

令和 6 年 3 月 献 立 表 (5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組・2歳児うさぎ組) 柳辻こども園

日付	曜日	お昼献立名	材料	おやつ献立名	材料	栄養価	備考欄
1	金	おひならし寿司 さつまいも天ぷら 花魁と菜の花のすまし汁(ひなまつり 幼児)三色花ゼリー	米、焼きたて、でんぶ、かまぼこ、餅、ほうれんそう、黒ごま、酢、れんこん、にんじん、かんぴょう(乾)、たけのこ、しいたけ、砂糖、かつお節 さつまいも、小麦粉、油 花魁、菜の花、かまぼこ、にんじん、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節 三色花ゼリー	ホットカルピス お楽しみプリン うさぎ組)三色花ゼリー うさぎ組)ソフトせんべい 土曜お菓子	カルピス プリン、いちご、バイン缶、 ホイップクリーム 三色花ゼリー ソフトせんべい りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 583 Kcal たんぱく質 15 g	ひなまつり 
2	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、油揚げ、ひじき、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし、 チーズ			エネルギー 494 Kcal たんぱく質 22.9 g	家庭保育協力日
4	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物(さつま揚げ) 油揚げと小松菜の味噌汁(3月)	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ブリッツ(旨サラダ) 白い風船	牛乳 ブリッツ 白い風船 ホワイト	エネルギー 546 Kcal たんぱく質 33.9 g	
5	火	五目ピラフ ハートコロケ カラフルマカロニサラダ きゃべつとベーコンのコンソメスープ	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、グリーンピース、コーン、コンソメ、ブイヨン、食塩 さつまいも、じゃがいも、パン粉、小麦粉、なたね油 マカロニ、ブロックリー、赤パプリカ、ツナ、マヨネーズ キャベツ、ベーコン、にんじん、たまねぎ、黄パプリカ、パセリ、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、みりん、酒	りんごジュース おしゃれロールケーキ	りんごジュース ロールケーキ、ホイップクリーム、 いちご	エネルギー 688 Kcal たんぱく質 18.6 g	3月誕生会
6	水	ごはん さわらの西京焼き 白果としめじの煮浸し(さつま揚げ) 菜の花と豆腐のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 菜の花、木綿豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 みかん	牛乳 みかん	エネルギー 504 Kcal たんぱく質 25 g	☆たんぽぽ組クッキング☆ お部屋で餃子の皮ピザを 作って食べます
7	木	パン ささみチーズカツ コンソメスープ(3月)	ロールパン 鶏ささみ、チーズ、パン粉、小麦粉、油 ウインナー、はくさい、にんじん、じゃがいも、コーン、パセリ、コンソメ、ブイヨン、食塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 ルヴァン	牛乳 ルヴァン	エネルギー 426 Kcal たんぱく質 23 g	ひまわり組の食卓 ひまわり組はランチパーティー をします。パン・ジャム ＆マーガリン・豆腐リッ ダ・豆腐揚げ・スープ・ナ グ・リタンスパゲティ・フ ライドポテト・ゼリー・チ ーズ・いちごです。
8	金	きつねうどん ほうれん草サラダ チーズ	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロックリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 チーズ	牛乳 新湯仕込み	牛乳 新湯仕込み	エネルギー 421 Kcal たんぱく質 19.7 g	
9	土	中華丼 ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だし、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉 ゼリー	ココナッツサブレ 土曜お菓子	ココナッツサブレ りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 517 Kcal たんぱく質 11.4 g	家庭保育協力日
11	月	ごはん 鮭のしそ焼き 野菜炒め(コーン・キャベツ) 若布と鮭のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、コーン、マッシュルーム、ベーコン、しょう油、本みりん、酒、塩、油 若布、鮭、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 エントリー	牛乳 エントリー	エネルギー 448 Kcal たんぱく質 24 g	今月この地域の旬(たけのこ・山 おひく)は食べられる食材(水菜・菜 の花・ブロッコリー)を食べて いただきます。
12	火	チキンカレー(3月) ハムとキャベツのサラダ(3月) 牛乳	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご、バナナ、スキムミルク、はちみつ、カレールウ、コンソメ、ブイヨン ハム、キャベツ、ブロックリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロートレッシング 牛乳	バナナ お野菜せんべい	バナナ お野菜せんべい	エネルギー 566 Kcal たんぱく質 26.1 g	☆たまご組クッキング☆ お部屋でミニアメリカン クッキーを作ります。
