

## ~給食献立表~

- ※主食は未満児(ひよこ、りす、うさぎ)クラスのみの提供になります。
- ※幼児(ばんび、きりん、ぞう)クラスは家庭から主食を持参しますので、栄養量には含まれておりません。 献立は都合により変更になることがあります。
- ※3月14(金)は誕生会です。幼児(ばんび、きりん、ぞう)クラスは、自宅からの白米の持ち込みはいりません。

三歲未滿児 三歲以上児 昼 エネルギー たんぱく質 脂肪 塩分 日 曜 おやつ 赤: 血や肉になる 食 黄:熱や力となる 緑:調子をととのえる たんぱく質 ごま油・三温糖・さつまいも ぶたばら・ぶたもも・ こまつな・にんじん・たまねぎ・しょうが 中華風炒め ・木綿豆腐・煮干し・甘みそ ・きゅうり・長ねぎ・塩わかめ・えのきたけ 517kca ふかしさつまいも やみつき胡瓜 ・いりごま・精白米・そうめん 530kca 16.4g 20.19  $\pm$ 油揚げ・かまぼこ ・ごま ・バナナ・ごぼう すいとん 18 9g 2 9g 19 58 3 72 みそ汁(豆腐、葱、若布、えのき) バナナ 普通牛乳 ・米でん粉 100kca 80kca 3.9g 4.9g 牛乳 煎餅 В 休園日 0.1g 3.3g 4. 2g 0.1g たまねぎ・にんじん・しょうが・みずな 肉団子の甘酢あんかけ 煮干し・甘みそ・普通牛乳 薄力粉・無塩バター だいずもやし・長ねぎ・りんご 519kcal 21.9g 505kca 27.0g 水菜とかまぼこの酢の物 みそ汁(もやし、人参、ねぎ) カルピス 3 月 1.5g 雞卵 精白米 17. 1g 1.2g 17. 39 ☆クッキ-さわら・甘みそ・ぶたひき肉 なたね油・三温糖・ごま ・しょうが・れんこん・にんじん・青ピーマン 鰆の西京焼き ・精白米・さつまいも 絹ごし豆腐・煮干し・普通牛乳 ・はくさい・しその葉・長ねぎ・バナナ 430kca 10.8g 393kca 13. 2g レンコン金平 牛乳. 4 火 白菜のゆかり和え 五色数 20. 2g 1.6g 21. 2g 2.19 ・... 蒸しさつまいも すまし汁(五色麩、豆腐、人参、葱) ・鶏もも・甘みそ・煮干し ・三温糖・マヨドレ・いりごま ・たまねぎ・しょうが・キャベツ・にんじん 鶏肉のさっぱり者 10.1g キャベツコーンマヨサラダ かまぼこ ・精白米・そうめん ・コーン缶詰粒・だいずもやし・長ねぎ 438kcal 403kca 12. 2g 16. 9g 3. 4g 5 ж ご主塩 そうめん ・オレンジ・ほうれんそう 17.1g 4. 29 みそ汁(もやし、玉ねぎ、人参、葱) オレンジ ぶたひき肉・煮干し ・パン粉・和風ドレッシング たまねぎ・マーマレード・オレンジ ☆ハンバーグ マーマレードソース にんじん・えのきたけ・根みつば・バナナ 17.1g 410kca ホイップクリーム じゃがいも・なたね油 ブロッコリー(青じそ) 444kcal 21.09 6 木 カレー風味ポテト 普通牛乳 精白米・豆乳プリン ・ブロッコリー 16.7g 1.1g 16.8g 1.4g ☆プリンアラモード すまし汁(花麩、えのき、人参、三つ葉) 三温糖・源氏パイ バナナ ・こねぎ・だいこん・コーン缶詰粒・みずな ・片栗粉・三温糖・マヨドレ ぶたひき肉・生揚げ 生揚げひき肉炒め ・はくさい・にんじん・長ねぎ・オレンジ 395kca イーストドーナッツ 432kca 煮干し・甘みそ 19.6g 24. 