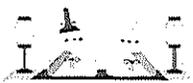


令和2年 野上あゆみ保育園

3月献立表(初期食)

|            | 3月2日(月)  | 3月3日(火)  | 3月4日(水)  | 3月5日(木)   | 3月6日(金)   | 3月7日(土)   | 3月9日(月)   |
|------------|--|--|--|---|---|---|---|
| 給食         | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇かぶのトロトロ煮◇<br>◇清まし汁◇   | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇やわらかうどん◇<br>◇豆腐の昆布だし煮◇<br>◇かぼちゃマッシュ◇  | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇パン粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇ほうれん草のトロトロ煮◇<br>◇清まし汁◇   | ◇10倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇  |
|            | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>かつお<br>だし汁<br>◇かぶのトロトロ煮◇<br>かぶ<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>だし汁  | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>だし汁<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>だし汁 | ◇やわらかうどん◇<br>うどん<br>だし汁<br>◇豆腐の昆布だし煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>昆布だし汁<br>◇かぼちゃマッシュ◇<br>南瓜<br>だし汁   | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>だし汁<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>大根<br>だし汁  | ◇パン粥◇<br>NEG耳なし食パン<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>じゃがいも(マークイ)<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>だし汁 | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>たら<br>だし汁<br>◇ほうれん草のトロトロ煮◇<br>ほうれん草<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇清まし汁◇<br>小町麩<br>だし汁 | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>だし汁     |
| 給食         | ◇パン粥◇<br>◇豆腐と人参のトロトロ煮◇<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇大根の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇10倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇じゃが芋と玉ねぎのトロトロ煮◇<br>◇清まし汁◇  | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇10倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇人参と玉ねぎの煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇大根の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇10倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>◇清まし汁◇   |
|            | ◇パン粥◇<br>NEG耳なし食パン<br>水<br>粉ミルク<br>◇豆腐と人参のトロトロ煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>人参<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>じゃがいも(マークイ)<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>ほうれん草<br>だし汁 | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>かつお<br>だし汁<br>◇大根の煮物◇<br>大根<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>だし汁    | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇じゃが芋と玉ねぎのトロトロ煮◇<br>じゃがいも(マークイ)<br>たまねぎ<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>だし汁 | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>だし汁<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町麩<br>だし汁 | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇人参と玉ねぎの煮物◇<br>人参<br>たまねぎ<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>ほうれん草<br>だし汁    | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>だし汁<br>◇大根の煮物◇<br>大根<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>だし汁                | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>だし汁 |
| 材料および数量(g) |  |  |  |   |   |   |   |

|            | 3月18日(水)   | 3月19日(木)   | 3月21日(土)  | 3月23日(月)  | 3月24日(火)  | 3月25日(水)  | 3月26日(木)  |
|------------|--|--|---|---|---|---|---|
| 給食         | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇玉ねぎのトロロ煮◇<br>◇清まし汁◇   | ◇パン粥◇<br>◇豆腐の昆布だし煮◇<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇やわらかうどん◇<br>◇煮魚◇<br>◇じゃが芋マッシュ◇   | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇10倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇10倍粥◇<br>◇豆腐と人参のトロロ煮◇<br>◇たまねぎの煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇10倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇  |
|            | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>かすかイ<br>だし汁<br>◇玉ねぎのトロロ煮◇<br>たまねぎ<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇清まし汁◇<br>大根<br>だし汁 | ◇パン粥◇<br>NEG耳なし食パン<br>水<br>粉ミルク<br>◇豆腐の昆布だし煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>昆布だし汁<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>だし汁 | ◇やわらかうどん◇<br>うどん<br>だし汁<br>◇煮魚◇<br>かすかイ<br>だし汁<br>◇じゃが芋マッシュ◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>だし汁           | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>だし汁<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町麩<br>だし汁               | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>だし汁   | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐と人参のトロロ煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>人参<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇たまねぎの煮物◇<br>たまねぎ<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町麩<br>だし汁 | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>だし汁 |
| 給食         | ◇やわらかうどん◇<br>◇煮魚◇<br>◇たまねぎの煮物◇   | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇10倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇10倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | <p>&lt;今月使用の旬の食材&gt;</p> <p>新じゃがいも 新たまねぎ</p> <p>12日……お誕生日会</p> <p>※仕入れの都合により<br/>献立が変更になる場合がございます</p>  |   |   |
|            | ◇やわらかうどん◇<br>うどん<br>だし汁<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>だし汁<br>◇たまねぎの煮物◇<br>たまねぎ<br>だし汁                             | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>かすかイ<br>だし汁<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>だし汁                   | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>だし汁<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町麩<br>だし汁 | ◇10倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>だし汁 |   |   |   |
| 材料および数量(E) |  |  |   |   |   |   |   |

令和2年 野上あゆみ保育園

3月献立表(中期食)

|       | 3月2日(月)  | 3月3日(火)   | 3月4日(水)  | 3月5日(木)   | 3月6日(金)   | 3月7日(土)  | 3月9日(月)  |
|-------|--|---|--|---|---|--|--|
| 朝おやつ  | ◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇ハイハイ◇  | ◇野菜入りソフおせんべい◇  | ◇ハイハイ◇  | ◇野菜入りソフおせんべい◇   | ◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇ハイハイ◇   |
| 給食    | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇かぶのトロトロ煮◇<br>◇清まし汁◇  | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇やわらかうどん◇<br>◇豆腐の昆布だし煮◇<br>◇かぼちゃマッシュ◇  | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇パン粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇ほうれん草のトロトロ煮◇<br>◇清まし汁◇   | ◇7倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇  |
|       | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>かすカレイ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇かぶのトロトロ煮◇<br>かぶ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁                                 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇やわらかうどん◇<br>うどん<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇豆腐の昆布だし煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>昆布だし汁<br>◇かぼちゃマッシュ◇<br>南瓜<br>だし汁   | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>サワラ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>大根<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇パン粥◇<br>NEG耳なし食パン<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>じゃがいも(マークイン)<br>食塩<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>たら<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇ほうれん草のトロトロ煮◇<br>ほうれん草<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇清まし汁◇<br>小町葱<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁            |
| 3時おやつ | ◇デコボン◇   | ◇オレンジ◇  | ◇いちご◇  | ◇さつま芋マッシュ◇  | ◇バナナ◇   | ◇いよかん◇   | ◇かぼちゃマッシュ◇   |
|       | 3月10日(火)   | 3月11日(水)  | 3月12日(木)   | 3月13日(金)  | 3月14日(土)  | 3月16日(月)   | 3月17日(火)   |
| 朝おやつ  | ◇野菜入りソフおせんべい◇  | ◇ハイハイ◇  | ◇野菜入りソフおせんべい◇  | ◇岩塚のお子様せんべい◇  | ◇ハイハイ◇  | ◇野菜入りソフおせんべい◇  | ◇ハイハイ◇   |
| 給食    | ◇パン粥◇<br>◇豆腐と人参のトロトロ煮◇<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇大根の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇7倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇じゃが芋と玉ねぎのトロトロ煮◇<br>◇清まし汁◇   | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇7倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇人参と玉ねぎの煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇大根の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇7倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>◇清まし汁◇   |
|       | ◇パン粥◇<br>NEG耳なし食パン<br>水<br>粉ミルク<br>◇豆腐と人参のトロトロ煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>人参<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>じゃがいも(マークイン)<br>食塩<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>ほうれん草<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>かすカレイ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇大根の煮物◇<br>大根<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁  | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇じゃが芋と玉ねぎのトロトロ煮◇<br>じゃがいも(マークイン)<br>たまねぎ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町葱<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇人参と玉ねぎの煮物◇<br>人参<br>たまねぎ<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>ほうれん草<br>薄口醤油<br>だし汁            | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>サワラ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇大根の煮物◇<br>大根<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁                | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁 |
| 3時おやつ | ◇デコボン◇   | ◇いちご◇   | ◇オレンジ◇   | ◇バナナ◇   | ◇いよかん◇  | ◇デコボン◇   | ◇かぼちゃマッシュ◇   |



|            | 3月18日(水)  | 3月19日(木)   | 3月21日(土)  | 3月23日(月)  | 3月24日(火)   | 3月25日(水)  | 3月26日(木)  |
|------------|---|--|---|---|--|---|---|
| 朝おやつ       | ◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇ハイハイ◇  | ◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇ハイハイ◇   | ◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇岩塚のお子様せんべい◇  |
| 昼食         | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇玉ねぎのトロロ煮◇<br>◇清まし汁◇   | ◇パン粥◇<br>◇豆腐の昆布だし煮◇<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇やわらかうどん◇<br>◇煮魚◇<br>◇じゃが芋マッシュ◇   | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇7倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇7倍粥◇<br>◇豆腐と人参のトロロ煮◇<br>◇たまねぎの煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇7倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇   |
| 材料および数量(g) | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>カラスカレイ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇玉ねぎのトロロ煮◇<br>たまねぎ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇清まし汁◇<br>大根<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇パン粥◇<br>NEG耳なし食パン<br>水<br>粉ミルク<br>◇豆腐の昆布だし煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>昆布だし汁<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇やわらかうどん◇<br>うどん<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇煮魚◇<br>カラスカレイ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇じゃが芋マッシュ◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町葱<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐と人参のトロロ煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>人参<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇たまねぎの煮物◇<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町葱<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁 |
| 3時おやつ      | ◇いちご◇   | ◇オレンジ◇   | ◇バナナ◇   | ◇デコボン◇  | ◇バナナ◇  | ◇じゃが芋マッシュ◇  | ◇いちご◇   |

|            | 3月27日(金)   | 3月28日(土)   | 3月30日(月)   | 3月31日(火)  |
|------------|--|--|--|---|
| 朝おやつ       | ◇ハイハイ◇   | ◇野菜入りソフトおせんべい◇   | ◇ハイハイ◇   | ◇岩塚のお子様せんべい◇  |
| 昼食         | ◇やわらかうどん◇<br>◇煮魚◇<br>◇たまねぎの煮物◇   | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>◇清まし汁◇   | ◇7倍粥◇<br>◇煮魚◇<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>◇清まし汁◇  | ◇7倍粥◇<br>◇豆腐煮◇<br>◇人参の煮物◇<br>◇清まし汁◇   |
| 材料および数量(g) | ◇やわらかうどん◇<br>うどん<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇たまねぎの煮物◇<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>カラスカレイ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇じゃが芋の煮物◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>食塩<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇煮魚◇<br>タラ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇ほうれん草の煮物◇<br>ほうれん草<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町葱<br>薄口醤油<br>だし汁 | ◇7倍粥◇<br>精白米<br>水<br>◇豆腐煮◇<br>充填豆腐(絹)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇人参の煮物◇<br>人参<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>だし汁 |
| 3時おやつ      | ◇デコボン◇   | ◇いよかん◇   | ◇オレンジ◇   | ◇バナナ◇   |

