

2025年3月 献立表

淀さくら保育園

	10・24 日(月)	11 日(火)	12日 (水)	13・27日 (木)	14・28日 (金)	1・29日 (土)	3日 (月)	4・18日 (火)	5・19日 (水)	6日 (木)	7日 (金)	8日 (土)
昼食	①ごはん ②さばのきじ焼き ③厚揚げの煮物 ④しめじのすまし汁	スペシャルランチ ①ハンバーガー ②コールスローサラダ ③にんじんスープ	①ごはん ②鶏肉の米粉から揚げ ③小松菜とにんじんの浸し ④豆腐とねぎのみそ汁	①ごはん ②チャブチェ ③わかめスープ	①ごはん ②豚汁 ③ちんげん菜とにんじんのナムル	①とろけるマヨチーズパン ②ホワイトミルク ③チーズ ④野菜スープ	ひな祭り ①ちらし寿司 ②菜の花のすまし汁 ③乳酸菌飲料	①ごはん ②赤魚と焼き豆腐の煮付け ③しめじとたまねぎのみそ汁	①パン ②クリームシチュー ③キャベツときゅうりのサラダ	①きつねうどん ②はくさいの甘酢和え	①ピラフ ②南瓜のスープ	①ごはん ②豚肉の鉄火煮 ③だいこんと油揚げのすまし汁
	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料
	米	パンズパン 合挽きミンチ	米	米	米	とろける マヨチーズパン	米	米	ネオ麦ローレル	ゆでうどん 油揚げ	米	米
	さば	パン粉	鶏肉	豚ミンチ	豚肉	桜でんぶ	桜でんぶ	赤魚	鶏肉(細切れ)	濃口しょうゆ	ハム	豚肉
	青ねぎ	米綿豆腐	にんにく	にんにく	油揚げ	たまご	たまご	焼き豆腐	濃口しょうゆ	砂糖	玉ねぎ	じゃがいも
	しょうが	みりん	しょうが	春雨	にんじん	三度豆	にんじん	濃口しょうゆ	酒	たまねぎ	にんじん	ピーマン
	濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	ちんげん菜	だいこん	高野豆腐	高野豆腐	酒	油	青ねぎ	コーン缶	ごぼう
	厚揚げ	片栗粉	酒	にんにく	じゃがいも	砂糖	砂糖	砂糖	みりん	みりん	スープの素	三度豆
	砂糖	キャベツ	揚げ油	まいたけ	青ねぎ	食塩	食塩	みりん	豆乳	だしかつお	バター	油
	濃口しょうゆ	コーン缶	薄口しょうゆ	ごま油	油	油	油	水	水	だしこんぶ	薄口しょうゆ	砂糖
夕食	だしかつお	マヨドレ	小松菜	白ごま	だしかつお	水	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	しめじ	たまねぎ	はくさい	南瓜
	水	にんじん	花かつお	わかめ	水	ちんげん菜	にんじん	にんじん	みそ	みそ	にんじん	たまねぎ
	しめじ	もやし	薄口しょうゆ	もやし	薄口しょうゆ	にんじん	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	だしかつお	だしこんぶ	にんじん	すのこ
	たまねぎ	スープの素	豆腐	薄口しょうゆ	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	水	水	にんじん	すのこ
	だしこんぶ	水	青ねぎ	水	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	きゅうり	きゅうり	きゅうり	きゅうり
	だしかつお		みそ	水	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	油	油	油	油
	薄口しょうゆ		だしかつお	水	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	食塩	食塩	食塩	食塩
	水		水	水	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん				
デザート	①牛乳 10日②シリアルヨーグルト 24日②ココアもちもちパン	①牛乳 ②くだもの	①牛乳 ②野菜かりんとう	①牛乳 ②あげないポテト	①牛乳 ②いろいろ	①牛乳 ②りんごゼリー	①牛乳 ②いちごロールケーキ	①牛乳 ②いちごロールケーキ	①牛乳 ②チーズトースト	①牛乳 ②くだもの ③せんべい 19日②ぼたもち	①牛乳 ②じゃこおにぎり	①牛乳 ②ちんびん
	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料	材料
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	24日	バナナ	野菜かりんとう	じゃがいも	小麦粉	ゼリー	いちごロールケーキ	いちごロールケーキ	食パン	オレンジ	米	小麦粉
	白玉粉			油	砂糖		いちご	いちご	チーズ	せんべい	じゃこ	ベーキングパウダー
	ココアパウダー			食塩	水		ホイップ	ホイップ	マヨドレ	19日	濃口しょうゆ	黒砂糖
	豆乳									もち米		水
	油									きな粉		油
	砂糖									砂糖		
	10日									食塩		
	シリアル									ゆであずき		
	ヨーグルト											