13	水	他人丼(さつま揚げ) ひじきサラダ 小魚フィッシュ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みづな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かに(かまぼこ)、コーン、マヨネーズ、しょう油、すりごま 小魚フィッシュ	牛乳 無限海老	牛乳 無限海老	エネルギー 437 Kcal たんぱく質 27 g	今月のお米 小杉農園のきぬめひかり ・ミルキークイーンです。
14	木	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 フライドポテト	牛乳 フライドポテト	エネルギー 385 Kcal たんぱく質 26.2 g	
15	金	きつねうどん さつまいもサラダ カリカリ魚	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロックリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 チーズ	牛乳 おにぎりせんべい	牛乳 おにぎりせんべい	エネルギー 536 Kcal たんぱく質 29.2 g	
16	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、油揚げ、ひじき、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし、 チーズ	きな粉せんべい 土曜お菓子	きな粉せんべい りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 494 Kcal たんぱく質 22.9 g	家庭保育協力日
18	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物(さつま揚げ) 油揚げと小松菜の味噌汁(3月)	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 たこ焼き	牛乳 キャベツ、ねぎ、小麦粉、たこ、 豚、たけのこソース、かつお節	エネルギー 591 Kcal たんぱく質 37.3 g	サンプルはたんぽぽ組(3歳 児)の分量です。うさぎ組はそ れより少なめ、つくし・ひまわり 組はそれより多めです。質問 などは担任にお聞きください。
19	火	ごはん さわらの西京焼き 白果としめじの煮浸し(さつま揚げ) 小松菜と豆腐のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 小松菜、木綿豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 みかん	牛乳 みかん	エネルギー 500 Kcal たんぱく質 24.5 g	終業式
21	木	きつねうどん ほうれん草サラダ チーズ	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロックリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 チーズ	牛乳 新湯仕込み	牛乳 新湯仕込み	エネルギー 421 Kcal たんぱく質 19.7 g	自由登園日
22	金	パン ささみチーズカツ コンソメスープ(3月)	ロールパン 鶏ささみ、チーズ、パン粉、小麦粉、油 ウインナー、はくさい、にんじん、じゃがいも、コーン、コンソメ、ブイヨン、食塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 ルヴァン	牛乳 ルヴァン	エネルギー 426 Kcal たんぱく質 23 g	自由登園日
23	土	中華丼 ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だし、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉 ゼリー	きな粉せんべい 土曜お菓子	きな粉せんべい りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 517 Kcal たんぱく質 11.4 g	家庭保育協力日
25	月	ごはん 鮭のしそ焼き 野菜炒め(コーン・キャベツ) 若布と鮭のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、コーン、マッシュルーム、ベーコン、しょう油、本みりん、酒、塩、油 若布、鮭、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 エントリー	牛乳 エントリー	エネルギー 448 Kcal たんぱく質 24 g	自由登園日
26	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 フライドポテト	牛乳 フライドポテト	エネルギー 385 Kcal たんぱく質 26.2 g	自由登園日
27	水	きつねうどん さつまいもサラダ カリカリ魚	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロックリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 チーズ	牛乳 おにぎりせんべい	牛乳 おにぎりせんべい	エネルギー 536 Kcal たんぱく質 29.2 g	自由登園日