<今月使用の旬の食材>

新じゃがいも 新たまねぎ

いちご 清見オレンジ いよかん デコボン

12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



令和2年 野上あゆみ保育園

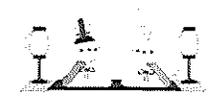
3月献立表(後期食)

|      | 3月2日(月)  | 3月3日(火)  | 3月4日(水)  | 3月5日(木)   | 3月6日(金)  | 3月7日(土)   | 3月9日(月)   |
|------|--|--|--|---|--|---|---|
| 朝おやつ | ◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇しらす&わかめせんべい◇  | ◇野菜入りソフおせんべい◇  | ◇ハイハイ◇  | ◇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◇   |
| 給食   | ◇軟飯◇<br>◇カレイのパン粉焼き◇<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>◇かぶとお豆のほくほくスープ◇<br>◇デコボン◇  | ◇軟飯◇<br>◇煮魚◇<br>◇ほうれん草のごま和え◇<br>◇清まし汁◇<br>◇オレンジ◇   | ◇野菜たっぷりうどん◇<br>◇肉団子の甘酢あん◇焼<br>◇ブロッコリー◇<br>◇いちご◇  | ◇軟飯◇<br>◇さわらのごま煮◇<br>◇大根と油揚げのサラダ◇<br>◇味噌汁◇<br>◇バナナ◇   | ◇食パン◇<br>◇キャベツメンチカツ◇焼<br>◇グリルサラダ◇<br>◇コンスープ◇<br>◇バナナ◇  | ◇軟飯◇<br>◇たららの塩焼き◇<br>◇ほうれん草の和え物◇<br>◇味噌汁◇<br>◇いよかん◇   | ◇軟飯◇<br>◇すき焼き風煮◇<br>◇ほうれん草の湯葉和え◇<br>◇味噌汁◇<br>◇ヨーグルト◇  |
|      | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇カレイのパン粉焼き◇<br>◇カラスカレイ 食塩 ドライパン粉 サラダ油◇<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>◇ほうれん草 たまねぎ カーネルコーン パター 濃口醤油 食塩◇<br>◇かぶとお豆のほくほくスープ◇<br>◇かぶ 大豆水煮 たまねぎ 濃口醤油 食塩 だし汁◇<br>◇デコボン◇<br>◇デコボン◇              | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇煮魚◇<br>◇たらら 三温糖 薄口醤油 だし汁◇<br>◇ほうれん草のごま和え◇<br>◇ほうれん草 人参 三温糖 濃口醤油 白すりごま◇<br>◇清まし汁◇<br>◇花菱 しめじ(ぶなしめじ) 薄口醤油 食塩 だし汁◇<br>◇オレンジ◇<br>◇清見オレンジ◇          | ◇野菜たっぷりうどん◇<br>◇うどん 鶏ささみ 筋なし 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 片栗粉◇<br>◇肉団子の甘酢あん◇焼<br>◇鶏挽き肉 片栗粉 料理酒 濃口醤油 たまねぎ 人参 片栗粉 しめじ(ぶなしめじ) 薄口醤油 米酢 三温糖 おろし生姜 片栗粉◇<br>◇ブロッコリー◇<br>◇ブロッコリー 食塩◇<br>◇いちご◇<br>◇いちご◇         | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇さわらのごま煮◇<br>◇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◇<br>◇大根と油揚げのサラダ◇<br>◇大根 油揚げ 人参 薄口醤油 三温糖 本みりん◇<br>◇味噌汁◇<br>◇充填豆腐(絹) もやし だし汁 白味噌◇<br>◇ヨーグルト◇<br>◇チヤス低糖ヨーグルト◇ | ◇食パン◇<br>◇NEG耳なし食パン◇<br>◇キャベツメンチカツ◇焼<br>◇キャベツ 豚挽き肉 鶏挽き肉 たまねぎ ドライパン粉 食塩 小麦粉(薄力粉) ドライパン粉 サラダ油◇<br>◇グリルサラダ◇<br>◇じゃがいも(メークイン) 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◇<br>◇コンスープ◇<br>◇たまねぎ クリームコーン缶 カーネルコーン 豆乳 薄口醤油 食塩 片栗粉 だし汁◇<br>◇バナナ◇<br>◇バナナ◇<br>◇バナナ◇ | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇たららの塩焼き◇<br>◇マダラ 食塩◇<br>◇ほうれん草の和え物◇<br>◇ほうれん草 人参 薄口醤油 三温糖◇<br>◇味噌汁◇<br>◇たまねぎ 生椎茸 小町葱 だし汁 本みりん◇<br>◇いよかん◇<br>◇いよかん◇  | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇すき焼き風煮◇<br>◇豚ももスライス 焼き豆腐 白菜 たまねぎ えのき茸 サラダ油 三温糖 濃口醤油 だし汁◇<br>◇ほうれん草の湯葉和え◇<br>◇ほうれん草 人参 湯葉(乾) 薄口醤油 三温糖 本みりん◇<br>◇味噌汁◇<br>◇大根 油揚げ だし汁 白味噌 カットわかめ◇<br>◇ヨーグルト◇<br>◇チヤス低糖ヨーグルト◇     |
| おやつ  | ◇じゃが芋マッシュ◇   | ◇豆乳寒天◇   | ◇ジャムサンド◇   | ◇高野豆腐のクッキー◇   | ◇鶏五目おにぎり◇軟飯  | ◇豆腐きなこ◇   | ◇ピザトースト◇  |
|      | 3月10日(火)   | 3月11日(水)   | 3月12日(木)   | 3月13日(金)  | 3月14日(土)   | 3月16日(月)  | 3月17日(火)  |
| 朝おやつ | ◇野菜入りソフおせんべい◇  | ◇ハイハイ◇   | ◇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◇  | ◇野菜入りソフおせんべい◇   | ◇ハイハイ◇  |
| 給食   | ◇食パン◇<br>◇ハンバーグ◇<br>◇ベイクドポテト◇<br>◇コールスローサラダ◇<br>◇デコボン◇   | ◇軟飯◇<br>◇かれのい幽庵焼き◇<br>◇大根の煮物◇<br>◇清まし汁◇<br>◇いちご◇   | ◇軟飯◇<br>◇ポトフ◇<br>◇鶏の香味焼き◇<br>◇チンゲン菜のじゃこサラダ◇<br>◇オレンジ◇  | ◇軟飯◇<br>◇たららの味噌焼き◇<br>◇ひじき煮◇<br>◇清まし汁◇<br>◇バナナ◇   | ◇軟飯◇<br>◇さわらの煮付け◇<br>◇キャベツサラダ◇<br>◇わかめスープ◇<br>◇いよかん◇   | ◇軟飯◇<br>◇さわらの煮付け◇<br>◇ほうれん草の白和え◇<br>◇京風味噌汁◇<br>◇デコボン◇   | ◇軟飯◇<br>◇豚肉の煮物◇<br>◇キャベツの酢の物◇<br>◇味噌汁◇<br>◇ヨーグルト◇   |
|      | ◇食パン◇<br>◇NEG耳なし食パン◇<br>◇ハンバーグ◇<br>◇豚挽き肉 たまねぎ 食塩 豆乳 ドライパン粉 三温糖 薄口醤油 本みりん 合成酒 片栗粉 ウスターソース◇<br>◇ベイクドポテト◇<br>◇じゃがいも(メークイン) サラダ油 食塩◇<br>◇コールスローサラダ◇<br>◇キャベツ カーネルコーン 薄口醤油 三温糖◇<br>◇デコボン◇<br>◇デコボン◇ | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇かれのい幽庵焼き◇<br>◇カラスカレイ 本みりん 薄口醤油 合成酒 刻みゆず◇<br>◇大根の煮物◇<br>◇大根 人参 生椎茸 油揚げ サラダ油 三温糖 薄口醤油 だし汁◇<br>◇清まし汁◇<br>◇小町葱 たまねぎ 薄口醤油 食塩 だし汁◇<br>◇いちご◇<br>◇いちご◇ | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇ポトフ◇<br>◇豚挽き肉 じゃがいも(メークイン) たまねぎ 人参 サラダ油 濃口醤油 食塩 だし汁◇<br>◇鶏の香味焼き◇<br>◇鶏もも おろし生姜 濃口醤油 本みりん 合成酒 サラダ油◇<br>◇チンゲン菜のじゃこサラダ◇<br>◇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◇<br>◇オレンジ◇<br>◇清見オレンジ◇ | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇たららの味噌焼き◇<br>◇たらら 白味噌 三温糖 濃口醤油 合成酒◇<br>◇ひじき煮◇<br>◇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◇<br>◇清まし汁◇<br>◇小町葱 エリンギ 薄口醤油 食塩 だし汁◇<br>◇バナナ◇<br>◇バナナ◇                | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇さわらの煮付け◇<br>◇サワラ おろし生姜 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 合成酒 だし汁 片栗粉◇<br>◇キャベツサラダ◇<br>◇キャベツ 胡瓜 人参 薄口醤油 三温糖◇<br>◇わかめスープ◇<br>◇カットわかめ もやし 食塩 薄口醤油 だし汁 片栗粉◇<br>◇いよかん◇<br>◇いよかん◇  | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇さわらの煮付け◇<br>◇サワラ おろし生姜 三温糖 濃口醤油 薄口醤油 合成酒 だし汁 片栗粉◇<br>◇ほうれん草の白和え◇<br>◇木綿豆腐 白ねりごま 三温糖 食塩 薄口醤油 ほうれん草 人参 薄口醤油 三温糖◇<br>◇京風味噌汁◇<br>◇大根 油揚げ だし汁 白味噌(西京みそ)◇<br>◇デコボン◇<br>◇デコボン◇ | ◇軟飯◇<br>◇精白米 水◇<br>◇豚肉の煮物◇<br>◇豚ももスライス 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 片栗粉◇<br>◇キャベツの酢の物◇<br>◇キャベツ 人参 米酢 三温糖 本みりん 薄口醤油 食塩◇<br>◇味噌汁◇<br>◇カットわかめ 人参 しめじ(ぶなしめじ) だし汁 白味噌◇<br>◇ヨーグルト◇<br>◇チヤス低糖ヨーグルト◇ |
| おやつ  | ◇フルーツポンチ◇  | ◇にんじんクッキー◇卵不使◇   | ◇お麩ラスク◇  | ◇南瓜もち◇  | ◇スイートポテト◇  | ◇サブレ◇   | ◇豆腐みたらし◇  |

