ◇小魚せんべい◇ | ◇岩塚のお子様せんべい◇ | |
| 給食 | ◇軟飯◇ | ◇軟飯◇ | ◇軟飯◇ | ◇食パン◇ | ◇焼きうどん◇ | ◇食パン◇ | ◇軟飯◇ | |
| | ◇さわらのごま煮◇ | ◇豚肉の煮物◇ | ◇カレイのパン粉焼き◇ | ◇ポトフ◇ | ◇白菜とささみの和え物◇ | ◇鶏肉のグリル◇ | ◇麻婆豆腐◇ | |
| | ◇五目ひじき◇ | ◇ほうれん草のソテー◇ | ◇コールスローサラダ◇ | ◇花野菜サラダ◇ | ◇味噌汁◇ | ◇プロッコリーサラダ◇ | ◇春雨酢の物◇ | |
| | ◇京風味噌汁◇ | ◇味噌汁◇ | ◇かぶとお豆のほくほくスープ◇ | ◇オレンジ◇ | ◇バナナ◇ | ◇野菜スープ◇ | ◇いちご◇ | |
| | ◇デコポン◇ | ◇ヨーグルト◇ | ◇いちご◇ | | | ◇ヨーグルト◇ | | |
| 材料および数量(㌘) | ◇軟飯◇ 精白米 水 | ◇軟飯◇ 精白米 水 | ◇軟飯◇ 精白米 水 | ◇食パン◇ NEG耳なし食パン | ◇焼きうどん◇ うどん キャベツ もやし たまねぎ 人参 豚もスライス サラダ油 食塩 薄口醤油 だし汁 | ◇食パン◇ NEG耳なし食パン | ◇軟飯◇ 精白米 水 | |
| | ◇さわらのごま煮◇ サワラ おろし生姜 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま | ◇豚肉の煮物◇ 豚もスライス おろし生姜 たまねぎ 生椎茸 三温糖 薄口醤油 濃口醤油 だし汁 | ◇カレイのパン粉焼き◇ カスカレイ骨皮無 食塩 ドライパン粉 サラダ油 | ◇ポトフ◇ 鶏も小間 じゃがいも(マークイン) たまねぎ 人参 食塩 薄口醤油 だし汁 | ◇白菜とささみの和え物◇ 白菜 鶏ささみ(筋無) 三温糖 薄口醤油 米酢 | ◇鶏肉のグリル◇ 鶏も皮無 食塩 小麦粉(薄力粉) サラダ油 | ◇麻婆豆腐◇ 木綿豆腐 豚挽き肉 たまねぎ 生椎茸 おろし生姜 こま油 赤味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 片栗粉 | |
| | ◇五目ひじき◇ 大豆水煮 ひじき 人参 三温糖 濃口醤油 合成酒 本みりん だし汁 | ◇ほうれん草のソテー◇ ほうれん草 たまねぎ カーネルコーン バター 濃口醤油 食塩 | ◇コールスローサラダ◇ キャベツ 胡瓜 人参 カーネルコーン 薄口醤油 三温糖 | ◇かぶとお豆のほくほくスープ◇ かぶ 大豆水煮 たまねぎ 薄口醤油 だし汁 食塩 | ◇花野菜サラダ◇ プロッコリー カリフラワー 人参 三温糖 薄口醤油 米酢 | ◇白菜とささみの和え物◇ 白菜 鶏ささみ(筋無) 三温糖 薄口醤油 米酢 | ◇プロッコリーサラダ◇ プロッコリー 人参 カーネルコーン 薄口醤油 三温糖 | ◇春雨酢の物◇ 緑豆春雨 胡瓜 人参 こま油 濃口醤油 三温糖 米酢 |
| | ◇京風味噌汁◇ 大根 油揚げ だし汁 白味噌(西京みそ) | ◇味噌汁◇ カットわかめ 人参 生椎茸 だし汁 白味噌 | ◇いちご◇ いちご | ◇オレンジ◇ 清見オレンジ | ◇味噌汁◇ じゃがいも(マークイン) えのき茸 だし汁 白味噌 | ◇バナナ◇ バナナ | ◇ヨーグルト◇ チヤス低糖ヨーグルト | ◇いちご◇ いちご |
| | ◇デコポン◇ デコポン | ◇ヨーグルト◇ チヤス低糖ヨーグルト | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 3時おやつ | ◇手作りクッキー◇卵不使用 | ◇ジャムサンド◇ | ◇マカロニミたらし | ◇ゆかりおにぎり◇軟飯 | ◇さつま芋マッシュ◇ | ◇おかかおにぎり◇軟飯 | ◇きなこパン◇ | |
| 3月27日(水) | | 3月28日(木) | 3月29日(金) | 3月30日(土) | | | | |
| 朝おやつ | ◇しらす&わかめせんべい◇ | ◇野菜入りソフトおせんべい◇ | ◇ハイハイン◇ | ◇小魚せんべい◇ | | | | |
| 給食 | ◇軟飯◇ | ◇軟飯◇ | ◇軟飯◇ | ◇ご飯◇ | | | | |
| | ◇ポークシチュー◇ | ◇たらの西京焼き◇ | ◇豚肉の生姜焼き◇ | ◇カレイの磯辺焼き◇ | | | | |
| | ◇チンゲン菜のじやこサラダ◇ | ◇大根のサラダ◇ | ◇ほうれん草のおかか和え◇ | ◇キャベツの胡麻だれ和え◇ | | | | |
| | ◇デコポン◇ | ◇清まし汁◇ | ◇味噌汁◇ | ◇清まし汁◇ | | | | |
| | | ◇バナナ◇ | ◇ヨーグルト◇ | ◇オレンジ◇ | | | | |
| 材料および数量(㌘) | ◇軟飯◇ 精白米 水 | ◇軟飯◇ 精白米 水 | ◇軟飯◇ 精白米 水 | ◇ご飯◇ 精白米 水 | | | | |
| | ◇ポークシチュー◇ 豚もスライス たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) ダイストマト サラダ油 バター 小麦粉(薄力粉) トマトケチャップ ウスターーソース 水 食塩 三温糖 | ◇たらの西京焼き◇ マダラ骨無 白味噌(西京みそ) 本みりん 合成酒 食塩 | ◇豚肉の生姜焼き◇ 豚もスライス たまねぎ おろし生姜 三温糖 本みりん 合成酒 青のり | ◇カレイの磯辺焼き◇ カラスルイ 薄口醤油 本みりん 合成酒 青のり | | | | |
| | ◇チンゲン菜のじやこサラダ◇ | ◇大根のサラダ◇ | ◇ほうれん草のおかか和え◇ | ◇キャベツの胡麻だれ和え◇ | | | | |
| | | ◇清まし汁◇ | ◇小町麸 しめじ(ぶなしめじ) 薄口醤油 食塩 だし汁 | ◇キャベツ 人参 濃口醤油 三温糖 だし汁 糸かつお | | | | |
| | | | ◇バナナ◇ | ◇味噌汁◇ 大根 生椎茸 だし汁 白味噌 | | | | |
| | | | | ◇ヨーグルト◇ チヤス低糖ヨーグルト | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 3時おやつ | ◇フルーツヨーグルト◇ | ◇人参ポテト◇ | ◇豆腐きなこ◇ | ◇かぼちゃキャロット◇ | | | | |

