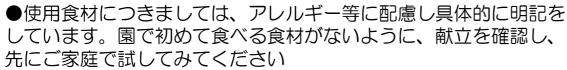
## 2022年3月 献立表

## みなみひの保育園

## 【今年度、初めて出る食材】

- •昆布佃煮(2日)
- さわら (16日)
- はっさく(17日)



●申し出がない場合は、献立通りの提供になります







※納品の関係により、変更することがあります。マヨネーズ,ウィンナーはアレルギー不使用のものを使用します。

朝のおやつは 牛乳、おかしがでます



日	曜	昼食献立名	3時おやつ	±+1 + 1=+-7 + 0	材料	₩°====	調味料
				熟と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
1	火	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き さつま芋サラダ 味噌汁(ねぎ・小松菜) りんご	焼そば牛乳	エッグケアマヨネーズ 焼きそば麺、油	豚小間肉 牛乳	きゅうり、にんじん ねぎ、小松菜、りんご 玉ねぎ、もやし	しょう油、料理酒 塩、出汁 中華だし
2	水	ミートスパゲティ もやしサラダ コンソメスープ オレンジ	昆布とツナのおにぎり 牛乳	スパゲティ ごま、油、さとう じゃが芋、米	豚ひき肉 ちりめん、花鰹 牛乳、ツナ缶	玉ねぎ、にんじん トマト缶、もやし、きゅうり オレンジ、昆布佃煮	ケチャップ、コンソメ ウスターソース 酢、しょう油、塩
3	-	のりまき 煮魚 白菜のとろ煮 清汁(わかめ・花麩) 清見オレンジ	バナナケーキ 牛乳	米、さとう、お麩 小麦粉	鶏肉、赤魚 牛乳	にんじん、はくさい のり、 白菜、わかめ 清見オレンジ、バナナ	しょう油、料理酒 塩、出汁、酢 中華だし
4		食パン 鶏じゃがグラタン ごま酢和え 豆乳スープ りんご	ひじきごはん 牛乳		鶏小間肉、 パルメザンチーズ 豆乳、油揚げ 牛乳		酢、塩、コンソメ しょう油
5	±	ごはん 豚大根 ポテトサラダ 味噌汁(豆腐・えのき) オレンジ	スコーン 牛乳	米、さとう、じゃが芋 エッグケアマヨネーズ ホットケーキミックス 油、いちごジャム	木綿豆腐、白味噌	大根、にんじん、こんにゃく きゅうり、にんじん、えのき オレンジ	出汁、しょうが しょうゆ、みりん 塩
6	П						
7	月	ごはん マーボー豆腐 春雨サラダ もやしのスープ オレンジ	イチゴジャムトースト 牛乳	米、ごま油、さとう 片栗粉、春雨 食パン、イチゴジャム	白味噌、	にんじん、玉ねぎ、にら きゅうり、コーン、もやし わかめ、オレンジ	しょう油、酢、塩 中華だし
8	火	カレーライス 根菜サラダ りんご	焼そば 牛乳	米、じゃが芋 カレールウ エッグケアマヨネーズ 黒胡麻、もち米、	鶏小間肉 ツナ缶、小豆 豚小間肉 牛乳	にんじん、玉ねぎ きゅうり オレンジ、ごぼう 青のり	しょう油 中濃ソース
9	水	ごはん ハンバーグ じゃが芋のソテー 白菜スープ オレンジ	青菜としらすの まぜごはん 牛乳	油、片栗粉 パン粉、じゃが芋 米、ごま油、ごま	豚ひき肉 しらす 牛乳	玉ねぎ、にんじん、いんげん 白菜、りんご、小松菜	塩、ケチャップ ウスターソース コンソメ、しょう油
10	木	ごはん 鮭の塩焼 キャベツマカロニサラダ 味噌汁(わかめ・油揚げ) りんご	にゅうめん 牛乳	米、小麦粉、油 ごま油、マカロニ エッグケアマヨネーズ そうめん	鮭、油揚げ 白味噌 鶏ひき肉 牛乳	キャベツ、にんじん、コーン わかめ、りんご ねぎ	しょう油、塩出汁
11		コーンチャーハン ささみチーズ春巻き チンゲン菜とちくわの中華炒め とろみスープ はっさく	桃ケーキ 牛乳	米、油、春巻きの皮 小麦粉、片栗粉 ごま油、さとう ホットケーキミックス		コーン、チンゲン菜、にんじん ねぎ、はっさく 黄桃缶	中華だし、しょう油出汁
12	土	ごはん 肉じゃが ほうれん草おかか和え 味噌汁(キャベツ・たまねぎ) オレンジ	ココアプリン 牛乳	米、じゃが芋、さとう油	豚小間肉 花鰹、白味噌 牛乳	玉ねぎ、にんじん、しらたき ほうれん草、コーン キャベツ、オレンジ	しょう油、出汁 ココア、ゼラチン
13	日						
14	月	ごはん 豆腐のつくね焼き ツナピーマン炒め 味噌汁(大根・油揚げ) オレンジ	大学芋 牛乳	米、パン粉、油 さとう、さつま芋 黒胡麻		にんじん、玉ねぎ、もやし ピーマン、コーン、大根 オレンジ	塩、しょう油、みりん 出汁、コンソメ、 カレー粉