|                                      | 3月18日(水)   | 3月19日(木)   | 3月21日(土)   | 3月23日(月)   | 3月24日(火)  | 3月25日(水)   | 3月26日(木)   |
|--------------------------------------|--|--|--|--|---|--|--|
| 朝<br>お<br>や<br>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◇  | ◇小魚せんべい◇   | ◇岩塚のお子様せんべい◇   |
| 給<br>食                               | ◇軟飯◇<br>◇松風焼き◇<br>◇青梗菜のおかか和え◇<br>◇けんちん汁◇<br>◇いちご◇  | ◇食パン◇<br>◇ポトフ◇<br>◇花野菜サラダ◇<br>◇オレンジ◇   | ◇焼きうどん◇<br>◇白菜とささみの和え物◇<br>◇味噌汁◇<br>◇バナナ◇  | ◇軟飯◇<br>◇たらの竜田焼き◇<br>◇高野豆腐の煮物◇<br>◇味噌汁◇<br>◇デコボン◇  | ◇軟飯◇<br>◇ポークチャップ◇<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>◇和風野菜スープ◇<br>◇バナナ◇  | ◇軟飯◇<br>◇鶏肉のマーレド焼き◇<br>◇ブロッコリーサラダ◇<br>◇清まし汁◇<br>◇ヨーグルト◇  | ◇軟飯◇<br>◇麻婆豆腐◇<br>◇春雨の酢の物◇<br>◇いちご◇  |
| 材<br>料<br>お<br>よ<br>び<br>数<br>量<br>) | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水<br>◇松風焼き◇<br>鶏挽き肉<br>木綿豆腐<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>おろし生姜<br>本みりん<br>白味噌<br>濃口醤油<br>——たれ——<br>濃口醤油<br>三温糖<br>合成酒<br>青のり<br>白すりごま<br>◇青梗菜のおかか和え◇<br>チンゲン菜<br>人参<br>えのき茸<br>濃口醤油<br>三温糖<br>糸かつお<br>◇けんちん汁◇<br>大根<br>人参<br>国産里芋<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇いちご◇<br>いちご | ◇食パン◇<br>NEG耳なし食パン<br>◇ポトフ◇<br>鶏もも小間<br>じゃがいも(メークイン)<br>たまねぎ<br>人参<br>サラダ油<br>濃口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇花野菜サラダ◇<br>ブロッコリー<br>カリフラワー<br>人参<br>三温糖<br>濃口醤油<br>米酢<br>サラダ油<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ | ◇焼きうどん◇<br>うどん<br>キャベツ<br>もやし<br>たまねぎ<br>人参<br>豚ももスライス<br>サラダ油<br>濃口醤油<br>ウスターソース<br>青のり<br>花かつお<br>◇白菜とささみの和え物◇<br>白菜<br>鶏ささみ(筋無)<br>三温糖<br>濃口醤油<br>米酢<br>◇味噌汁◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>えのき茸<br>だし汁<br>白味噌<br>◇バナナ◇<br>バナナ | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水<br>◇たらの竜田焼き◇<br>マダラ<br>薄口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>おろし生姜<br>片栗粉<br>サラダ油<br>◇高野豆腐の煮物◇<br>高野豆腐<br>人参<br>薄口醤油<br>食塩<br>三温糖<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇味噌汁◇<br>小町麩<br>生椎茸<br>だし汁<br>白味噌<br>◇デコボン◇<br>デコボン | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水<br>◇ポークチャップ◇<br>豚ももスライス<br>たまねぎ<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>おろし生姜<br>サラダ油<br>トマトケチャップ<br>三温糖<br>ウスターソース<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>ほうれん草<br>人参<br>えのき茸<br>カーネルコーン<br>サラダ油<br>バター<br>濃口醤油<br>食塩<br>◇和風野菜スープ◇<br>キャベツ<br>大豆水煮<br>エリンギ<br>食塩<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇バナナ◇<br>バナナ | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水<br>◇鶏肉のマーレド焼き◇<br>鶏もも<br>濃口醤油<br>マーレド<br>合成酒<br>◇ブロッコリーサラダ◇<br>ブロッコリー<br>カリフラワー<br>人参<br>濃口醤油<br>三温糖<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇ヨーグルト◇<br>チチヤス低糖ヨーグルト | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水<br>◇麻婆豆腐◇<br>木綿豆腐<br>豚挽き肉<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>おろし生姜<br>ごま油<br>赤味噌<br>三温糖<br>合成酒<br>片栗粉<br>◇春雨の酢の物◇<br>緑豆春雨<br>胡瓜<br>人参<br>ごま油<br>濃口醤油<br>三温糖<br>米酢<br>白すりごま<br>◇いちご◇<br>いちご |
| 3<br>時<br>お<br>や<br>つ                | ◇きなこラスク◇   | ◇五平もち◇軟飯   | ◇さつま芋マッシュ◇   | ◇フルーツヨーグルト◇  | ◇お麩ラスク◇   | ◇ジャムクッキー◇卵不使用  | ◇お好み焼き◇  |

|                                      | 3月27日(金)  | 3月28日(土)  | 3月30日(月)  | 3月31日(火)  |
|--------------------------------------|---|---|---|---|
| 朝<br>お<br>や<br>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◇  | ◇小魚せんべい◇  |
| 給<br>食                               | ◇肉うどん◇<br>◇煮魚◇<br>◇デコボン◇  | ◇軟飯◇<br>◇カレイのみりん焼き◇<br>◇ほうれん草のおかか和え◇<br>◇味噌汁◇<br>◇いよかん◇   | ◇軟飯◇<br>◇たらの照り焼き◇<br>◇マカロニサラダ◇<br>◇清まし汁◇<br>◇オレンジ◇  | ◇軟飯◇<br>◇そぼろ肉じゃが◇<br>◇ブロッコリーのごま和え◇<br>◇清まし汁◇<br>◇バナナ◇   |
| 材<br>料<br>お<br>よ<br>び<br>数<br>量<br>) | ◇肉うどん◇<br>うどん<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>たまねぎ<br>豚ももスライス<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>薄口醤油<br>本みりん<br>食塩<br>◇煮魚◇<br>マダラ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇デコボン◇<br>デコボン | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水<br>◇カレイのみりん焼き◇<br>カレイ<br>薄口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>◇ほうれん草のおかか和え◇<br>ほうれん草<br>人参<br>濃口醤油<br>三温糖<br>糸かつお<br>◇味噌汁◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>カットわかめ<br>だし汁<br>白味噌<br>◇いよかん◇<br>いよかん | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水<br>◇たらの照り焼き◇<br>たら<br>濃口醤油<br>三温糖<br>合成酒<br>片栗粉<br>◇マカロニサラダ◇<br>マカロニ<br>胡瓜<br>人参<br>カーネルコーン<br>薄口醤油<br>三温糖<br>◇清まし汁◇<br>小町麩<br>えのき茸<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ | ◇軟飯◇<br>精白米<br>水<br>◇そぼろ肉じゃが◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>合挽き肉<br>たまねぎ<br>三温糖<br>濃口醤油<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇ブロッコリーのごま和え◇<br>ブロッコリー<br>白すりごま<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>充填豆腐(絹)<br>人参<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇バナナ◇<br>バナナ |
| 3<br>時<br>お<br>や<br>つ                | ◇豆乳きなこもち◇   | ◇マカロニみたらし◇  | ◇きなこおじゃが◇   | ◇ヨーグルト◇ジャム  |

＜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 デコボン  
ブロッコリー カリフラワー  
12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