※仕入れの都合により
献立が変更になる場合がございます



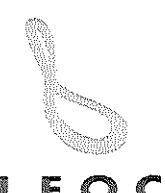
LEOC

平成31年 野上あゆみ保育園

3月献立表(完了食)

| | 3月1日(金) | 3月2日(土) | 3月4日(月) | 3月5日(火) | 3月6日(水) | 3月7日(木) | 3月8日(金) |
|------------|---|--|---|---|---|---|---|
| 朝おやつ | △牛乳△ △岩塚のお子様せんべい△ | △牛乳△ △しらす&わかめせんべい△ △野菜入りソフトおせんべい△ | △牛乳△ △ハイハイイン△ | △牛乳△ △小魚せんべい△ | △牛乳△ △野菜たっぷりうどん△ | △牛乳△ △ご飯△ | △牛乳△ △しらす&わかめせんべい△ |
| 給食 | △ひなちらし寿司△鮭 精白米 だし昆布 水 ——すし酢—— 米酢 三温糖 食塩 ——具—— 高野豆腐 生椎茸 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 サケ骨無切身 | △ご飯△ 精白米 水 △ボーケチャップ△ 豚ももスライス たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) おろし生姜 サラダ油 コンソメ トマトケチャップ 三温糖 ウスターーソース | △ご飯△ 精白米 水 △たらの竜田焼き△ マダラ骨無 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 | △ご飯△ 精白米 水 △すき焼き風煮△ 豚団子の甘酢あん△ △わかれ和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △肉団子の甘酢あん△ 鶏挽き肉 片栗粉 料理酒 薄口醤油 だし汁 △わかれ和え△ カツワカツ 大根 人参 片栗粉 △味噌汁△ 小町鶏 生椎茸 だし汁 白味噌 長葱 | △野菜たっぷりうどん△ うどん 鶏さみ 節なし チンゲン菜 もしやし 冷)カーネルコーン だし汁 薄口醤油 本みりん 食塩 片栗粉 | △NEGダブルステイック△ △キャベツメンチカツ△焼 △グリルサラダ△ △コーンスープ△ △いちご△ △牛乳△ |
| 材料および数量(㌘) | △ひなちらし寿司△鮭 精白米 だし昆布 水 ——すし酢—— 米酢 三温糖 食塩 ——具—— 高野豆腐 生椎茸 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 サケ骨無切身 大根 人参 焼きのり 黒いりごま トマトケチャップ △ボートサラダ△ じゃがいも(馬イク) 胡瓜 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) 食塩 △豚汁△ 大根 人参 さつまいも 豚ももスライス 薄口醤油 食塩 だし汁 白味噌 青ねぎ △いちご△ いちご | △ご飯△ 精白米 水 △ボーケチャップ△ 豚ももスライス たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) おろし生姜 サラダ油 コンソメ トマトケチャップ 三温糖 ウスターーソース | △ご飯△ 精白米 水 △たらの竜田焼き△ マダラ骨無 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 | △ご飯△ 精白米 水 △すき焼き風煮△ 豚団子の甘酢あん△ △わかれ和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △肉団子の甘酢あん△ 鶏挽き肉 片栗粉 料理酒 薄口醤油 だし汁 △わかれ和え△ カツワカツ 大根 人参 片栗粉 △味噌汁△ 小町鶏 生椎茸 だし汁 白味噌 長葱 | △野菜たっぷりうどん△ うどん 鶏さみ 節なし チンゲン菜 もしやし 冷)カーネルコーン だし汁 薄口醤油 本みりん 食塩 片栗粉 | △NEGダブルステイック△ NEGダブルステイックパン △キャベツメンチカツ△焼 キャベツ 豚挽き肉 豚挽き肉(もも) たまねぎ ドライパン粉 食塩 小麦粉(薄力粉) ドライパン粉 △グリルサラダ△ じゃがいも(馬イク) ブロッコリー カリフラワー 人参 サラダ油 食塩 薄口醤油 三温糖 △コーンスープ△ たまねぎ クリームコーン缶 カーネルコーン 牛乳 チキンコンソメ 食塩 水 片栗粉 △いちご△ いちご △牛乳△ 牛乳 |
| 3時おやつ | △オレンジジュース△ △フルーツポンチ△ひな祭り | △牛乳△ △きなこマカロニ△ | △牛乳△ △にんじんクッキー△卵不使 | △牛乳△ △焼きショコラフ△ | △牛乳△ △お好み焼き△ | △牛乳△ △ピザトースト△ | △ふどうジュース△ △豆腐みたらし△ |
| 朝おやつ | △牛乳△ △野菜入りソフトおせんべい△ | △牛乳△ △ハイハイイン△ | △牛乳△ △小魚せんべい△ | △岩塚のお子様せんべい△ | △しらす&わかめせんべい△ △野菜入りソフトおせんべい△ | △牛乳△ △ハイハイイン△ | △牛乳△ |
| 給食 | △ご飯△ △かわいいの幽庵焼き△ △マカロニサラダ△ △味噌汁△ △いよかん△ | △ご飯△ △松風焼き△ △ほうれん草の和え物△ △味噌汁△ △テコボン△ | △ボーケカレー△ △鶏の照り焼き△ △ひじきサラダ△ △味噌汁△ △テコボン△ | △ご飯△ △肉うどん△ | △ご飯△ △たらの葱味噌焼き△ △オレンジ△ △青梗菜の白和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △ご飯△ △眞だくさんチャーハン△ △ソナマヨサラダ△ △わかめスープ△ △いよかん△ | △眞だくさんチャーハン△ △ソナマヨサラダ△ △青梗菜の白和え△ △清まし汁△ △バナナ△ |
| 材料および数量(㌘) | △ご飯△ △かわいいの幽庵焼き△ △マカロニサラダ△ △味噌汁△ △いよかん△ | △ご飯△ △松風焼き△ △ほうれん草の和え物△ △味噌汁△ △テコボン△ | △ボーケカレー△ △鶏の照り焼き△ △ひじきサラダ△ △味噌汁△ △テコボン△ | △ご飯△ △肉うどん△ △鶏の照り焼き△ △オレンジ△ △青梗菜の白和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △ご飯△ △肉うどん△ △たらの葱味噌焼き△ △オレンジ△ △青梗菜の白和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △眞だくさんチャーハン△ △ソナマヨサラダ△ △青梗菜の白和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △眞だくさんチャーハン△ △ソナマヨサラダ△ △青梗菜の白和え△ △清まし汁△ △バナナ△ |
| 3時おやつ | △牛乳△ △豆乳きなこもち△ | △牛乳△ △いちごサンド△ | △牛乳△ △きなこおじやが△ | △牛乳△ △鶏五目おにぎり△ | △牛乳△ △ジャムクッキー△卵不使用 | △牛乳△ | △スイートポテト△ |