寒い中にも春を感じさせるような暖かな日も増えてきました。今年度もあとわずかとなり、ばら組さんにとっては保育園最後の給食になります。リクエストメニューをたくさん取り入れてますので、お友だちと一緒にたくさん食べて欲しいと思います。この1年間、子ども達からの「おいしかったよ」「また作ってね」の声にたくさん元気をもらいました。クッキングのエプロンの準備等、ご協力ありがとうございました。



2025年3月献立表 ②

日 (曜日)	15日 (土)			17・31日 (月)			21日 (金)			25日 (火)			26日 (水)		
昼食	①春キャベツとベーコンの 和風スパゲティ			①カレーライス ②マカロニサラダ			①ピラフ ②南瓜のスープ			①ごはん ②マーボー豆腐 ③ナムル			①ハヤシライス ②ブロッコリーの サラダ		
	②野菜スープ														
	材料	乳 児 g	幼 児 g	材料	乳 児 g	幼 児 g	材料	乳 児 g	幼 児 g	材料	乳 児 g	幼 児 g	材料	乳 児 g	幼 児 g
	スパゲティ	30.0	45.0	米	40.0	50.0	米	40.0	50.0	米	40.0	50.0	米	40.0	50.0
	ベーコン	20.0	30.0	牛肉	20.0	25.0	ハム	10.0	15.0				牛肉	20.0	25.0
	キャベツ	18.8	28.2	たまねぎ	28.0	35.0	玉ねぎ	20.0	30.0	豆腐	80.0	120.0	たまねぎ	30.0	43.0
	たまねぎ	18.8	28.2	にんじん	12.0	18.0	にんじん	12.0	17.0	豚ミンチ	15.0	20.0	じゃがいも	36.0	51.0
	にんじん	6.8	9.7	じゃがいも	40.0	50.0	ピーマン	5.0	7.0	たまねぎ	20.0	30.0	にんじん	14.2	18.4
	にんにく	0.2	0.3	しょうが	1.0	1.5	コーン缶	3.0	4.0	ねぎ	2.4	3.0	油	2.0	3.0
	薄口しょうゆ	2.0	3.0	にんにく	0.5	0.6	スープの素	1.0	1.5	にんにく	0.6	0.7	スープの素	0.7	1.0
昼食	食塩	0.1	0.3	カレー粉	0.3	0.5	バター	2.0	3.0	油	1.5	2.0	ケチャップ	15.0	20.0
	油	1.0	1.5	スープの素	0.7	1.0	薄口しょうゆ	2.0	3.0	赤みそ	1.5	2.0	ウスターソース	2.0	3.0
				ケチャップ	2.0	3.0	水	0	0	みそ	1.5	2.0	赤ぶどう酒	3.0	5.0
				濃口しょうゆ	2.0	3.0				砂糖	1.0	1.5	米粉	3.0	5.0
				油	1.0	2.0				濃口しょうゆ	3	4	水	70.0	100.0
				水	15.0	20.0	南瓜	27.0	36.0	水	15.0	20.0			
							たまねぎ	14.1	18.8	片栗粉	0.7	1.0	ブロッコリー	34.0	44.0
				マカロニ	6.0	8.0	スープの素	0.8	1.0				にんじん	5.5	7.0
				きゅうり	5.0	8.0	水	110	150	キャベツ	28.0	38.0	油	3	4
				にんじん	5	8				にんじん	5.5	6.5	米酢	2.0	2.5
昼食				マヨドレ	5.0	7.0				酢	1.0	1.5	薄口しょうゆ	0.5	0.7
				米酢	1.5	1.8				砂糖	0.5	0.8			
				砂糖	1.5	2.0				濃口しょうゆ	1.5	2.0			
										ごま油	0.5	0.8			
デザート	①牛乳 ②りんごゼリー			①牛乳 ②いちごロールケーキ			①牛乳 ②イチゴクレープ			①牛乳 ②バナナ			①牛乳 ②野菜かりんとう		
	材料	乳 児 g	幼 児 g	材料	乳 児 g	幼 児 g	材料	乳 児 g	幼 児 g	材料	乳 児 g	幼 児 g	材料	乳 児 g	幼 児 g
	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120	牛乳	100	120
	ゼリー	65.0	65.0	いちごロールケーキ	40.0	40.0	小麦粉	15.0	15.0	バナナ	60.0	90.0	野菜かりんとう	15.0	25.0
							米粉	10.0	10.0						
							砂糖	5.0	5.0						
							油	2.0	2.0						
							豆乳	18.0	18.0						
							いちごジャム	5.0	5.0						
							豆乳ホイップ	5.0	5.0						
							(ばら組のみホイップ)								