令和2年 野上あゆみ保育園

3月献立表(完了食)

|            | 3月2日(月)  | 3月3日(火)  | 3月4日(水)   | 3月5日(木)   | 3月6日(金)   | 3月7日(土)  | 3月9日(月)  |   |
|------------|--|--|---|---|---|--|--|---|
| 朝おやつ       | ◇牛乳◇<br>◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇しらす&わかめせんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇ハイハイ◇  | ◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇しらす&わかめせんべい◇  |   |
| 給食         | ◇ご飯◇<br>◇カレイのパン粉焼き◇<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>◇かぶとお豆のほくほくスープ◇<br>◇デコボン◇  | ◇ひなちらし寿司◇<br>◇れんこんのごまドレ和え◇<br>◇清まし汁◇<br>◇オレンジ◇   | ◇野菜たっぷりうどん◇<br>◇肉団子の甘酢あん◇焼◇<br>◇ブロッコリー◇<br>◇いちご◇  | ◇ご飯◇<br>◇さわらのごま煮◇<br>◇大根と油揚げのサラダ◇<br>◇味噌汁◇<br>◇ヨーグルト◇   | ◇NEGダブルスティック◇<br>◇キャベツメンチカツ◇焼◇<br>◇グリルサラダ◇<br>◇コーンスープ◇<br>◇バナナ◇<br>◇牛乳◇   | ◇ご飯◇<br>◇鮭の塩焼き◇<br>◇ほうれん草のツナ和え◇<br>◇味噌汁◇<br>◇いよかん◇   | ◇ご飯◇<br>◇すき焼き風煮◇<br>◇ほうれん草の湯葉和え◇<br>◇味噌汁◇<br>◇ヨーグルト◇   | ◇ご飯◇<br>◇すき焼き風煮◇<br>◇豚ももスライス焼き豆腐白菜たまねぎのきざみ白滝(糸こんにゃく)サラダ三温糖濃口醤油だし汁◇<br>◇ほうれん草の湯葉和え◇<br>◇味噌汁◇<br>◇いよかん◇   |
| 材料および数量(g) | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇カレイのパン粉焼き◇<br>カレイ<br>食塩<br>ドライパン粉<br>おろしにんにく<br>パルメザンチーズ<br>サラダ油<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>ほうれん草<br>たまねぎ<br>カーネルコーン<br>バター<br>濃口醤油<br>食塩<br>◇かぶとお豆のほくほくスープ◇<br>かぶ<br>大豆水煮<br>たまねぎ<br>チキンコンソメ<br>水<br>食塩<br>◇デコボン◇<br>デコボン                             | ◇ひなちらし寿司◇<br>精白米<br>だし昆布<br>米酢<br>三温糖<br>食塩<br>サケ<br>油揚げ<br>生椎茸<br>白いりごま<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>大根<br>人参<br>◇れんこんのごまドレ和え◇<br>れんこん<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>白すりごま<br>マヨドレ(卵不使用)<br>濃口醤油<br>三温糖<br>米酢<br>◇清まし汁◇<br>花葱<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ | ◇野菜たっぷりうどん◇<br>うどん<br>鶏ささみ 筋なし<br>チンゲン菜<br>もやし<br>カーネルコーン<br>だし汁<br>薄口醤油<br>本みりん<br>食塩<br>片栗粉<br>◇肉団子の甘酢あん◇焼◇<br>鶏挽き肉<br>片栗粉<br>料理酒<br>濃口醤油<br>たまねぎ<br>人参<br>片栗粉<br>濃口醤油<br>米酢<br>三温糖<br>おろし生姜<br>ごま油<br>片栗粉<br>◇ブロッコリー◇<br>ブロッコリー<br>食塩<br>◇いちご◇<br>いちご  | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇さわらのごま煮◇<br>サワラ<br>おろし生姜<br>三温糖<br>本みりん<br>濃口醤油<br>合成酒<br>白ねりごま<br>◇大根と油揚げのサラダ◇<br>大根<br>油揚げ<br>人参<br>薄口醤油<br>三温糖<br>本みりん<br>◇味噌汁◇<br>充填豆腐(絹)<br>もやし<br>だし汁<br>白味噌<br>青ねぎ<br>◇ヨーグルト◇<br>チヤス低糖ヨーグルト | ◇NEGダブルスティック◇<br>NEGスティックパン<br>◇キャベツメンチカツ◇焼◇<br>キャベツ<br>豚挽き肉<br>鶏挽き肉(もも)<br>たまねぎ<br>ドライパン粉<br>食塩<br>小麦粉(薄力粉)<br>ドライパン粉<br>サラダ油<br>◇グリルサラダ◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>ブロッコリー<br>カリフラワー<br>人参<br>サラダ油<br>食塩<br>濃口醤油<br>三温糖<br>◇コーンスープ◇<br>たまねぎ<br>クリームコーン缶<br>カーネルコーン<br>豆乳<br>チキンコンソメ<br>食塩<br>水<br>片栗粉<br>◇バナナ◇<br>バナナ<br>◇牛乳◇ | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇鮭の塩焼き◇<br>サケ<br>食塩<br>◇ほうれん草のツナ和え◇<br>ほうれん草<br>人参<br>ライトツナフレーク油漬<br>薄口醤油<br>三温糖<br>◇味噌汁◇<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>小町葱<br>だし汁<br>白味噌<br>◇いよかん◇<br>いよかん  | ◇すき焼き風煮◇<br>豚ももスライス<br>焼き豆腐<br>白菜<br>たまねぎ<br>えのき茸<br>白滝(糸こんにゃく)<br>サラダ<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>◇ほうれん草の湯葉和え◇<br>ほうれん草<br>人参<br>湯葉(乾)<br>薄口醤油<br>三温糖<br>本みりん<br>◇味噌汁◇<br>大根<br>油揚げ<br>だし汁<br>白味噌<br>カットわかめ<br>◇ヨーグルト◇<br>チヤス低糖ヨーグルト |   |
| 3時おやつ      | ◇牛乳◇<br>◇じゃが芋マッシュ◇   | ◇ぶどうジュース◇<br>◇豆乳寒天◇  | ◇牛乳◇<br>◇ジャムサンド◇  | ◇牛乳◇<br>◇高野豆腐のクッキー◇   | ◇麦茶◇<br>◇鶏五目おにぎり◇   | ◇牛乳◇<br>◇豆腐きなこ◇  | ◇牛乳◇<br>◇ピザトースト◇   |   |
| 朝おやつ       | ◇牛乳◇<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇ハイハイ◇   | ◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇岩塚のお子様せんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇しらす&わかめせんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇ハイハイ◇   |   |
| 給食         | ◇NEG丸ロール◇<br>◇ハンバーグ◇<br>◇ベイクドポテト◇<br>◇コールスローサラダ◇<br>◇デコボン◇<br>◇りんごジュース◇  | ◇ご飯◇<br>◇かれのい幽庵焼き◇<br>◇切干大根の煮物◇<br>◇清まし汁◇<br>◇いちご◇   | ◇じゃがいもひき肉カレー◇<br>◇鶏の香味焼き◇<br>◇チンゲン菜のじゃこサラダ◇<br>◇オレンジ◇   | ◇ご飯◇<br>◇たらの葱味噌焼き◇<br>◇ひじき煮◇<br>◇清まし汁◇<br>◇バナナ◇   | ◇具だくさんチャーハン◇<br>◇ツナマヨサラダ◇<br>◇わかめスープ◇<br>◇いよかん◇   | ◇ご飯◇<br>◇さわらの煮付け◇<br>◇ほうれん草の白和え◇<br>◇京風味噌汁◇<br>◇デコボン◇  | ◇豚丼◇<br>◇キャベツとツナの酢の物◇<br>◇味噌汁◇<br>◇ヨーグルト◇  | ◇豚丼◇<br>精白米<br>豚ももスライス<br>おろし生姜<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>白滝(糸こんにゃく)<br>三温糖<br>薄口醤油<br>濃口醤油<br>だし汁<br>片栗粉<br>青ねぎ<br>◇キャベツとツナの酢の物◇<br>キャベツ<br>人参<br>ライトツナフレーク油漬<br>米酢<br>三温糖<br>本みりん<br>薄口醤油<br>食塩<br>◇味噌汁◇<br>カットわかめ<br>人参<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>だし汁<br>白味噌<br>◇ヨーグルト◇<br>チヤス低糖ヨーグルト |
| 材料および数量(g) | ◇NEG丸ロール◇<br>NEG丸ロールパン<br>◇ハンバーグ◇<br>豚挽き肉<br>たまねぎ<br>食塩<br>豆乳<br>ドライパン粉<br>三温糖<br>薄口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>片栗粉<br>ウスターソース<br>◇ベイクドポテト◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>サラダ油<br>食塩<br>◇コールスローサラダ◇<br>キャベツ<br>カーネルコーン<br>マヨドレ(卵不使用)<br>食塩<br>◇デコボン◇<br>デコボン<br>◇りんごジュース◇<br>りんごジュース | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇かれのい幽庵焼き◇<br>カレイ<br>たまねぎ<br>本みりん<br>薄口醤油<br>合成酒<br>刻みゆず<br>◇切干大根の煮物◇<br>切干し大根(乾)<br>人参<br>生椎茸<br>油揚げ<br>サラダ油<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町葱<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>青ねぎ<br>◇いちご◇<br>いちご   | ◇じゃがいもひき肉カレー◇<br>精白米<br>豚挽き肉<br>むきじゃがいも<br>たまねぎ<br>人参<br>サラダ油<br>バター<br>小麦粉(薄力粉)<br>カレー粉<br>トマトケチャップ<br>ウスターソース<br>濃口醤油<br>食塩<br>コンソメ<br>◇鶏の香味焼き◇<br>鶏もも<br>おろし生姜<br>濃口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>サラダ油<br>◇チンゲン菜のじゃこサラダ◇<br>チンゲン菜<br>もやし<br>しらす干し<br>カーネルコーン<br>三温糖<br>濃口醤油<br>サラダ油<br>米酢<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇たらの葱味噌焼き◇<br>たら<br>白味噌<br>三温糖<br>濃口醤油<br>合成酒<br>長葱<br>青ねぎ<br>◇ひじき煮◇<br>大豆水煮<br>ひじき<br>人参<br>三温糖<br>濃口醤油<br>合成酒<br>本みりん<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町葱<br>エリンギ<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇バナナ◇<br>バナナ        | ◇具だくさんチャーハン◇<br>精白米<br>サラダ油<br>ガラスープ(顆粒)<br>水<br>豚挽き肉<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>人参<br>カーネルコーン<br>ごま油<br>食塩<br>濃口醤油<br>ガラスープ(顆粒)<br>◇ツナマヨサラダ◇<br>キャベツ<br>胡瓜<br>人参<br>ライトツナフレーク油漬<br>マヨドレ(卵不使用)<br>◇わかめスープ◇<br>カットわかめ<br>もやし<br>ガラスープ(顆粒)<br>食塩<br>薄口醤油<br>水<br>片栗粉<br>◇いよかん◇<br>いよかん   | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇さわらの煮付け◇<br>サワラ<br>おろし生姜<br>三温糖<br>濃口醤油<br>薄口醤油<br>合成酒<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇ほうれん草の白和え◇<br>木綿豆腐<br>白ねりごま<br>三温糖<br>食塩<br>薄口醤油<br>ほうれん草<br>人参<br>薄口醤油<br>三温糖<br>◇京風味噌汁◇<br>大根<br>油揚げ<br>だし汁<br>白味噌(西京みそ)<br>◇デコボン◇<br>デコボン |  |   |
| 3時おやつ      | ◇牛乳◇<br>◇フルーツポンチ◇  | ◇牛乳◇<br>◇にんじんクッキー◇卵不使◇   | ◇牛乳◇<br>◇焼きショコラフ◇   | ◇牛乳◇<br>◇南瓜もち◇  | ◇牛乳◇<br>◇スイートポテト◇   | ◇牛乳◇<br>◇ココアサブレ◇   | ◇牛乳◇<br>◇豆腐みたらし◇   |   |