| 3月18日(月) | | 3月19日(火) | | 3月20日(水) | | 3月21日(木) | | 3月22日(金) | | 3月23日(土) | | 3月25日(月) | | 3月26日(火) | |
|------------|--|---|---|--|--|---|----------------------------------|--|--|--|----------------------------------|------------------|--|------------------|------|
| 朝おやつ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ |
| 給食 | ◇小魚せんべい△ | ◇岩塚のお子様せんべい△ | ◇しらす&わかめせんべい△ | ◇野菜入りソースおせんべい△ | ◇ハイハイン△ | ◇小魚せんべい△ | ◇岩塚のお子様せんべい△ | | | | | | | | |
| 材料および数量(回) | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇豚丼△ 精白米 豚ももスライス おろし生姜 たまねぎ 生椎茸 白湯(糸こんにゃく) 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま | ◇ご飯△ 精白米 豚ももスライス おろし生姜 たまねぎ 生椎茸 白湯(糸こんにゃく) 三温糖 濃口醤油 濃口醤油 だし汁 片栗粉 | ◇ご飯△ 精白米 カレイのパン粉焼き△ 食塩 | ◇NEGイエローロール△ | ◇焼きそば△ | ◇NEG丸ロール△ | ◇ご飯△ | | | | | | | |
| 3時おやつ | ◇さわらのごま煮△ サワラ おろし生姜 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま | ◇ほうれん草のソテー△ ほうれん草 たまねぎ 人参 三温糖 濃口醤油 合成酒 本みりん だし汁 | ◇五目ひじき△ 大豆水煮 ひじき 人参 三温糖 濃口醤油 合成酒 本みりん だし汁 | ◇ご飯△ 精白米 カーネルコーン バター 濃口醤油 食塩 | ◇クレームシチュー△ 鶏もも小間 じやがいも(メークイン) たまねぎ 人参 サラダ油 小麦粉(薄力粉) バター 食塩 コンソメ 牛乳 | ◇白菜とささみの和え物△ 白菜 鶏ささみ(筋無) 三温糖 濃口醤油 米酢 | ◇NEG丸ロール△ NEG丸ロールパン | ◇麻婆豆腐△ 太絹豆腐 豚挽き肉 たまねぎ 生椎茸 おろし生姜 おろしにんにく こま油 赤味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 ガラスープ 片栗粉 青ねぎ | ◇ご飯△ 精白米 水 | | | | | | |
| 3時おやつ | ◇京風味噌汁△ 大根 油揚げ だし汁 白味噌(西京みそ) | ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト | ◇五目ひじき△ 大豆水煮 ひじき 人参 三温糖 濃口醤油 合成酒 本みりん だし汁 | ◇ご飯△ 精白米 カッパわかめ 人参 生椎茸 だし汁 白味噌 | ◇豚スローサラダ△ 胡瓜 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) | ◇花野菜サラダ△ 人参 カラフルラー 三温糖 濃口醤油 米酢 | ◇オレンジ△ 清見オレンジ | ◇白菜とささみの和え物△ 白菜 鶏ささみ(筋無) 三温糖 濃口醤油 米酢 | ◇プロッコリーサラダ△ プロッコリー 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) | ◇春雨酢の物△ 緑豆春雨 胡瓜 人参 こま油 濃口醤油 三温糖 米酢 | ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト | ◇いちご△ いちご | ◇いちご△ いちご | | |
| 3時おやつ | ◇ココアサブレ△ | ◇ジャムサンド△ | ◇牛乳△ | ◇マカロニみたらし | ◇麦茶△ | ◇牛乳△ | ◇麦茶△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇麦茶△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ |
| 3月27日(水) | 3月28日(木) | 3月29日(金) | 3月30日(土) | | | | | | | | | | | | |
| 朝おやつ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ |
| 給食 | ◇しらす&わかめせんべい△ チキン菜のじゃこサラダ△ デコポン△ | ◇野菜入りソースおせんべい△ 大根のマヨ和え△ 清見汁△ バナナ△ | ◇ハイハイン△ | ◇小魚せんべい△ | | | | | | | | | | | |
| 材料および数量(回) | ◇ハヤシライス△ 精白米 水 豚ももスライス たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) ダイストマト サラダ油 バター 小麦粉(薄力粉) トマトケチャップ ウスターーソース コンソメ 水 食塩 三温糖 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ご飯△ 精白米 水 | |
| 3時おやつ | ◇チングン菜のじゃこサラダ△ チングン菜 もしやし しらす干し カーネルコーン 三温糖 濃口醤油 サラダ油 米酢 | ◇清見汁△ 小町麸 しめじ(ぶなしめじ) 薄口醤油 食塩 だし汁 | ◇大根のマヨ和え△ 大根 人参 マヨドレ(卵不使用) 食塩 | ◇味噌汁△ 大根 生椎茸 だし汁 白味噌 | ◇大根のマヨ和え△ 大根 人参 マヨドレ(卵不使用) 食塩 | ◇ほうれん草のおかか和え△ ほうれん草 人参 濃口醤油 三温糖 こま油 | ◇清見汁△ 大根 生椎茸 だし汁 白味噌 | ◇キヤベツの胡麻だれ和え△ キヤベツ 鶏ささみ(筋無) 胡瓜 白ねりごま 濃口醤油 三温糖 こま油 | ◇清見汁△ 大根 生椎茸 だし汁 白味噌 | ◇キヤベツの胡麻だれ和え△ キヤベツ 鶏ささみ(筋無) 胡瓜 白ねりごま 濃口醤油 三温糖 こま油 | ◇清見汁△ 大根 生椎茸 だし汁 白味噌 | ◇オレンジ△ 清見オレンジ | 春キャベツ 新じゃがいも 新たまねぎ いちご 清見オレンジ いよかん でこぼん プロッコリー カリフラワー 8日----お誕生日会 ※仕入れの都合により 献立が変更になる場合がございます | | |
| 3時おやつ | ◇デコポン△ デコポン | ◇バナナ△ バナナ | ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト | | | | | | | | | | | | |
| 3時おやつ | ◇麦茶△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇人參ポテト△ | ◇豆腐きなこ△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇かぼちゃキャロット△ | | | | | | |