28	木	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 油揚げと野菜の味噌汁(3月)	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん 油揚げ、キャベツ、にんじん、さつまいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 無限海老	牛乳 無限海老	エネルギー 458 Kcal たんぱく質 29.5 g	自由登園日
29	金	チキンカレー(3月) ハムとキャベツのサラダ(3月) 牛乳	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご、バナナ、スキムミルク、はちみつ、カレールウ、コンソメ、ブイヨン ハム、キャベツ、ブロックリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロートレッシング 牛乳	ブリッツ(旨サラダ)	ブリッツ	エネルギー 549 Kcal たんぱく質 26.2 g	自由登園日
30	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、油揚げ、ひじき、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし、 チーズ	お野菜せんべい 土曜お菓子	お野菜せんべい りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 494 Kcal たんぱく質 22.9 g	家庭保育協力日

令和 6 年 3 月 献 立 表 (ふつつ食 19㍻㍻~) 柳社こども園

日付	曜日	お昼献立名	材料	おやつ献立名	材料	栄養価	備考欄
1	金	おひなちらし寿司 さつまいもの天ぷら 花魁と雛ののすまし汁(ひなまつり)	米、焼きのり、でんぶ、かまぼこ、卵、ほうれんそう、風ごま、酢、れんこん、にんじん、かんぴょう(乾)、たけのこ、しいたけ、砂糖、かつお節	ホットカルピス 三色花ゼリー ソフトせんべい 土曜お菓子	カルピス 三色花ゼリー ソフトせんべい りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 392 Kcal たんぱく質 10.9 g	ひなまつり 
2	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、油揚げ、ひじき、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし			エネルギー 427 Kcal たんぱく質 18.8 g	家庭保育協力日
4	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物(さつま揚げ) 油揚げと小松菜の味噌汁(3月)	米、かつおふりかけ 高野豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし	牛乳 ブリッツ(旨サラダ)	牛乳 ブリッツ	エネルギー 411 Kcal たんぱく質 23.9 g	朝のおやつ(10時頃)に 牛乳を飲みます 
5	火	五目ピラフ ハートコロケ カラフルマカロニサラダ きゃべつとベーコンのコンソメスープ	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、グリーンピース、コーン、コンソメ、ブイヨン、食塩 さつまいも、じゃがいも、パン粉、小麦粉、なたね油 マカロニ、ブロッコリー、赤パプリカ、ツナ、マヨネーズ キャベツ、ベーコン、にんじん、たまねぎ、黄パプリカ、パセリ、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、みりん、酒	りんごジュース おしやれロールケーキ	りんごジュース ロールケーキ、ホイップクリーム、 いちご	エネルギー 512 Kcal たんぱく質 12.9 g	3月誕生会 
6	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜とめじろの煮込み(さつま揚げ) 菜の花と豆腐のすまし汁	米、さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし	牛乳 みかん	牛乳 みかん	エネルギー 297 Kcal たんぱく質 17.1 g	★たんぽぽ組クッキング☆ お部屋で餃子の皮ビーズを 作って食べます
7	木	パン ささみチーズカツ コンソメスープ(3月)	ロールパン 鶏ささみ、チーズ、パン粉、小麦粉、油 ウインナー、はくさい、にんじん、じゃがいも、コーン、パセリ、コンソメ、ブイヨン、食塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 みかん ルヴァン	牛乳 みかん ルヴァン	エネルギー 209 Kcal たんぱく質 15.8 g	ひまわり組送る会 ひまわり組はランチャーチー を振ります。パン・ジャム とマーガリン・豆腐サラ ダ・豆腐揚げ・スープ・ナ ボ・リクス・パティ・フ ライドボテ・ゼリー・チ ーズ・いちごです。
8	金	きつねうどん ほうれん草サラダ チーズ	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 チーズ	牛乳 ツナサンド	牛乳 サンドパン ツナ マヨレ	エネルギー 221 Kcal たんぱく質 14.7 g	
9	土	中華丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だし、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉	土曜お菓子	りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 358 Kcal たんぱく質 11.5 g	家庭保育協力日