|  | 3月18日(水)   | 3月19日(木)  | 3月21日(土)   | 3月23日(月)  | 3月24日(火)  | 3月25日(水)   | 3月26日(木)   |
|--|--|---|--|---|---|--|--|
| 朝<br>お<br>や<br>つ                       | ◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇岩塚のお子様せんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇しらす&わかめせんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇ハイハイ◇  | ◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇岩塚のお子様せんべい◇   |
| 給<br>食                                 | ◇ご飯◇<br>◇松風焼き◇<br>◇青菜のおかか和え◇<br>◇けんちん汁◇<br>◇いちご◇   | ◇NEGイエローロール◇<br>◇クリームシチュー◇<br>◇花野菜サラダ◇<br>◇オレンジ◇<br>◇牛乳◇  | ◇焼きそば◇<br>◇白菜とささみの和え物◇<br>◇味噌汁◇<br>◇バナナ◇   | ◇ご飯◇<br>◇たらの竜田焼き◇<br>◇高野豆腐の煮物◇<br>◇味噌汁◇<br>◇デコボン◇   | ◇ご飯◇<br>◇ポークチャップ◇<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>◇和風野菜スープ◇<br>◇バナナ◇  | ◇ご飯◇<br>◇鶏肉のマーメイド焼き◇<br>◇ブロッコリーサラダ◇<br>◇清まし汁◇<br>◇ヨーグルト◇   | ◇ご飯◇<br>◇麻婆豆腐◇<br>◇春雨の酢の物◇<br>◇いちご◇  |
| 材<br>料<br>お<br>よ<br>び<br>数<br>量<br>(g) | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇松風焼き◇<br>鶏挽き肉<br>木綿豆腐<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>おろし生姜<br>本みりん<br>白味噌<br>濃口醤油<br>-----たれ-----<br>濃口醤油<br>三温糖<br>合成酒<br>香のり<br>白すりごま<br>◇青菜のおかか和え◇<br>チンゲン菜<br>人参<br>えのき茸<br>濃口醤油<br>三温糖<br>糸かつお<br>◇けんちん汁◇<br>大根<br>人参<br>国産里芋<br>板こんにゃく黒<br>濃口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇いちご◇<br>いちご | ◇NEGイエローロール◇<br>NEGイエローロール<br>◇クリームシチュー◇<br>鶏もも小間<br>じゃがいも(メークイン)<br>たまねぎ<br>人参<br>サラダ油<br>小麦粉(薄力粉)<br>バター<br>食塩<br>コンソメ<br>豆乳<br>◇花野菜サラダ◇<br>ブロッコリー<br>カリフラワー<br>人参<br>三温糖<br>濃口醤油<br>米酢<br>サラダ油<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ<br>◇牛乳◇<br>牛乳 | ◇焼きそば◇<br>蒸し中華めん<br>キャベツ<br>もやし<br>たまねぎ<br>人参<br>豚ももスライス<br>サラダ油<br>焼きそばソース<br>ウスターソース<br>青のり<br>花かつお<br>◇白菜とささみの和え物◇<br>白菜<br>鶏ささみ(筋無)<br>三温糖<br>濃口醤油<br>米酢<br>◇味噌汁◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>えのき茸<br>だし汁<br>白味噌<br>香ねぎ<br>◇バナナ◇<br>バナナ | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇たらの竜田焼き◇<br>マダラ<br>薄口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>おろし生姜<br>片栗粉<br>サラダ油<br>◇高野豆腐の煮物◇<br>高野豆腐<br>人参<br>薄口醤油<br>食塩<br>三温糖<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇味噌汁◇<br>小町葱<br>生椎茸<br>だし汁<br>白味噌<br>長葱<br>◇デコボン◇<br>デコボン        | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇ポークチャップ◇<br>豚ももスライス<br>たまねぎ<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>おろし生姜<br>サラダ油<br>コンソメ<br>トマトケチャップ<br>三温糖<br>ウスターソース<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>ほうれん草<br>人参<br>えのき茸<br>カーネルコーン<br>サラダ油<br>バター<br>濃口醤油<br>食塩<br>◇和風野菜スープ◇<br>キャベツ<br>大豆水煮<br>エリンギ<br>食塩<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇バナナ◇<br>バナナ | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇鶏肉のマーメイド焼き◇<br>鶏もも<br>濃口醤油<br>マーメイド<br>合成酒<br>◇ブロッコリーサラダ◇<br>ブロッコリー<br>カリフラワー<br>人参<br>マヨドレ(卵不使用)<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇ヨーグルト◇<br>チヤス低糖ヨーグルト | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇麻婆豆腐◇<br>木綿豆腐<br>豚挽き肉<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>おろし生姜<br>おろしこんにゃく<br>ごま油<br>赤味噌<br>三温糖<br>濃口醤油<br>合成酒<br>ガラスープ(顆粒)<br>片栗粉<br>香ねぎ<br>◇春雨の酢の物◇<br>緑豆春雨<br>胡瓜<br>人参<br>ごま油<br>濃口醤油<br>三温糖<br>米酢<br>白すりごま<br>◇いちご◇<br>いちご |
| 3<br>時<br>お<br>や<br>つ                  | ◇牛乳◇<br>◇きなこラスク◇   | ◇麦茶◇<br>◇五平もち◇  | ◇牛乳◇<br>◇さつま芋マッシュ◇   | ◇麦茶◇<br>◇フルーツヨーグルト◇   | ◇牛乳◇<br>◇お麩ラスク◇   | ◇牛乳◇<br>◇ジャムクッキー◇卵不使用  | ◇牛乳◇<br>◇お好み焼き◇  |
| 朝<br>お<br>や<br>つ                       | 3月27日(金)<br>◇牛乳◇<br>◇しらす&わかめせんべい◇  | 3月28日(土)<br>◇牛乳◇<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇  | 3月30日(月)<br>◇牛乳◇<br>◇ハイハイ◇   | 3月31日(火)<br>◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇  | <p>&lt;今月使用の旬の食材&gt;</p> <p>春キャベツ 新じゃがいも 新たまねぎ<br/>いちご 清見オレンジ いよかん デコボン<br/>ブロッコリー カリフラワー<br/>12日……お誕生日会<br/>※仕入れの都合により<br/>献立が変更になる場合がございます</p>   |  |  |
| 給<br>食                                 | ◇肉うどん◇<br>◇煮魚◇<br>◇デコボン◇   | ◇ご飯◇<br>◇カレーのみりん焼き◇<br>◇ほうれん草のおかか和え◇<br>◇味噌汁◇<br>◇いよかん◇   | ◇ご飯◇<br>◇鮭の照り焼き◇<br>◇マカロニサラダ◇<br>◇清まし汁◇<br>◇オレンジ◇  | ◇ご飯◇<br>◇そぼろ肉じゃが◇<br>◇ブロッコリーのごま和え◇<br>◇清まし汁◇<br>◇バナナ◇   |   |  |  |
| 材<br>料<br>お<br>よ<br>び<br>数<br>量<br>(g) | ◇肉うどん◇<br>うどん<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>たまねぎ<br>豚ももスライス<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>薄口醤油<br>本みりん<br>食塩<br>◇煮魚◇<br>マダラ<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇デコボン◇<br>デコボン  | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇カレーのみりん焼き◇<br>カラスカレ<br>薄口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>◇ほうれん草のおかか和え◇<br>ほうれん草<br>人参<br>濃口醤油<br>三温糖<br>糸かつお<br>◇味噌汁◇<br>じゃがいも<br>カットわかめ<br>だし汁<br>白味噌<br>◇いよかん◇<br>いよかん  | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇鮭の照り焼き◇<br>サケ<br>濃口醤油<br>三温糖<br>合成酒<br>片栗粉<br>◇マカロニサラダ◇<br>マカロニ<br>胡瓜<br>人参<br>カーネルコーン<br>マヨドレ(卵不使用)<br>食塩<br>◇清まし汁◇<br>小町葱<br>えのき茸<br>糸みつば<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ                          | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇そぼろ肉じゃが◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>合挽き肉<br>たまねぎ<br>三温糖<br>濃口醤油<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇ブロッコリーのごま和え◇<br>ブロッコリー<br>白すりごま<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>充填豆腐(絹)<br>人参<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇バナナ◇<br>バナナ |   |  |  |
| 3<br>時<br>お<br>や<br>つ                  | ◇牛乳◇<br>◇豆乳きなこもち◇  | ◇牛乳◇<br>◇マカロニみたらし◇  | ◇牛乳◇<br>◇きなこおじゃが◇  | ◇牛乳◇<br>◇ヨーグルト◇ジャム  |   |  |  |