19 お茶 ドーナツ 7 金 かにかまぼこ ·精白米 16. 38 0.88 16. 38 1. 0g オレンジ なたね油・三温糖・ごま ぶたもも・ぶたばら・ちくわ キャベツ・たまねぎ・にんじん・きゅうり 豚肉とキャベツのポン酢炒め 木綿豆腐・煮干し・甘みそ ・精白米・薄力粉 ・焼きのり・こまつな・えのきたけ・長ねぎ 436kca 12.7g 401kca 15. 5g のりサラダ お茶 小松菜とちくわの白和え 8  $\pm$ ・バナナ・いちごジャム 14.8g 2. 1g 14.58 2.69 スコーン みそ汁(刻み麩、玉ねぎ、えのき、葱) バナナ 普通牛乳 80kcal 100kca 3.9g 4.9g 牛乳 煎餅 各自おかず入り弁当持参 3. 3g 0.1g 4. 2g 0.1g 若鶏ささ身・木綿豆腐・煮干し ・天ぷら粉・薄力粉・なたね油 ・かぼちゃ・たまねぎ・にんじん 甘みそ・普通牛乳 ・精白米・スナッククラッカー なめこ・長ねぎ・バナナ・いちごジャム 454kcal 16.0g 423kca 19.5g ささみともやしカレー風味お浸し みそ汁(豆腐、なめこ、葱) 牛乳 10 月 クリームチーズ . 二温糖 ・りょくとうもやし 15.3g 0.6g 15.0g 0.88 クラッカーサンド バナナ ぶたもも・ぶたばら ・なたね油・三温糖・マヨドレ ・エリンギ・青ピーマン・黄ピーマン・たまねる 焼肉炒め 348kca 油揚げ・煮干し・甘みそ ・精白米・いりごま みずな・だいこん・にんじん・長ねぎ 394kcal 13. 0g 15. 8g 水菜と大根ツナマヨ和え 11 火 まぐろ油清 ・オレンジ・塩わかめ 0.5g 13.7g 13.0g 0.7g みそ汁(玉ねぎ、油揚げ、人参、葱) わかめおにぎり オレンジ 鶏もも・油揚げ・煮干し ・片栗粉・なたね油・精白米 ・しょうが・にんにく・こまつな・えのきたけ 鶏の唐揚げ 19.1g 23.5g ぶたひき肉・甘みそ ・三温糖・うどん だいこん・にんじん・長ねぎ・りんご 498kcal 478kca 小松菜の煮びたし にくみそうどん たけのこ水煮缶詰・乾しいたけ・きゅうり 12 水 18. 7g 2.8 19.48 3.58 みそ汁(大根、人参、葱) りんご 若鶏もも・さけ・甘みそ ・にんじん・ごぼう・長ねぎ・はくさい せんべい・しらたき・三温糖 せんべい汁 ウインナーソーセージ ・ぶなしめじ・しょうが・にんじん・オレンジ ごま・精白米 17 6g 359kca 403kca 21 79 鮭のねぎみそ焼き 木 普通牛乳 ・トマトケチャップ 13 22. 3g 1.7g 23.88 2. 1g フランクフルト 人参糸こん炒め オレンジ ⇒お誕生日会 ⇒ お楽しみメニュー お楽しみおやつ ぶたもも・ぶたばら 三温糖・じゃがいも・マヨドレ ・たまねぎ・トマトケチャップ・にんじん ポークケチャップ 煮干し・絹ごし豆腐・豆乳 ・花麩・精白米 ・きゅうり・ゆでスイートコーン・えのきたけ 393kca 14.8g 346kca 18. 1g ポテトサラダ お茶 15  $\pm$ ロースハム なたね油 ・にんじん・長ねぎ・オレンジ 12. 6g 1.0g 11.7g 1.39 すまし汁(花麩、人参、えのき、葱) チュロス風ドーナツ ・ホットケーキミックス オレンジ 普诵牛乳 米でん粉 100kca 80kca 3.9g 4.99 16 日 休園日 0.1g 0.1g 3.3g 4. 2g