11	月	ごはん 鮭のしそ香り焼き 野菜炒め(コーン・キャベツ) 若布と鮭のすまし汁	米、鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、コーン、マッシュルーム、ベーコン、しょう油、本みりん、酒、塩、油 若布、鮭、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 エントリー	牛乳 エントリー	エネルギー 336 Kcal たんぱく質 15.7 g	今月この地域の旬(たけな出回り おいしい食べられる食材)は水菜、葉 の花、ブロッコリー、きゃべつです。 旬が入っているか確認してみてください
12	火	チキンカレー(3月) ハムとキャベツのサラダ(3月) 野菜ジュース	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご、バナナ、スキムミルク、はちみつ、カレールウ、コンソメ、ブイヨン ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロッドレッシング	牛乳 バナナ	牛乳 バナナ	エネルギー 452 Kcal たんぱく質 19.3 g	★たまご組クッキング☆ お部屋でミニアメリカンド グを作って食べます
13	水	他人丼(さつま揚げ) ひじきサラダ りんごゼリー	米、豚、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ、しょう油、すりごま	牛乳 フレッシュトースト ハーベスト(セサミ)	牛乳 フレッシュトースト ハーベスト(セサミ)	エネルギー 499 Kcal たんぱく質 18.9 g	今月のお米 小杉農園のきぬひかり ・ミルキークイーンです
14	木	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米、切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし	牛乳 フライドボテ	牛乳 フレッシュトースト(冷凍)、塩	エネルギー 284 Kcal たんぱく質 18.2 g	
15	金	香きやべつのスープスパゲティ さつまいもサラダ オレンジゼリー	スパゲティ、キャベツ、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ、ブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩 さつまいも、ハム、ツナ、コーン、ブロッコリー、マヨネーズ	牛乳 おにぎりせんべい	牛乳 おにぎりせんべい	エネルギー 381 Kcal たんぱく質 17.8 g	
16	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、油揚げ、ひじき、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし	牛乳 きな粉せんべい 土曜お菓子	りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 427 Kcal たんぱく質 18.8 g	家庭保育協力日
18	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物(さつま揚げ) 油揚げと小松菜の味噌汁(3月)	米、かつおふりかけ 高野豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし	ヨーグルト 白い風船	ヨーグルト、砂糖 白い風船 ホワイト	エネルギー 299 Kcal たんぱく質 22.3 g	サンプルはふつつ食(18㍻㍻) の分量です。質問など は担任にお聞きください。
19	火	ごはん さわらの西京焼き 白菜とめじろの煮込み(さつま揚げ) 小松菜と豆腐のすまし汁	米、さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし	牛乳 みかん ぱりんこ	牛乳 みかん ぱりんこ	エネルギー 295 Kcal たんぱく質 16.8 g	終業式 
21	木	きつねうどん ほうれん草サラダ チーズ	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 チーズ	牛乳 えび塩焼き たべっ子どうぶつ	牛乳 えび塩焼き たべっ子どうぶつ	エネルギー 218 Kcal たんぱく質 12.3 g	自由登園日
22	金	パン ささみチーズカツ コンソメスープ(3月)	ロールパン 鶏ささみ、チーズ、パン粉、小麦粉、油 ウインナー、はくさい、にんじん、じゃがいも、コーン、コンソメ、ブイヨン、食塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 ルヴァン	牛乳 ルヴァン	エネルギー 309 Kcal たんぱく質 15.8 g	自由登園日
23	土	中華丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だし、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉	ヨーグルト 土曜お菓子	ヨーグルト、砂糖 りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 358 Kcal たんぱく質 11.5 g	家庭保育協力日
25	月	ごはん 鮭のしそ香り焼き 野菜炒め(コーン・キャベツ) 若布と鮭のすまし汁	米、鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、コーン、マッシュルーム、ベーコン、しょう油、本みりん、酒、塩、油 若布、鮭、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 エントリー	牛乳 エントリー	エネルギー 336 Kcal たんぱく質 15.7 g	自由登園日