令和2年 野上あゆみ保育園

3月献立表(乳児食)

|            | 3月2日(月)  | 3月3日(火)  | 3月4日(水)  | 3月5日(木)   | 3月6日(金)  | 3月7日(土)   | 3月9日(月)   |
|------------|--|--|--|---|--|---|---|
| 朝おやつ       | ◇牛乳◇<br>◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇しらす&わかめせんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇ハイハイ◇  | ◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇岩塚のお子様せんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇しらす&わかめせんべい◇   |
| 給食         | ◇ご飯◇<br>◇カレーのパン粉焼き◇<br>◇菜の花のソテー◇<br>◇かぶとお豆のほくほくスープ◇<br>◇デコボン◇  | ◇ひなちらし寿司◇<br>◇れんこんのごまドレ和え◇<br>◇清まし汁◇<br>◇オレンジ◇   | ◇塩ラーメン◇<br>◇肉団子の甘酢あん◇<br>◇ブロッコリー◇<br>◇いちご◇   | ◇ご飯◇<br>◇さわらのごま煮◇<br>◇大根と油揚げのサラダ◇<br>◇味噌汁◇<br>◇ヨーグルト◇   | ◇NEGダブルスティック◇<br>◇キャベツメンチカツ◇<br>◇グリルサラダ◇<br>◇コンスープ◇<br>◇バナナ◇<br>◇牛乳◇   | ◇ご飯◇<br>◇鮭の塩焼き◇<br>◇ほうれん草のツナ和え◇<br>◇味噌汁◇<br>◇いよかん◇  | ◇ご飯◇<br>◇すき焼き風煮◇<br>◇春菊の湯葉和え◇<br>◇味噌汁◇<br>◇ヨーグルト◇   |
| 材料および数量(8) | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇カレーのパン粉焼き◇<br>カスガイ<br>食塩<br>ドライパン粉<br>おろしにんにく<br>パルメザンチーズ<br>サラダ油<br>◇菜の花のソテー◇<br>菜の花<br>たまねぎ<br>カーネルコーン<br>ベーコン(ノアルエルゲン)<br>バター<br>濃口醤油<br>食塩<br>◇かぶとお豆のほくほくスープ◇<br>かぶ<br>大豆水煮<br>たまねぎ<br>チキンコンソメ<br>水<br>食塩<br>◇デコボン◇<br>デコボン                 | ◇ひなちらし寿司◇<br>精白米<br>だし昆布<br>水<br>米酢<br>三温糖<br>食塩<br>サケ<br>油揚げ<br>生椎茸<br>白すりごま<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇れんこんのごまドレ和え◇<br>れんこん<br>人参<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>鶏卵<br>大根<br>人参<br>菜の花<br>◇清まし汁◇<br>花魁<br>糸みつば<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ | ◇塩ラーメン◇<br>ラーメン<br>鹽さきみ 筋なし<br>チンゲン菜<br>もやし<br>カーネルコーン<br>ガラスープ(顆粒)<br>食塩<br>ごま油<br>◇肉団子の甘酢あん◇<br>鶏挽き肉<br>片栗粉<br>料理酒<br>濃口醤油<br>鶏卵<br>たまねぎ<br>青ねぎ<br>人参<br>片栗粉<br>サラダ油<br>濃口醤油<br>米酢<br>三温糖<br>おろし生姜<br>ごま油<br>片栗粉<br>◇ブロッコリー◇<br>ブロッコリー<br>食塩<br>◇いちご◇<br>いちご   | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇さわらのごま煮◇<br>サワラ<br>おろし生姜<br>三温糖<br>本みりん<br>濃口醤油<br>合成酒<br>白ねりごま<br>◇大根と油揚げのサラダ◇<br>大根<br>油揚げ<br>水菜(きょうな)<br>人参<br>薄口醤油<br>三温糖<br>本みりん<br>◇味噌汁◇<br>充填豆腐(絹)<br>もやし<br>だし汁<br>白味噌<br>青ねぎ<br>◇ヨーグルト◇<br>チヤス低糖ヨーグルト       | ◇NEGダブルスティック◇<br>NEGスティックパン<br>◇キャベツメンチカツ◇<br>キャベツ<br>豚挽き肉<br>鶏挽き肉(もも)<br>たまねぎ<br>鶏卵<br>ドライパン粉<br>食塩<br>小麦粉(薄力粉)<br>鶏卵<br>ドライパン粉<br>サラダ油<br>◇グリルサラダ◇<br>じゃがいも(マークイン)<br>ブロッコリー<br>カリフラワー<br>人参<br>サラダ油<br>食塩<br>濃口醤油<br>三温糖<br>◇コンスープ◇<br>たまねぎ<br>クリームコーン缶<br>カーネルコーン<br>豆乳<br>チキンコンソメ<br>食塩<br>水<br>片栗粉<br>◇バナナ◇<br>バナナ<br>◇牛乳◇<br>牛乳 | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇鮭の塩焼き◇<br>サケ<br>食塩<br>◇ほうれん草のツナ和え◇<br>ほうれん草<br>白濁(糸こんにゃく)<br>人参<br>ライトツナフレーク油漬<br>薄口醤油<br>三温糖<br>◇味噌汁◇<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>小町葱<br>だし汁<br>白味噌<br>◇いよかん◇<br>いよかん   | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇すき焼き風煮◇<br>豚ももスライス<br>焼き豆腐<br>白濁<br>たまねぎ<br>えのき茸<br>白濁(糸こんにゃく)<br>サラダ油<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>◇春菊の湯葉和え◇<br>春菊<br>人参<br>湯葉(乾)<br>薄口醤油<br>三温糖<br>本みりん<br>◇味噌汁◇<br>大根<br>油揚げ<br>だし汁<br>白味噌<br>カットわかめ<br>◇ヨーグルト◇<br>チヤス低糖ヨーグルト |
| 3時おやつ      | ◇牛乳◇<br>◇ミニアメリカンドック◇   | ◇ぶどうジュース◇<br>◇おひな様クレープ◇<br>◇ひなあられ◇   | ◇牛乳◇<br>◇ジャムサンド◇   | ◇牛乳◇<br>◇高野豆腐のクッキー◇   | ◇麦茶◇<br>◇鶏五目おにぎり◇  | ◇牛乳◇<br>◇ミニあんぱん◇  | ◇牛乳◇<br>◇ピザトースト◇<br>◇ハム◇  |
| 朝おやつ       | ◇牛乳◇<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇ハイハイ◇   | ◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇岩塚のお子様せんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇しらす&わかめせんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇ハイハイ◇  |
| 給食         | ◇NEG丸ロール◇<br>◇ハンバーグ◇<br>◇ポテトフライ◇<br>◇コールスローサラダ◇<br>◇デコボン◇<br>◇りんごジュース◇   | ◇ご飯◇<br>◇かれいの幽庵焼き◇<br>◇切干大根の煮物◇<br>◇かき玉汁◇<br>◇いちご◇   | ◇じゃがいもひき肉カレー◇<br>◇鶏の唐揚げ◇<br>◇チンゲン菜のじゃこサラダ◇<br>◇オレンジ◇   | ◇ご飯◇<br>◇たらの葱味噌焼き◇<br>◇五目ひじき◇<br>◇清まし汁◇<br>◇バナナ◇  | ◇真だくさんチャーハン◇<br>◇ツナマヨサラダ◇<br>◇わかめスープ◇<br>◇いよかん◇  | ◇ご飯◇<br>◇さわらの煮付け◇<br>◇春菊の白和え◇<br>◇京風味噌汁◇<br>◇デコボン◇  | ◇豚丼◇<br>◇キャベツとツナの酢の物◇<br>◇味噌汁◇<br>◇ヨーグルト◇   |
| 材料および数量(8) | ◇NEG丸ロール◇<br>NEG丸ロールパン<br>◇ハンバーグ◇<br>合挽き肉<br>たまねぎ<br>食塩<br>豆乳<br>ドライパン粉<br>三温糖<br>薄口醤油<br>本みりん<br>片栗粉<br>ウスターソース<br>◇ポテトフライ◇<br>レンチンポテト<br>サラダ油<br>食塩<br>◇コールスローサラダ◇<br>キャベツ<br>ハム(ノアルエルゲン)<br>カーネルコーン<br>マヨドレ(卵不使用)<br>食塩<br>◇デコボン◇<br>デコボン<br>◇りんごジュース◇<br>りんごジュース | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇かれいの幽庵焼き◇<br>カスガイ<br>おろし生姜<br>本みりん<br>薄口醤油<br>合成酒<br>刻みゆず<br>◇切干大根の煮物◇<br>切干大根(乾)<br>人参<br>生椎茸<br>油揚げ<br>サラダ油<br>三温糖<br>薄口醤油<br>だし汁<br>菜の花<br>◇かき玉汁◇<br>鶏卵<br>たまねぎ<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>青ねぎ<br>◇いちご◇<br>いちご                              | ◇じゃがいもひき肉カレー◇<br>精白米<br>豚挽き肉<br>むきじゃがいも<br>たまねぎ<br>人参<br>サラダ油<br>バター<br>小麦粉(薄力粉)<br>カレー粉<br>トマトケチャップ<br>ウスターソース<br>濃口醤油<br>食塩<br>コンソメ<br>◇鶏の唐揚げ◇<br>鶏もも<br>おろし生姜<br>おろしにんにく<br>濃口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>小麦粉(薄力粉)<br>片栗粉<br>サラダ油<br>◇チンゲン菜のじゃこサラダ◇<br>チンゲン菜<br>もやし<br>しらす干し<br>カーネルコーン<br>三温糖<br>濃口醤油<br>サラダ油<br>米酢<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇たらの葱味噌焼き◇<br>たら<br>白味噌<br>三温糖<br>濃口醤油<br>合成酒<br>長葱<br>青ねぎ<br>◇五目ひじき◇<br>大豆水煮<br>ひじき<br>人参<br>焼きちくわ<br>絹さや<br>三温糖<br>濃口醤油<br>合成酒<br>本みりん<br>だし汁<br>◇清まし汁◇<br>小町葱<br>エリンギ<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>糸みつば<br>◇バナナ◇<br>バナナ | ◇真だくさんチャーハン◇<br>精白米<br>サラダ油<br>ガラスープ(顆粒)<br>水<br>豚挽き肉<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>人参<br>カーネルコーン<br>ごま油<br>食塩<br>濃口醤油<br>ガラスープ(顆粒)<br>◇ツナマヨサラダ◇<br>キャベツ<br>胡瓜<br>人参<br>ライトツナフレーク油漬<br>マヨドレ(卵不使用)<br>◇わかめスープ◇<br>カットわかめ<br>もやし<br>ガラスープ(顆粒)<br>食塩<br>薄口醤油<br>水<br>片栗粉<br>◇いよかん◇<br>いよかん  | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇さわらの煮付け◇<br>サワラ<br>おろし生姜<br>三温糖<br>濃口醤油<br>薄口醤油<br>合成酒<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇春菊の白和え◇<br>木綿豆腐<br>白ねりごま<br>三温糖<br>米酢<br>薄口醤油<br>濃口醤油<br>合成酒<br>だし汁<br>片栗粉<br>◇キャベツとツナの酢の物◇<br>キャベツ<br>人参<br>ライトツナフレーク油漬<br>米酢<br>三温糖<br>本みりん<br>薄口醤油<br>食塩<br>◇味噌汁◇<br>カットわかめ<br>人参<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>だし汁<br>白味噌<br>◇ヨーグルト◇<br>チヤス低糖ヨーグルト |   |
| 3時おやつ      | ◇牛乳◇<br>◇いちごバナナパフェ◇  | ◇牛乳◇<br>◇にんじんクッキー◇<br>◇卵不使用◇   | ◇牛乳◇<br>◇焼きショコラフ◇  | ◇牛乳◇<br>◇もちりチーズ◇  | ◇牛乳◇<br>◇ミニたい焼き◇   | ◇牛乳◇<br>◇ココアサブレ◇  | ◇牛乳◇<br>◇サーターアンダギー◇   |