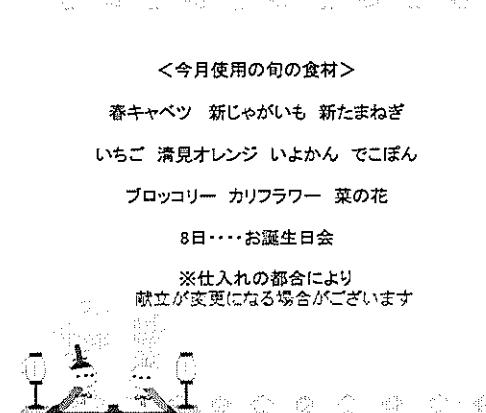
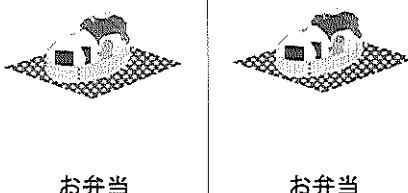


平成31年 野上あゆみ保育園

3月献立表(乳児食)

| 朝おやつ | 3月1日(金) | 3月2日(土) | 3月4日(月) | 3月5日(火) | 3月6日(水) | 3月7日(木) | 3月8日(金) |
|--|--|--|---|---|--|---|---|
| | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ |
| △岩塚のお子様せんべい△ | △しらす&わかめせんべい△ | △野菜入りソフトおせんべい△ | △ハイハイン△ | △小魚せんべい△ | △岩塚のお子様せんべい△ | △しらす&わかめせんべい△ | |
| △ひなちらし寿司△鮭 精白米 だし昆布 水 ——すし酢—— 米酢 三温糖 食塩 ——具—— 高野豆腐 生椎茸 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 サケ骨無切身 | △ご飯△ 精白米 水 △ボーケチャップ△ 豚ももスライス たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) おろし生姜 サラダ油 コンソメ トマトケチャップ 三温糖 ウスターーソース | △ご飯△ 精白米 水 △たらの竜田揚げ△ マダラ骨無 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 サラダ油 | △ご飯△ 精白米 水 △すき焼き風煮△ 豚ももスライス 白菜 たまねぎ えのき茸 白醤(系こんにゃく) サラダ油 三温糖 濃口醤油 だし汁 | △塩ラーメン△ ラーメン 鶏ささみ チンゲン菜 もやし ガーネルコーン カラースープ 食塩 こま油 | △ご飯△ 精白米 水 △肉団子の甘酢あん△ 鶏挽き肉 片栗粉 料理酒 濃口醤油 鶏卵 たまねぎ えのき茸 白醤(系こんにゃく) サラダ油 三温糖 濃口醤油 だし汁 | △ご飯△ 精白米 水 △さわらの煮付け△ サフラン おろし生姜 三温糖 薄口醤油 薄口醤油 だし汁 片栗粉 | △NEGダブルステイック△ △キャベツメンチカツ△ △グリルサラダ△ △コンスープ△ △いちご△ △牛乳△ |
| △ひなちらし寿司△鮭 精白米 だし昆布 水 ——すし酢—— 米酢 三温糖 食塩 ——具—— 高野豆腐 生椎茸 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 サケ骨無切身 | △ご飯△ 精白米 水 △ボーケチャップ△ 豚ももスライス たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) おろし生姜 サラダ油 コンソメ トマトケチャップ 三温糖 ウスターーソース | △ご飯△ 精白米 水 △たらの竜田揚げ△ マダラ骨無 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 サラダ油 | △ご飯△ 精白米 水 △すき焼き風煮△ 豚ももスライス 白菜 たまねぎ えのき茸 白醤(系こんにゃく) サラダ油 三温糖 濃口醤油 だし汁 | △塩ラーメン△ ラーメン 鶏ささみ チンゲン菜 もやし ガーネルコーン カラースープ 食塩 こま油 | △ご飯△ 精白米 水 △肉団子の甘酢あん△ 鶏挽き肉 片栗粉 料理酒 濃口醤油 鶏卵 たまねぎ えのき茸 白醤(系こんにゃく) サラダ油 三温糖 濃口醤油 だし汁 | △ご飯△ 精白米 水 △春菊の納豆和え△ 菊菜 人参 納豆 薄口醤油 | △NEGダブルステイック△ NEGダブルステイックパン △キャベツメンチカツ△ キャベツ 豚挽き肉 選挽き肉(もも) たまねぎ 鶏卵 ドライパン粉 食塩 小委粉(薄力粉) 鶏卵 ドライパン粉 サラダ油 |
| 材料および数量(㌘) | △ボートサラダ△ じゃがいも(マークイン) 胡瓜 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △和風野菜スープ△ キャベツ 大豆水煮 エリンギ 食塩 薄口醤油 だし汁 | △味噌汁△ 小町駄 生椎茸 だし汁 白味噌 長葱 | △かき玉汁△ 鶏卵 たまねぎ 薄口醤油 食塩 だし汁 青ねぎ | △プロッコリー△ プロッコリー 食塩 だし汁 糸みつば | △オレンジ△ 清見オレンジ | △グリルサラダ△ じゃがいも(マークイン) ブロッコリー カリフラワー 人参 サラダ油 食塩 濃口醤油 三温糖 |
| | △豚汁△ 大根 人参 さつまいも 豚ももスライス 薄口醤油 食塩 だし汁 白味噌 青ねぎ | △オレンジ△ 清見オレンジ | △デコポン△ デコポン | △バナナ△ バナナ | △オレンジ△ 清見オレンジ | △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト | △コーンスープ△ たまねぎ クリームコーン缶 カーネルコーン 牛乳 チキンコンソメ 食塩 水 片栗粉 |
| | △いちご△ いちご | | | | | | △いちご△ いちご △牛乳△ 牛乳 |