26	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米、切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし	牛乳 フライドボテ	牛乳 フレッシュトースト(冷凍)、塩	エネルギー 284 Kcal たんぱく質 18.2 g	自由登園日
27	水	香きやべつのスープスパゲティ さつまいもサラダ オレンジゼリー	スパゲティ、キャベツ、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ、ブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩 さつまいも、ハム、ツナ、コーン、ブロッコリー、マヨネーズ	牛乳 おにぎりせんべい	牛乳 おにぎりせんべい	エネルギー 381 Kcal たんぱく質 17.8 g	自由登園日
28	木	ごはん 鶏肉の味噌増焼き 油揚げと野菜の味噌汁(3月)	米、鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん 油揚げ、キャベツ、にんじん、さつまいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 無限海老	牛乳 無限海老	エネルギー 348 Kcal たんぱく質 30.5 g	自由登園日
29	金	チキンカレー(3月) ハムとキャベツのサラダ(3月) 野菜ジュース	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご、バナナ、スキムミルク、はちみつ、カレールウ、コンソメ、ブイヨン ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロッドレッシング	牛乳 ブリッツ(旨サラダ)	牛乳 ブリッツ	エネルギー 424 Kcal たんぱく質 19.1 g	自由登園日
30	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、油揚げ、ひじき、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし	牛乳 土曜お菓子	りんごジュース、 せんべいなど	エネルギー 427 Kcal たんぱく質 18.8 g	家庭保育協力日

令和 6 年 3 月 献 立 表 (離乳の完了期 12~18ヵ月) 柳辻こども園

日付	曜日	お昼献立名	材料	おやつ献立名	材料	備考欄
1	金	おひならし寿司 さつまいもの天ぷら 花類と菜の花のすまし汁(ひなまつり)	米、焼きたての、でんが、かまぼこ、鰯、ほうれんそう、黒ごま、酢、れんこん、にんじん、かんぴょう(乾)、たけのこ、しいたけ、砂糖、かつお節 さつまいも、小麦粉、油 花鮓、菜の花、かまぼこ、にんじん、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	ホットカルピス	カルピス	ひなまつり♪ 
2	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、油揚げ、ひじき、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし チーズ	三色花ゼリー 土曜お菓子	三色花ゼリー りんごジュース、 せんべいなど	家庭保育協力日
4	月	軟飯 かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物(さつま揚げ) 油揚げと小松菜の味噌汁(3月)	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ヨーグルト 白い風船	ヨーグルト、砂糖 白い風船 ホワイト	朝のおやつ(9時半頃)に 牛乳を飲みます♪ 
5	火	五目豆腐 ハートコロッケ カラフルマカロニサラダ きゃべつとベーコンのコンソメスープ	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、グリーンピース、コーン、コンソメ、ブイヨン、食塩 さつまいも、じゃがいも、パン粉、小麦粉、なたね油 マカロニ、ブロッコリー、赤パプリカ、ツナ、マヨネーズ キャベツ、ベーコン、にんじん、たまねぎ、黄パプリカ、パセリ、コンソメ、ブイヨン、塩、しょう油、みりん、酒	りんごジュース おしやれロールケーキ	りんごジュース ロールケーキ、ホイップクリーム、 いちご	3月誕生会♪ 
6	水	軟飯 さわらの西京焼き 白飯とめじの煮込み(さつま揚げ) 菜の花と豆腐のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 菜の花、木綿豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 みかん	牛乳 みかん	★たんぼ組クッキング★ お部屋で餃子の皮ビザを作って 食べます♪
7	木	パン ささみチーズカツ コンソメスープ(3月)	ロールパン 鶏ささみ、チーズ、パン粉、小麦粉、油 ウインナー、はくさい、にんじん、じゃがいも、コーン、パセリ、コンソメ、ブイヨン、食塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳 若布おむすび	牛乳 米 混ぜ込み若布	ひまわり組送る会♪ ひまわり組はランチパーティーを 楽しめます。パン・ジャム& マーガリン・和風サラダ・ 唐揚げ・スープ・ナポリタンス パゲティ・フライドポテト・ ゼリー・チーズ・いちごです。