令和 7年
-------

日	曜	昼食	おやつ	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	エネルギー たんぱく質	脂肪 塩分	エネルギー たんぱく質	脂肪 塩分
17	月	うめ納豆 豚と生揚げのみそ炒め トマト みそ汁(豆腐、ねぎ、油揚げ、人参) バナナ	お茶 ☆うすやき	・納豆・ぶたもも・ぶたばら ・生揚げ・甘みそ・木綿豆腐 ・油揚げ・煮干し ・きな粉・でんぶ	・三温糖・和風ドレッシング ・精白米・マカロニ ・マヨドレ	・はくさい・ほうれんそう・長ねぎ・うめ塩漬 ・たまねぎ・キャベツ・トマト・にんじん ・パナナ・焼きのり	506kcal 24.8g	16. 7g 2. 2g	488kcal 27. 0g	20. 5g 2. 8g
18	火	赤魚のキャロットソース焼き れんこん入りひじきの煮つけ みそ汁(じゃが芋、若布、人参、葱) オレンジ	お茶 ゆかりおにぎり	・あかうお・油揚げ・煮干し ・甘みそ	・三温糖・しらたき・なたね油 ・精白米・いりごま ・じゃが芋 ・マヨドレ	・しょうが・乾ひじき・にんじん・青ピーマン ・れんこん・塩わかめ・長ねぎ・オレンジ ・梅干し	353kcal 13. 2g	4. 7g 0. 9g		5. 5g 1. 1g
19	水	☆キッズヤンニョムチキン 春雨中華風サラダ あおさ中華スープ バナナ	三陸わかめラーメン	・若鶏もも・ロースハム ・蒸しかまぼこ	・薄力粉・片栗粉・三温糖 ・ごま・はるさめ・精白米 ・中華めん	・トマトケチャップ・にんじん・きゅうり ・あおさ・長ねぎ・バナナ・わかめ ・ほうれんそう	413kcal 13. 7g	10. 4g 1. 9g	372kcal 13. 0g	12. 6g 2. 3g
20	木	★卒園式★								
21	金	油麩卵とじ ポパイサラダ みそ汁(刻み麩、もやし、人参、ねぎ) オレンジ	牛乳 スイートポテト	・鶏もも(皮なし)・鶏卵 ・煮干し・甘みそ・普通牛乳 ・生クリーム ・まぐろ油漬け缶	・油ふ・刻み麩・精白米 ・無塩バター・三温糖・ごま ・さつま芋	・たまねぎ・にんじん・わけぎ・ほうれんそう ・コーン缶詰粒・だいずもやし・長ねぎ ・オレンジ	432kcal 21.9g	11. 7g 1. 4g	395kcal 23.3g	14. 3g 1. 7g
22	±	さけフライ 三色キャベツサラダ(青じそ) ブロッコリーマヨドレかけ みそ汁(キャベツ、人参、油揚げ、葱) りんご	お茶 ホットケーキ	・さけ・油揚げ・煮干し ・鶏卵・豆乳・甘みそ	・薄力粉・パン粉 ・和風ドレッシング・精白米 ・ホットケーキミックス・三温糖 ・マヨドレ	・キャベツ・にんじん・きゅうり・ブロッコリー ・長ねぎ・りんご	548kcal 22.1g	17. 0g 1. 6g		21. 2g 2. 0g
23	日	各自おかず入り弁当持参	牛乳煎餅	・普通牛乳	・米でん粉		80kcal 3. 3g	3. 9g 0. 1g	100kcal 4. 2g	4. 9g 0. 1g
24	月	★お弁当の日★	牛乳 てりマヨチキンパン	・鶏もも(皮なし) ・普通牛乳	・マヨドレ ・ホットケーキミックス		113kcal 2.3g	4. 6g 0. 5g	141kcal 2.9g	5. 7g 0. 7g