| 3時おやつ | △オレンジジュース△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △ぶどうジュース△ |
| | △フルーツポンチ△ひな祭り | △今川焼き△スタート | △にんじんクッキー△卵不使 | △焼きショコラ△ | △お好み焼き△ | △ビザトースト△ハム | △シュークリーム△ |
| △ひなあられ△ | | | | | | | |
| 朝おやつ | 3月9日(土) | 3月11日(月) | 3月12日(火) | 3月13日(水) | 3月14日(木) | 3月15日(金) | 3月16日(土) |
| | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ |
| △野菜入りソフトおせんべい△ | △ハイハイン△ | △小魚せんべい△ | △岩塚のお子様せんべい△ | △しらす&わかめせんべい△ | △野菜入りソフトおせんべい△ | △ハイハイン△ | |
| △ご飯△ | △ご飯△ | △ボーカレー△ | △ご飯△ | △肉うどん△ | △ご飯△ | △真だくさんチャーハン△ | |
| △かわいいの幽庵焼き△ | △松風焼き△ | △鶏の唐揚げ△ | △鮭の照り焼き△ | △ちくわと菜の花の天ぷら△ | △たらの葱味噌焼き△ | △ツナマヨサラダ△ | |
| △マカロニサラダ△ | △春菊の菜種和え△ | △ひじきサラダ△ | △切干大根の煮物△ | △オレンジ△ | △青梗菜の白和え△ | △わかめスープ△ | |
| △味噌汁△ | △味噌汁△ | △ミニトマト△ | △味噌汁△ | △清まし汁△ | △パナナ△ | △いよかん△ | |
| △いよかん△ | △デコポン△ | △ヨーグルト△ | △いちご△ | | | | |
| △ご飯△ 精白米 水 | △ご飯△ 精白米 水 △かわいいの幽庵焼き△ カラスルイ骨皮無 本みりん 薄口醤油 合成酒 刻みゆず | △ボーカレー△ 精白米 豚ももスライス じゃがいも(マークイン) たまねぎ 人参 生椎茸 鶏卵 おろし生姜 片栗粉 トマトケチャップ ウスターーソース コンソメ 濃口醤油 食塩 ——たれ—— | △ご飯△ 精白米 豚ももスライス じゃがいも(マークイン) たまねぎ 人参 サラダ油 バター 小麦粉(薄力粉) カレー粉 トマトケチャップ ウスターーソース コンソメ 濃口醤油 食塩 | △ご飯△ 精白米 豚ももスライス じゃがいも(マークイン) たまねぎ 人参 サラダ油 バター 小麦粉(薄力粉) カレー粉 トマトケチャップ ウスターーソース コンソメ 濃口醤油 食塩 | △肉うどん△ うどん しめじ(ぶなしめじ) たまねぎ 豚ももスライス 三温糖 濃口醤油 だし汁 濃口醤油 本みりん 食塩 | △ご飯△ 精白米 水 △たらの葱味噌焼き△ マダラ骨無 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒 長葱 青ねぎ | △真だくさんチャーハン△ 精白米 サラダ油 ガラスープ 水 △わざわざ△ たまねぎ 生椎茸 人参 カーネルコーン ごま油 食塩 濃口醤油 ガラスープ |
| 材料および数量(㌘) | △味噌汁△ もやし しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌 カットわかめ △いよかん△ いよかん | △春菊の菜種和え△ 春菊 えのき茸 人参 薄口醤油 三温糖 合成酒 だし汁 鶏卵 本みりん | △松風焼き△ 窓挽き肉 木綿豆腐 たまねぎ 生椎茸 鶏卵 おろし生姜 本みりん 白味噌 濃口醤油 食塩 ——たれ—— | △鶏の唐揚げ△ 鶏もも おろし生姜 おろし生姜 にんにく 濃口醤油 三温糖 合成酒 だし汁 薄口醤油 本みりん | △切干大根の煮物△ 切干大根 人参 生椎茸 油揚げ サラダ油 三温糖 薄口醤油 だし汁 菜の花 | △ちくわと菜の花の天ぷら△ 焼きちくわ 菜の花 油揚げ 天ぷら粉 サラダ油 ——たれ—— | △青梗菜の白和え△ 豆腐 白ねりごま 三温糖 食塩 長葱 青ねぎ |
| | △味噌汁△ もやし しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌 カットわかめ △いよかん△ いよかん | △春菊の菜種和え△ 春菊 えのき茸 人参 薄口醤油 三温糖 合成酒 だし汁 鶏卵 本みりん | △味噌汁△ キヤベツ 油揚げ だし汁 白味噌 カットわかめ △デコポン△ デコポン | △ひじきサラダ△ ひじき 三温糖 濃口醤油 人参 カーネルコーン 絲や うイツナフレーク油漬 マヨドレ(卵不使用) | △オレンジ△ 清見オレンジ | △オレンジ△ 清見オレンジ | △わざわざ△ カットわかめ もやし ガラスープ 食塩 だし汁 糸みつば |
| | △ミルクパンとチーズ△ | △豆乳きなこもち△ | △ミニいちごパフェ△ | △牛乳△ | △麦茶△ | △牛乳△ | △牛乳△ |
| 3時おやつ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △鶏五目おにぎり△ | △ジャムクッキー△卵不使用 | △ミニたい焼き△ |