日	曜	昼食献立名	3時おやつ	劫レナニナンフェク	材料	<b>                                      </b>	調味料
		食パン	鶏おこわ	<u> </u>	血や肉や骨になるもの 鶏小間肉、豆乳	体の調子を整えるもの にんじん、玉ねぎ、ブロッコリー	コンソメ、塩
15	火	クリームシチュー 野菜スティック りんご	牛乳		鶏ひき肉	きゅうり、りんご、しめじごぼう	料理酒、しょう油
16	水	ごはん さわらの香味焼き ひじきの炒り煮 味噌汁(白菜・しめじ) オレンジ		食パン、小麦粉	さわら、油揚げ 大豆水煮、白味噌 豚ひき肉 牛乳	ねぎ、ひじき、にんじん こんにゃく、絹さや、白菜 しめじ、オレンジ 玉ねぎ	しょうが、しょう油 みりん、出汁 塩、ケチャップ ウスターソース
17	木	ごはん 生揚げの中華炒め きゅうりとちくわのサラダ 味噌汁(切干大根・人参) りんご	クッキー 牛乳	米、油、ごま エッグケアマヨネ―ズ 小麦粉、さとう、さつま芋		にんじん、玉ねぎ、ピーマン きゅうり、切干大根、りんご	塩、中華だし、しょう油 出汁
18	金	わかめごはん からあげ・フライドポテト 小松菜の納豆和え 野菜スープ いちご	牛乳		鶏もも肉、しらす 納豆、ホイップクリーム 牛乳	にんじん、玉ねぎ 小松菜、いちご	出汁、しょう油、塩 みりん、料理酒
19	±	ごはん 鶏肉のごま照り焼き 甘酢和え 味噌汁(かぼちゃ・玉ねぎ) りんご	わかめおにぎり 牛乳	米、さとう、小麦粉 油、黒胡麻 春雨、かぼちゃ	鶏もも肉 白味噌 牛乳	小松菜、コーン、玉ねぎ りんご、わかめ	しょう油、みりん 酢、塩、出汁
20	日						
21	月	春分の日					
22	火	ごはん 鮭の塩焼 ほうれん草の海苔和え 味噌汁(わかめ・えのき) りんご	ラーメン 牛乳	米、油 中華麺	鮭、 白味噌 牛乳	ほうれん草、白菜、にんじん 刻みのり、玉ねぎ、りんご わかめ、ねぎ、コーン、えのき	塩、しょう油 出汁、鶏がらだし
23	水	豚汁うどん ブロッコリーサラダ オレンジ	鮭チャーハン 牛乳	うどん、油、さとう 米		ごぼう、にんじん、こんにゃく ねぎ、ひじき、きゅうり、コーン オレンジ	
24	木	ごはん ポークビーンズ 切干しサラダ 牛乳スープ りんご	チーズおかかおにぎり 牛乳	油 さとう、ごま油 米、ごま		玉ねぎ、にんじん、ピーマン トマト缶、切干大根、きゅうり コーン、玉ねぎ、りんご	ケチャップ ウスターソース しょう油、酢、コンソメ 塩
25	金	豚とキャベツの味噌炒め丼 ナムル 清汁(お麩・ねぎ) オレンジ	牛乳	ごま油、小麦粉	豚小間肉、白味噌 牛乳	ねぎ、キャベツ、ピーマン もやし、きゅうり、にんじん わかめ、オレンジ	料理酒、しょう油 酢、出汁、塩 ベーキングパウダー ココア
26	±	ごはん 炒り豆腐 じゃが芋の磯和え 味噌汁(えのき・人参) りんご	クッキー 牛乳	米、油、さとう じゃが芋、小麦粉、バター		にんじん、玉ねぎ、ほうれん草 青のり、えのき、りんご	しょう油、塩 出汁
27	日						
28	月	ごはん ミートローフ 春雨の中華炒め 味噌汁(もやし・わかめ) オレンジ	牛乳		豚ひき肉 白味噌 きなこ、豆乳 牛乳	しめじ、ほうれん草、もやし	塩、ケチャップ ウスターソース しょう油、出汁 ベーキングパウダー
29	火	ごはん 鶏肉のバーベキュー焼き 高野豆腐煮物 味噌汁(大根・なめこ) りんご	牛乳	米、油、さとう ごま油、ホットケーキ ミックス	鶏もも肉 、高野豆腐 白味噌 牛乳	小松菜、にんじん、大根 なめこ、りんご	塩、ケチャップ 中濃ソース、にんにく しょうが、酢 ココア、ベーキングパウダー
30	水	きつねうどん きんぴら オレンジ	ドーナツ 牛乳	うどん、さとう ホットケーキミックス	<u>キ乳</u> 油揚げ、鶏小間肉 牛乳	にんじん、ねぎ、ほうれん草 ピーマン、ごぼう、オレンジ	出汁、しょう油、塩 みりん、料理酒
31	木	カレーライス 切干大根煮物 りんご	牛乳	米、じゃが芋 カレールウ コッペパン さとう、ごま油 油	豚小間肉 牛乳	にんじん、玉ねぎ 切干大根 りんご、わかめ	しょう油 中濃ソース
					<b>*</b>	+	