25	火	豚肉生姜焼き じゃが芋のコロコロサラダ みそ汁(刻み麩、豆腐、人参、葱) バナナ	お茶 おいなりさん	・ぶたもも・ぶたばら・木綿豆腐 ・煮干し・甘みそ・油揚げ	・なたね油・じゃがいも ・刻み麩・精白米・いりごま ・精白米 ・マヨドレ	<ul><li>・たまねぎ・青ピーマン・しょうが・にんじん</li><li>・コーン缶詰粒・きゅうり・長ねぎ・バナナ</li></ul>	525kcal 18. 9g	20. 0g 1. 0g	511kcal 19.5g	
26	水	数揚げキャベツ添え かぼちゃの甘煮 鶏ハム みそ汁(高野豆腐、人参、玉ねぎ、葱) オレンジ	牛乳 ナポリタン	・鶏むね・凍り豆腐・煮干し ・甘みそ・ウインナーソーセーシ ・普通牛乳	・車ふ・片栗粉・マヨドレ ・大豆油・精白米・スパゲティ ・オリーブ油	・しょうが・キャベツ・かぼちゃ・にんじん ・長ねぎ・たまねぎ・オレンジ・青ピーマン ・トマトケチャップ	545kcal 23.3g	18. 1g 1. 6g	536kcal 25. 0g	22. 2g 2. 0g
27	木	麻婆豆腐 ちくわマヨケチャップ炒め ほうれん草と人参ささみ和え 若布スープ バナナ	牛乳 ちんすこう	・木綿豆腐・ぶたひき肉 ・焼き竹輪・若鶏ささ身 ・普通牛乳・甘みそ	・片栗粉・ごま油・天ぶら粉 ・マヨドレ・三温糖・ごま ・薄力粉・精白米	<ul> <li>・にんじん・長ねぎ・乾しいたけ</li> <li>・しょうが・にんにく・トマトケチャップ</li> <li>・ほうれんそう・わかめ・バナナ</li> <li>・たけのこ水煮</li> </ul>	513kcal 19.5g	18. 3g 2. 0g	497kcal 20.3g	22. 5g 2. 5g
28	金	鱈のカレーパン粉焼き ブロッコリーごま酢和え みそ汁(キャベツ、人参、葱) オレンジ	牛乳 ふわふわきなこドーナツ	・みなみくろたら・煮干し ・普通牛乳・絹ごし豆腐・豆乳 ・きな粉 ・甘みそ	・パン粉・薄力粉・マヨドレ ・ごま・三温糖・精白米 ・白玉粉・なたね油 ・オリーブ油 ・ホットケーキミックス	・たまねぎ・ブロッコリー・キャベツ・にんじん ・長ねぎ・オレンジ	491kcal 20.3g	19. 7g 0. 9g	468kca  21.4g	24. 2g 1. 1g
29	±	新年度準備日								
30	日	休園日								
31	月	カレーライス スパサラ 白菜サラダ(青じそ) みそ汁(あおさ、人参、葱) バナナ	牛乳 ジャムサンド	・ぶたもも(皮脂無) ・普通牛乳 ・まぐろ油漬	・じゃがいも・なたね油 ・マヨドレ・和風ドレッシング ・精白米・食パン ・スパゲティ	・たまねぎ・にんじん・きゅうり・にんじん・ゆでスイートコーン・はくさい・パナナ・いちごジャム・ねぎ	465kcal 17. 2g	13. 6g 1. 1g	437kcal 17. 4g	16. 6g 1. 4g



## ぞう組さん ご卒園おめでとうございます。

小学校でも好き嫌いせずに、もりもりご飯を食べて、元気いっぱい過ごしてくださいね! (☆マークがついているメニューはぞう組さんのリクエストメニューになります。)

> 3月24日(月)は、お弁当の日を予定しております。 お忙しいところ恐れ入りますが、準備をお願いいたします。