| 3月18日(月) | | 3月19日(火) | | 3月20日(水) | | 3月21日(木) | | 3月22日(金) | | 3月23日(土) | | 3月25日(月) | | 3月26日(火) | |
|------------|--|---|---|--|---|--|------------------|------------|--------------|--|-----------------------|--|--------------|----------|----------|
| 朝おやつ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ |
| 給食 | ◇小魚せんべい△ | ◇岩塚のお子様せんべい△ | ◇しらす&わかめせんべい△ | ◇野菜入りソトおせんべい△ | ◇ハイハイン△ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 材料および数量(㌘) | ◇ご飯△ | ◇豚丼△ | ◇ご飯△ | ◇NEGイエローロール△ | ◇焼きそば△ | ◇NEG丸ロール△ | ◇ご飯△ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 3時おやつ | ◇さわらのごま煮△ | ◇菜の花のソテー△ | ◇カレイのパン粉焼き△ | ◇クリームシチュー△ | ◇春菊とささみの和え物△ | ◇クリスピーチキン△ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 給食 | ◇五目ひじき△ | ◇味噌汁△ | ◇コールスローサラダ△ | ◇花野菜サラダ△ | ◇味噌汁△ | ◇プロッコリー・サラダ△ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 材料および数量(㌘) | ◇京風味噌汁△ | ◇ヨーグルト△ | ◇かぶとお豆のぼくぼくスープ△ | ◇オレンジ△ | ◇バナナ△ | ◇コンソメスープ△ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 3時おやつ | ◇デコポン△ | ◇いちご△ | ◇牛乳△ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 給食 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇豚丼△ 精白米 豚ももスライス おろし生姜 たまねぎ 生椎茸 白瀬(糸こんにゃく) 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇NEGイエローロール△ NEGイエローロール | ◇焼きそば△ 蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 豚ももスライス サラダ油 サフタ油 小麦粉(薄力粉) バター 食塩 コンソメ 牛乳 | ◇NEG丸ロール△ NEG丸ロール | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 材料および数量(㌘) | ◇さわらのごま煮△ サワラ おろし生姜 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま | ◇菜の花のソテー△ 菜の花 たまねぎ 人参 カーネルコーン ベーコン(ソアレルケン) バター 濃口醤油 食塩 | ◇カレイのパン粉焼き△ カレイ骨皮無 食塩 ドライパン粉 おろしにんにく パルメザンチーズ サラダ油 | ◇クリームシチュー△ 鶏もも小間 じやがいも(メークイン) たまねぎ 人参 カラーネルコーン カーフラワー 三温糖 | ◇花野菜サラダ△ 春菊 白菜 鶏ささみ 三温糖 濃口醤油 米酢 | ◇クリスピーチキン△ 鶏もも皮無 食塩 小麦粉(薄力粉) カレー粉 マヨドレ(卵不使用) コーンフレーク サラダ油 | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | |
| 3時おやつ | ◇五目ひじき△ 大豆水煮 ひじき 人参 焼きちくわ 細さや 三温糖 濃口醤油 合成酒 本みりん だし汁 | ◇味噌汁△ カットわかめ 人参 生椎茸 だし汁 白味噌 | ◇コールスローサラダ△ キャベツ 胡瓜 人参 カーネルコーン フレッシュレッシング白(卵使用) 三温糖 | ◇かぶとお豆のぼくぼくスープ△ かぶ 大豆水煮 たまねぎ チキンコンソメ 水 食塩 | ◇春菊とささみの和え物△ 春菊 白菜 鶏ささみ 三温糖 濃口醤油 米酢 | ◇プロッコリー・サラダ△ プロッコリー 人参 カーネルコーン フレッシュレッシング白(卵使用) 三温糖 | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | |
| 給食 | ◇京風味噌汁△ 大根 油揚げ 糸みつば だし汁 白味噌 | ◇デコポン△ デコポン | ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト | ◇いちご△ いちご | ◇オレンジ△ 清見オレンジ | ◇味噌汁△ じゃがいも(メークイン) えのき豆 だし汁 白味噌 青ねぎ | ◇牛乳△ 牛乳 | ◇牛乳△ 牛乳 | ◇バナナ△ バナナ | ◇コンソメスープ△ キャベツ じゃがいも(メークイン) えのき豆 だし汁 白味噌 青ねぎ | ◇ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト | ◇春雨酢の物△ 緑豆春雨 胡瓜 人参 ごま油 濃口醤油 三温糖 米酢 白いりごま | ◇いちご△ いちご | ◇ | |
| 3時おやつ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇麦茶△ | ◇牛乳△ | ◇麦茶△ | ◇牛乳△ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 給食 | ◇ココアサブレ△ | ◇ジャムサンド△ | ◇ミニアメリカンドック△ | ◇ゆかりおにぎり△ | ◇マフィン△ | ◇おかかチーズおにぎり△ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 3時おやつ | 3月27日(水) | 3月28日(木) | 3月29日(金) | 3月30日(土) | 3月31日(日) | 4月1日(月) | 4月2日(火) | 4月3日(水) | 4月4日(木) | 4月5日(金) | 4月6日(土) | 4月7日(日) | 4月8日(月) | 4月9日(火) | 4月10日(水) |
| 朝おやつ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ |
| 給食 | ◇しらす&わかめせんべい△ | ◇野菜入りソトおせんべい△ | ◇ハイハイン△ | ◇小魚せんべい△ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 材料および数量(㌘) | ◇ハヤシライス△ 精白米 水 豚ももスライス たまねぎ しめじぶなしめじ ダイストマト サラダ油 バター 小麦粉(薄力粉) トマトケチャップ ウスター・ソース コンソメ 水 食塩 三温糖 | ◇ご飯△ 精白米 水 | ◇鮭の西京焼き△ サケ骨無切身 白味噌(西京みそ) 本みりん 合成酒 食塩 | ◇大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 3時おやつ | ◇チンゲン菜のじゃこサラダ△ チンゲン菜 もしや しらす干し カーネルコーン 三温糖 濃口醤油 サラダ油 米酢 | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 給食 | ◇デコポン△ デコポン | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 材料および数量(㌘) | ◇チンゲン菜のじゃこサラダ△ チンゲン菜 もしや しらす干し カーネルコーン 三温糖 濃口醤油 サラダ油 米酢 | ◇清まし汁△ 小町麸 しめじ(ぶなしめじ) 糸みつば 濃口醤油 食塩 だし汁 | ◇大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 3時おやつ | ◇デコポン△ デコポン | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 給食 | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |
| 3時おやつ | ◇麦茶△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ | ◇牛乳△ |
| 給食 | ◇フルーツヨーグルト△ | ◇バームクーヘン△ | ◇ミニあんぱん△ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ | ◇ |