|            | 3月18日(水)  | 3月19日(木)   | 3月21日(土)  | 3月23日(月)   | 3月24日(火)  | 3月25日(水)  | 3月26日(木)  |
|------------|---|--|---|--|---|---|---|
| 朝おやつ       | ◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇岩塚のお子様せんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇しらす&わかめせんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇   | ◇牛乳◇<br>◇ハイハイ◇  | ◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇岩塚のお子様せんべい◇  |
| 給食         | ◇ご飯◇<br>◇松風焼き◇<br>◇青梗菜のおかか和え◇<br>◇けんちん汁◇<br>◇いちご◇   | ◇NEGイエローロール◇<br>◇クリームシチュー◇<br>◇花野菜サラダ◇<br>◇オレンジ◇<br>◇牛乳◇   | ◇焼きそば◇<br>◇春菊とささみの和え物◇<br>◇味噌汁◇<br>◇バナナ◇  | ◇ご飯◇<br>◇たらの竜田揚げ◇<br>◇高野豆腐の玉子とじ◇<br>◇味噌汁◇<br>◇デコボン◇  | ◇ご飯◇<br>◇ポークチャップ◇<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>◇和風野菜スープ◇<br>◇バナナ◇  | ◇ご飯◇<br>◇鶏肉のマーメイド焼き◇<br>◇ブロッコリーサラダ◇<br>◇清まし汁◇<br>◇ヨーグルト◇  | ◇ご飯◇<br>◇麻婆豆腐◇<br>◇春雨の酢の物◇<br>◇いちご◇   |
| 材料おまひび(給食) | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇松風焼き◇<br>鶏挽き肉<br>木綿豆腐<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>鶏卵<br>おろし生姜<br>本みりん<br>白味噌<br>濃口醤油<br>——たれ——<br>濃口醤油<br>三温糖<br>合成酒<br>青のり<br>白すりごま<br>◇青梗菜のおかか和え◇<br>デンゲン菜<br>人参<br>えのき茸<br>濃口醤油<br>三温糖<br>糸かつお<br>◇けんちん汁◇<br>大根<br>人参<br>国産里芋<br>板こんにゃく黒<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>糸みつば<br>◇いちご◇<br>いちご | ◇NEGイエローロール◇<br>NEGイエローロール<br>◇クリームシチュー◇<br>鶏もも小間<br>じゃがいも(マークイ)<br>たまねぎ<br>人参<br>サラダ油<br>小麦粉(薄力粉)<br>バター<br>食塩<br>コンソメ<br>豆乳<br>◇花野菜サラダ◇<br>ブロッコリー<br>カリフラワー<br>人参<br>三温糖<br>濃口醤油<br>米酢<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ<br>◇牛乳◇<br>牛乳 | ◇焼きそば◇<br>蒸し中華めん<br>キャベツ<br>もやし<br>たまねぎ<br>人参<br>豚ももスライス<br>サラダ油<br>焼きそばソース<br>ウスターソース<br>青のり<br>花かつお<br>◇春菊とささみの和え物◇<br>春菊<br>白菜<br>鶏ささみ(防無)<br>三温糖<br>濃口醤油<br>米酢<br>◇味噌汁◇<br>じゃがいも(マークイ)<br>えのき茸<br>だし汁<br>白味噌<br>青ねぎ<br>◇バナナ◇<br>バナナ | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇たらの竜田揚げ◇<br>マダラ<br>薄口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>おろし生姜<br>片栗粉<br>サラダ油<br>◇高野豆腐の玉子とじ◇<br>高野豆腐<br>人参<br>薄口醤油<br>食塩<br>三温糖<br>だし汁<br>片栗粉<br>鶏卵<br>糸みつば<br>◇味噌汁◇<br>小町葱<br>生椎茸<br>だし汁<br>白味噌<br>長葱<br>◇デコボン◇<br>デコボン | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇ポークチャップ◇<br>豚ももスライス<br>たまねぎ<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>おろし生姜<br>サラダ油<br>コンソメ<br>トマトケチャップ<br>三温糖<br>ウスターソース<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>ほうれん草<br>人参<br>えのき茸<br>カーネルコーン<br>サラダ油<br>バター<br>濃口醤油<br>食塩<br>◇和風野菜スープ◇<br>キャベツ<br>大豆水煮<br>エリンギ<br>食塩<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇バナナ◇<br>バナナ | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇鶏肉のマーメイド焼き◇<br>鶏もも<br>濃口醤油<br>マーメイド<br>合成酒<br>◇ブロッコリーサラダ◇<br>ブロッコリー<br>カリフラワー<br>人参<br>セミセバ白ドレッシング<br>三温糖<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>糸みつば<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇ヨーグルト◇<br>77ヤス低糖ヨーグルト | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇麻婆豆腐◇<br>木綿豆腐<br>豚挽き肉<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>おろし生姜<br>おろしにんにく<br>ごま油<br>赤味噌<br>三温糖<br>濃口醤油<br>合成酒<br>ガラスープ(顆粒)<br>片栗粉<br>青ねぎ<br>◇春雨の酢の物◇<br>緑豆春雨<br>胡瓜<br>人参<br>ごま油<br>濃口醤油<br>三温糖<br>米酢<br>白すりごま<br>◇いちご◇<br>いちご |
| 3時おやつ      | ◇牛乳◇<br>◇きなこラスク◇  | ◇麦茶◇<br>◇五平もち◇   | ◇牛乳◇<br>◇マフィン◇  | ◇麦茶◇<br>◇フルーツヨーグルト◇  | ◇牛乳◇<br>◇お麩ラスク◇   | ◇牛乳◇<br>◇ジャムクッキー◇卵不使用   | ◇牛乳◇<br>◇お好み焼き◇   |

|       | 3月27日(金)                          | 3月28日(土)  | 3月30日(月)  | 3月31日(火)  |   |
|-------|-----------------------------------|---|---|---|---|
| 朝おやつ  | ◇牛乳◇<br>◇しらす&わかめせんべい◇             | ◇牛乳◇<br>◇野菜入りソフトおせんべい◇  | ◇牛乳◇<br>◇ハイハイ◇                                    | ◇牛乳◇<br>◇小魚せんべい◇  |   |
| 給食    | ◇肉うどん◇<br>◇菜の花とエビのかき揚げ◇<br>◇デコボン◇ | ◇肉うどん◇<br>うどん<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>たまねぎ<br>豚ももスライス<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>薄口醤油<br>本みりん<br>食塩<br>◇菜の花とエビのかき揚げ◇<br>バナメィキエビ<br>菜の花<br>たまねぎ<br>天ぷら粉<br>サラダ油<br>◇デコボン◇<br>デコボン | ◇ご飯◇<br>◇鮭の照り焼き◇<br>◇マカロニサラダ◇<br>◇清まし汁◇<br>◇オレンジ◇ | ◇ご飯◇<br>精白米<br>水<br>◇鮭の照り焼き◇<br>サケ<br>濃口醤油<br>三温糖<br>合成酒<br>片栗粉<br>◇マカロニサラダ◇<br>マカロニ<br>胡瓜<br>人参<br>カーネルコーン<br>マヨドレ(卵不使用)<br>食塩<br>◇清まし汁◇<br>小町葱<br>えのき茸<br>糸みつば<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ | ◇肉うどん◇<br>うどん<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>たまねぎ<br>豚ももスライス<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>薄口醤油<br>本みりん<br>食塩<br>◇菜の花とエビのかき揚げ◇<br>バナメィキエビ<br>菜の花<br>たまねぎ<br>天ぷら粉<br>サラダ油<br>◇デコボン◇<br>デコボン |
| 3時おやつ | ◇牛乳◇<br>◇豆乳きなこもち◇                 | ◇牛乳◇<br>◇ワッフル◇  | ◇牛乳◇<br>◇バームクーヘン◇                                 | ◇牛乳◇<br>◇今川焼き◇カスタード   |   |