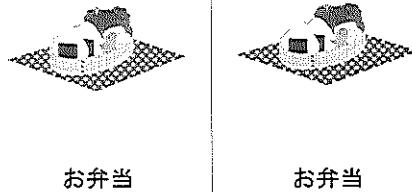
※仕入れの都合により
献立が変更になる場合がございます



LEOC

| 平成31年 野上あゆみ保育園 | | | | | | | 3月献立表(幼児食) | | | | | | |
|----------------|---|--|--|--|---|---|--|---------|--|---------|--|---------|--|
| 3月1日(金) | | 3月2日(土) | | 3月4日(月) | | 3月5日(火) | | 3月6日(水) | | 3月7日(木) | | 3月8日(金) | |
| 給食 | △ひなちらし寿司△鮭 精白米 だし昆布 水 ——すし酢—— 米酢 三温糖 食塩 ——具—— 高野豆腐 生椎茸 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 サケ骨無切身 鶏卵 大根 人参 レーズン 焼きのり 黒いりごま トマトケチャップ △ボテトサラダ△ じゃがいも(マークイン) 胡瓜 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) 食塩 △豚汁△ 大根 人参 さつまいも 豚ももスライス 薄口醤油 食塩 だし汁 白味噌 青ねぎ △いちご△ いちご | △ご飯△ △ポークチャップ△ △豚汁△ △いちご△ | △ご飯△ △たらの竜田揚げ△ △ほうれん草のソテー△ △和風野菜スープ△ △オレンジ△ | △ご飯△ △すき焼き風煮△ △わかめ和え△ △味噌汁△ △デコポン△ | △ご飯△ △塩ラーメン△ △肉団子の甘酢あん△ △オレンジ△ △バナナ△ | △ご飯△ △さわらの煮付け△ △春菊の納豆和え△ △けんちん汁△ △ヨーグルト△ | △NEGダブルステイック△ △キャベツメンチカツ△ △グリルサラダ△ △コンスープ△ △いちご△ △牛乳△ | | | | | | |
| | △ひなちらし寿司△鮭 精白米 だし昆布 水 ——すし酢—— 米酢 三温糖 食塩 ——具—— 高野豆腐 生椎茸 人参 三温糖 薄口醤油 だし汁 サケ骨無切身 鶏卵 大根 人参 レーズン 焼きのり 黒いりごま トマトケチャップ △ボテトサラダ△ じゃがいも(マークイン) 胡瓜 人参 カーネルコーン マヨドレ(卵不使用) 食塩 △豚汁△ 大根 人参 さつまいも 豚ももスライス 薄口醤油 食塩 だし汁 白味噌 青ねぎ △いちご△ いちご | △ご飯△ 精白米 水 △ポークチャップ△ 豚ももスライス たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) おろし生姜 サラダ油 コンソメ トマトケチャップ 三温糖 薄口醤油 ウスターソース △ほうれん草のソテー△ ほうれん草 人参 えのき茸 冷カーネルコーン サラダ油 バター 薄口醤油 食塩 △和風野菜スープ△ キャベツ 大豆水煮 エリンギ 食塩 薄口醤油 だし汁 △オレンジ△ 清見オレンジ | △ご飯△ 精白米 水 △たらの竜田揚げ△ マダラ骨無 薄口醤油 本みりん 合成酒 おろし生姜 片栗粉 片栗粉 △高野豆腐の玉子とじ△ 高野豆腐 人参 薄口醤油 食塩 △わなか和え△ カットわかめ 大根 焼きちくわ 人参 薄口醤油 三温糖 米酢 △味噌汁△ 小町駄 生椎茸 だし汁 白味噌 長葱 △かき玉汁△ 鶏卵 たまねぎ 薄口醤油 食塩 △デコポン△ △オレンジ△ △バナナ△ | △ご飯△ 精白米 水 △塩ラーメン△ ラーメン 鶏ささみ チンゲン菜 もやし カーネルコーン カラースープ 食塩 こま油 △肉団子の甘酢あん△ 鶏焼き肉 片栗粉 料理酒 濃口醤油 鶏卵 △春菊の納豆和え△ 菊菜 人参 納豆 薄口醤油 △けんちん汁△ 大根 人参 サラダ油 食塩 △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト | △NEGダブルステイック△ NEGダブルステイックパン △キャベツメンチカツ△ キャベツ 豚挽き肉 鶏挽き肉(もも) たまねぎ 鶏卵 ドライパン粉 食塩 小委粉(薄力粉) 鶏卵 ドライパン粉 サラダ油 | | | | | | | | |
| | △オレンジジュース△ △フルーツポンチ△ひな祭り △ひなあられ△ | △牛乳△ △今川焼き△カスター | △牛乳△ △にんじんクッキー△卵不使 | △牛乳△ △焼きショコラフ△ | △牛乳△ △お好み焼き△ | △牛乳△ △ピザトースト△ハム | △ふどうジュース△ △シュークリーム△ | | | | | | |
| | △ご飯△ △かれいの幽庵焼き△ △マカロニサラダ△ △味噌汁△ △いよかん△ | △ご飯△ △松風焼き△ △春菊の菜種和え△ △味噌汁△ △デコポン△ | △ポークカレー△ △鶏の唐揚げ△ △ひじきサラダ△ △ミニトマト△ △ヨーグルト△ | △ご飯△ △鯛の照り焼き△ △ひじきサラダ△ △味噌汁△ △いちご△ | △肉うどん△ △ちくわと菜の花の天ぷら△ △切干大根の煮物△ △味噌汁△ △いちご△ | △ご飯△ △肉うどん△ △ちくわと菜の花の天ぷら△ △青梗菜の白和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △真だくさんチャーハン△ △ツナマヨサラダ△ △わかめスープ△ △いよかん△ | | | | | | |
| | △ご飯△ △かれいの幽庵焼き△ △マカロニサラダ△ △味噌汁△ △いよかん△ | △ご飯△ △松風焼き△ △春菊の菜種和え△ △味噌汁△ △デコポン△ | △ポークカレー△ △鶏の唐揚げ△ △ひじきサラダ△ △ミニトマト△ △ヨーグルト△ | △ご飯△ △鯛の照り焼き△ △ひじきサラダ△ △味噌汁△ △いちご△ | △肉うどん△ △ちくわと菜の花の天ぷら△ △切干大根の煮物△ △味噌汁△ △いちご△ | △ご飯△ △肉うどん△ △ちくわと菜の花の天ぷら△ △青梗菜の白和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △真だくさんチャーハン△ △ツナマヨサラダ△ △わかめスープ△ △いよかん△ | | | | | | |
| | △ご飯△ △かれいの幽庵焼き△ △マカロニサラダ△ △味噌汁△ △いよかん△ | △ご飯△ △松風焼き△ △春菊の菜種和え△ △味噌汁△ △デコポン△ | △ポークカレー△ △鶏の唐揚げ△ △ひじきサラダ△ △ミニトマト△ △ヨーグルト△ | △ご飯△ △鯛の照り焼き△ △ひじきサラダ△ △味噌汁△ △いちご△ | △肉うどん△ △ちくわと菜の花の天ぷら△ △切干大根の煮物△ △味噌汁△ △いちご△ | △ご飯△ △肉うどん△ △ちくわと菜の花の天ぷら△ △青梗菜の白和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △真だくさんチャーハン△ △ツナマヨサラダ△ △わかめスープ△ △いよかん△ | | | | | | |
| | △牛乳△ △ミルクパンとチーズ△ | △牛乳△ △豆乳きなこもち△ | △牛乳△ △ミニいちごパフェ△ | △牛乳△ △サーティアンダギー△ | △麦茶△ △鶏五目おにぎり△ | △牛乳△ △ジャムクッキー△卵不使用 | △牛乳△ △ミニたい焼き△ | | | | | | |

| 3月18日(月) | | 3月19日(火) | | 3月20日(水) | | 3月21日(木) | | 3月22日(金) | | 3月23日(土) | | 3月25日(月) | | 3月26日(火) | |
|------------|---|---|--|--|---|---|----------------------|--|---|---|---|--|--|---|--|
| 給食 | △ご飯△ | △豚丼△ | △ご飯△ | △カレイのパン粉焼き△ | △NEGイエローロール△ | △焼きそば△ | △NEG丸ロール△ | △ご飯△ | △さわらのごま煮△ | △菜の花のソテー△ | △クリームシチュー△ | △春菊とささみの和え物△ | △クリスピーチキン△ | △麻婆豆腐△ | |
| | △五目ひじき△ | △味噌汁△ | △コールスローサラダ△ | △花野菜サラダ△ | △味噌汁△ | △バナナ△ | △プロッコリーサラダ△ | △春雨酢の物△ | △京風味噌汁△ | △ヨーグルト△ | △かぶとお豆のほくほくスープ△ | △オレンジ△ | △コンソメスープ△ | △春雨酢の物△ | |
| | △デコポン△ | | △いちご△ | △牛乳△ | | | △ヨーグルト△ | | | | | | △ヨーグルト△ | △いちご△ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| 材料および数量(㌘) | △ご飯△ 精白米 水 | △豚丼△ 精白米 豚ももスライス おろし生姜 たまねぎ 生椎茸 白醤(系こんにゃく) 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま | △ご飯△ 精白米 水 | △カレイのパン粉焼き△ カラスカレ骨皮無 食塩 ドライパン粉 おろしにんにく ハルメサンチーズ サラダ油 | △NEGイエローロール△ NEGイエローロール | △焼きそば△ 蒸し中華めん キャベツ もやし たまねぎ 人参 豚ももスライス サラダ油 小麦粉(薄力粉) バター 食塩 コンソメ 牛乳 | △NEG丸ロール△ NEG丸ロール | △ご飯△ 精白米 水 | △さわらのごま煮△ サフラン おろし生姜 三温糖 本みりん 濃口醤油 合成酒 白ねりごま | △味噌汁△ カットわかめ 人参 生椎茸 だし汁 白味噌 | △コールスローサラダ△ キャベツ 胡瓜 人参 カーネルコーン プリンチレッシング(卵使用) 三温糖 | △春菊とささみの和え物△ 春菊 白菜 鶏ささみ 三温糖 濃口醤油 米酢 | △クリスピーチキン△ 鶏もも皮無 食塩 小麦粉(薄力粉) カレー粉 マヨドレ(卵不使用) コーンフレーク サラダ油 | △麻婆豆腐△ 木綿豆腐 豚挽き肉 たまねぎ 生椎茸 白ねりごま | |
| | △五目ひじき△ 大豆水煮 ひじき 人参 焼きちくわ 絹さや 三温糖 濃口醤油 合成酒 本みりん だし汁 | △菜の花のソテー△ 菜の花 たまねぎ カーネルコーン ペーン(ノンアレルゲン) バター 濃口醤油 食塩 | △味噌汁△ カットわかめ 人参 生椎茸 だし汁 白味噌 | △かぶとお豆のほくほくスープ△ かぶ 大豆水煮 たまねぎ チキンコンソメ 水 食塩 | △牛乳△ 牛乳 | △オレンジ△ 清見オレンジ | △バナナ△ 牛乳 | △プロッコリーサラダ△ ブロッコリー カリフラワー 人參 三温糖 濃口醤油 米酢 | △味噌汁△ じゃがいも(馬鈴) えのき茸 だし汁 白味噌 青ねぎ | △牛乳△ 牛乳 | △春菊とささみの和え物△ 春菊 白菜 鶏ささみ 三温糖 濃口醤油 米酢 | △コンソメスープ△ キャベツ たまねぎ しめじ(ぶなしめじ) コンソメ 食塩 濃口醤油 水 | △春雨酢の物△ 緑豆春雨 胡瓜 人参 こま油 濃口醤油 三温糖 米酢 白いりごま | | |
| | △京風味噌汁△ 大根 油揚げ 絹さや だし汁 白味噌 | △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト | △いちご△ いちご | | | | | △ヨーグルト△ バナナ | | | | | △ヨーグルト△ チヤス低糖ヨーグルト | △いちご△ いちご | |
| | △デコポン△ デコポン | | | | | | | | | | | | | | |
| | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △麦茶△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △麦茶△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | |
| | △ココアサブレ△ | △ジャムサンド△ | △ミニアメリカンドック△ | △ゆかりおにぎり△ | △マフィン△ | △おかかチーズおにぎり△ | △きなこ揚げパン△ | | | | | | | | |
| | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | 3時おやつ | |
| | △ハヤシライス△ 精白米 水 | △ご飯△ 精白米 水 | △鮭の西京焼き△ △大根のマヨ和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △清まし汁△ 小町麩 しめじ(ぶなしめじ) 絹みつば 濃口醤油 食塩 だし汁 | △バナナ△ バナナ | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △清見オレンジ△ いちご 清見オレンジ いちご でこぼん | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △バナナ△ バナナ | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △清見オレンジ△ いちご 清見オレンジ いちご でこぼん | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | |
| | △ハヤシライス△ 精白米 水 | △ご飯△ 精白米 水 | △鮭の西京焼き△ △大根のマヨ和え△ △清まし汁△ △バナナ△ | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △清まし汁△ 小町麩 しめじ(ぶなしめじ) 絹みつば 濃口醤油 食塩 だし汁 | △バナナ△ バナナ | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △清見オレンジ△ いちご 清見オレンジ いちご でこぼん | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △バナナ△ バナナ | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | △清見オレンジ△ いちご 清見オレンジ いちご でこぼん | △大根のマヨ和え△ 大根 人参 水菜(きょうな) マヨドレ(卵不使用) 食塩 | |
| | △チンゲン菜のじやこサラダ△ チンゲン菜 もやし しらす干し カーネルコーン 三温糖 濃口醤油 サラダ油 米酢 | △清まし汁△ 小町麩 しめじ(ぶなしめじ) 絹みつば 濃口醤油 食塩 だし汁 | △デコポン△ デコポン | | | | | | | | | | | | |
| | △チンゲン菜のじやこサラダ△ チンゲン菜 もやし しらす干し カーネルコーン 三温糖 濃口醤油 サラダ油 米酢 | △清まし汁△ 小町麩 しめじ(ぶなしめじ) 絹みつば 濃口醤油 食塩 だし汁 | △デコポン△ デコポン | | | | | | | | | | | | |
| | △麦茶△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | △牛乳△ | |
| | △フルーツヨーグルト△ | △バームクーヘン△ | △ミニあんぱん△ | △ワッフル△ | | | | | | | | | | | |



<今月使用の旬の食材>

春キャベツ 新じゃがいも 新たまねぎ

いちご 清見オレンジ いよかん でこぼん

ブロッコリー カリフラワー 菜の花

8日----お誕生日会

*仕入れの都合により
献立が変更になる場合がございます



LEOC