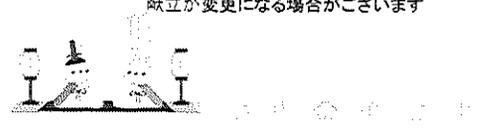
＜今月使用の旬の食材＞  
春キャベツ 新じゃがいも 新たまねぎ  
いちご 清見オレンジ いよかん デコボン  
ブロッコリー カリフラワー 菜の花  
12日……お誕生日会  
※仕入れの都合により  
献立が変更になる場合がございます



令和2年 野上あゆみ保育園

3月献立表(幼児食)

Table with 7 columns for dates from 3月2日 to 3月9日 and 3月10日 to 3月17日. Rows include meal descriptions, ingredients, and allergen information. Includes illustrations of children and food items.

|       | 3月18日(水)   | 3月19日(木)  | 3月21日(土)   | 3月23日(月)  | 3月24日(火)   | 3月25日(水)  | 3月26日(木)  |
|-------|--|---|--|---|--|---|---|
| 給食    | ◇ご飯◇<br>◇松風焼き◇<br>◇青梗菜のおかか和え◇<br>◇けんちん汁◇<br>◇いちご◇  | ◇NEGイエローロール◇<br>◇クリームシチュー◇<br>◇花野菜サラダ◇<br>◇オレンジ◇<br>◇牛乳◇  | ◇焼きそば◇<br>◇春菊とささみの和え物◇<br>◇味噌汁◇<br>◇バナナ◇   | ◇ご飯◇<br>◇たらの竜田揚げ◇<br>◇高野豆腐の玉子とじ◇<br>◇味噌汁◇<br>◇デコボン◇   | ◇ご飯◇<br>◇ポークチャップ◇<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>◇和風野菜スープ◇<br>◇バナナ◇   | ◇ご飯◇<br>◇鶏肉のマーメイド焼き◇<br>◇ブロッコリーサラダ◇<br>◇清まし汁◇<br>◇ヨーグルト◇  | ◇ご飯◇<br>◇麻婆豆腐◇<br>◇春雨の酢の物◇<br>◇いちご◇   |
|       | ◇ご飯◇<br>◇松風焼き◇<br>◇鶏挽き肉<br>木綿豆腐<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>鶏卵<br>おろし生姜<br>本みりん<br>白味噌<br>濃口醤油<br>薄口醤油<br>三温糖<br>合成酒<br>青のり<br>白すりごま<br>◇青梗菜のおかか和え◇<br>チンゲン菜<br>人参<br>えのき茸<br>濃口醤油<br>三温糖<br>系かつお<br>◇けんちん汁◇<br>大根<br>人参<br>国産里芋<br>板こんにゃく黒<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>系みつば<br>◇いちご◇<br>いちご | ◇NEGイエローロール◇<br>NEGイエローロール<br>◇クリームシチュー◇<br>鶏もも小間<br>じゃがいも(メークイン)<br>たまねぎ<br>人参<br>サラダ油<br>小麦粉(薄力粉)<br>バター<br>食塩<br>コンソメ<br>豆乳<br>◇花野菜サラダ◇<br>ブロッコリー<br>カリフラワー<br>人参<br>三温糖<br>薄口醤油<br>米酢<br>サラダ油<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ<br>◇牛乳◇<br>牛乳 | ◇焼きそば◇<br>蒸し中華めん<br>キャベツ<br>もやし<br>たまねぎ<br>人参<br>豚ももスライス<br>サラダ油<br>焼きそばソース<br>ウスターソース<br>青のり<br>花かつお<br>◇春菊とささみの和え物◇<br>春菊<br>白菜<br>鶏ささみ(筋無)<br>三温糖<br>濃口醤油<br>米酢<br>◇味噌汁◇<br>じゃがいも(メークイン)<br>えのき茸<br>だし汁<br>白味噌<br>青ねぎ<br>◇バナナ◇<br>バナナ | ◇ご飯◇<br>◇精白米<br>水<br>◇たらの竜田揚げ◇<br>マダラ<br>薄口醤油<br>本みりん<br>合成酒<br>おろし生姜<br>片栗粉<br>サラダ油<br>◇高野豆腐の玉子とじ◇<br>高野豆腐<br>人参<br>薄口醤油<br>食塩<br>三温糖<br>だし汁<br>片栗粉<br>鶏卵<br>系みつば<br>◇味噌汁◇<br>小町麩<br>生椎茸<br>だし汁<br>白味噌<br>長葱<br>◇デコボン◇<br>デコボン | ◇ご飯◇<br>◇精白米<br>水<br>◇ポークチャップ◇<br>豚ももスライス<br>たまねぎ<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>おろし生姜<br>サラダ油<br>コンソメ<br>トマトケチャップ<br>三温糖<br>ウスターソース<br>◇ほうれん草のソテー◇<br>ほうれん草<br>人参<br>えのき茸<br>カーネルコーン<br>サラダ油<br>バター<br>濃口醤油<br>食塩<br>◇和風野菜スープ◇<br>キャベツ<br>大豆水煮<br>エリンギ<br>食塩<br>薄口醤油<br>だし汁<br>◇バナナ◇<br>バナナ | ◇ご飯◇<br>◇精白米<br>水<br>◇鶏肉のマーメイド焼き◇<br>鶏もも<br>濃口醤油<br>マーメイド<br>合成酒<br>◇ブロッコリーサラダ◇<br>ブロッコリー<br>カリフラワー<br>人参<br>セミセバ白ドレッシング<br>三温糖<br>◇清まし汁◇<br>たまねぎ<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>系みつば<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇ヨーグルト◇<br>チヤス低糖ヨーグルト | ◇ご飯◇<br>◇精白米<br>水<br>◇麻婆豆腐◇<br>木綿豆腐<br>豚挽き肉<br>たまねぎ<br>生椎茸<br>おろし生姜<br>おろしにんにく<br>ごま油<br>赤味噌<br>濃口醤油<br>合成酒<br>ガラスープ(顆粒)<br>片栗粉<br>青ねぎ<br>◇春雨の酢の物◇<br>緑豆春雨<br>胡瓜<br>人参<br>ごま油<br>濃口醤油<br>三温糖<br>米酢<br>白すりごま<br>◇いちご◇<br>いちご |
| 3時おやつ | ◇牛乳◇<br>◇きなこラスク◇   | ◇麦茶◇<br>◇五平もち◇  | ◇牛乳◇<br>◇マフィン◇   | ◇麦茶◇<br>◇フルーツヨーグルト◇   | ◇牛乳◇<br>◇お祭りラスク◇   | ◇牛乳◇<br>◇ジャムクッキー◇卵不使用   | ◇牛乳◇<br>◇お好み焼き◇   |
| 給食    | 3月27日(金)   | 3月28日(土)  | 3月30日(月)   | 3月31日(火)  | <p>＜今月使用の旬の食材＞</p> <p>春キャベツ 新じゃがいも 新たまねぎ</p> <p>いちご 清見オレンジ いよかん デコボン</p> <p>ブロッコリー カリフラワー 菜の花</p> <p>12日……お誕生日会</p> <p>※仕入れの都合により<br/>味立が変更になる場合がございます</p>                                |   |   |
|       | ◇肉うどん◇<br>◇菜の花とエビのかき揚げ◇<br>◇デコボン◇  | ◇肉うどん◇<br>うどん<br>しめじ(ぶなしめじ)<br>たまねぎ<br>豚ももスライス<br>三温糖<br>濃口醤油<br>だし汁<br>薄口醤油<br>本みりん<br>食塩<br>◇菜の花とエビのかき揚げ◇<br>バナメエビ<br>菜の花<br>たまねぎ<br>天ぷら粉<br>サラダ油<br>◇デコボン◇<br>デコボン   | ◇ご飯◇<br>◇鮭の照り焼き◇<br>◇マカロニサラダ◇<br>◇清まし汁◇<br>◇オレンジ◇  | ◇ご飯◇<br>◇精白米<br>水<br>◇鮭の照り焼き◇<br>サケ<br>濃口醤油<br>三温糖<br>合成酒<br>片栗粉<br>◇マカロニサラダ◇<br>マカロニ<br>胡瓜<br>人参<br>カーネルコーン<br>マヨドレ(卵不使用)<br>食塩<br>◇清まし汁◇<br>小町麩<br>えのき茸<br>系みつば<br>薄口醤油<br>食塩<br>だし汁<br>◇オレンジ◇<br>清見オレンジ                      |  |   |   |
| 3時おやつ | ◇牛乳◇<br>◇豆乳きなこもち◇  | ◇牛乳◇<br>◇ワッフル◇  | ◇牛乳◇<br>◇バームクーヘン◇  | ◇牛乳◇<br>◇今川焼き◇カスタード   |  |   |   |