8	金	きつねうどん ほうれん草サラダ チーズ	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 チーズ	ルヴァン 牛乳 ツナサンド	ルヴァン 牛乳 サンドパン ツナ マヨネ	
9	土	中華丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だし、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉 オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	たべっこどうぶつ 土曜お菓子	たべっこどうぶつ りんごジュース、 せんべいなど	
11	月	軟飯 鮭のしそ香り焼き 野菜炒め(コーン・キャベツ) 若布と鮭のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、コーン、マッシュルーム、ベーコン、しょう油、本みりん、酒、塩、油 若布、鮭、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ココア蒸しパン	牛乳 ホットケーキmix ココア 砂糖 サラダ油 豆乳 ソフトせんべい	今月この地域の旬(はくせん)出回りおいしく食べられる 食材はみそ・菜の花・ブロッコリー・きゃべつです。 ※が入っているお昼に食べてください。
12	火	チキンカレー(3月) ハムとキャベツのサラダ(3月) 野菜ジュース	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご、バナナ、スキムミルク、はちみつ、カレールウ、コンソメ、ブイヨン ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロートレッシング 野菜ジュース	牛乳 バナナ お野菜せんべい	牛乳 バナナ お野菜せんべい	★たまご組クッキング★ お部屋でミニアメリカンドッグを 作って食べます♪
13	水	他人丼(さつま揚げ) ひじきサラダ りんごゼリー	米、卵、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みづな、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ、しょう油、すりごま りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	フレンチトースト ハーベスト(セサミ)	ロールパン 牛乳 卵、ケーキシロップ ハーベスト(セサミ)	今月のお米 小杉園のきぬひかり ・ミルククイーンです♪
14	木	軟飯 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 フライドポテト	牛乳 フレンチフライポテト(冷凍)、塩	
15	金	春きゃべつのスープ/パゲティ さつまいもサラダ オレンジゼリー	スパゲティ、キャベツ、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ、ブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩 さつまいも、ハム、ツナ、コーン、ブロッコリー、マヨネーズ オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	牛乳 鮭おむすび	牛乳 米 鮭フレーク	
16	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、油揚げ、ひじき、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし チーズ	きな粉せんべい 土曜お菓子	きな粉せんべい りんごジュース、 せんべいなど	家庭保育協力日
18	月	軟飯 かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物(さつま揚げ) 油揚げと小松菜の味噌汁(3月)	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ヨーグルト 白い風船	ヨーグルト、砂糖 白い風船 ホワイト	サンプルはお部屋に おいてあります。 是非見ていただくださいね♪
19	火	軟飯 さわらの西京焼き 白飯とめじの煮込み(さつま揚げ) 小松菜と豆腐のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 小松菜、木綿豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 みかん	牛乳 みかん	終業式♪
21	木	きつねうどん ほうれん草サラダ チーズ	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 チーズ	マンナビスケット 牛乳 えび塩焼き	マンナビスケット 牛乳 えび塩焼き	自由登園日
22	金	パン ささみチーズカツ コンソメスープ(3月)	ロールパン 鶏ささみ、チーズ、パン粉、小麦粉、油 ウインナー、はくさい、にんじん、じゃがいも、コーン、コンソメ、ブイヨン、食塩、しょう油、本みりん、酒	たべっこどうぶつ 牛乳	たべっこどうぶつ 牛乳	自由登園日
23	土	中華丼 オレンジゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だし、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉 オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	お野菜せんべい 土曜お菓子	お野菜せんべい りんごジュース、 せんべいなど	家庭保育協力日
25	月	軟飯 鮭のしそ香り焼き 野菜炒め(コーン・キャベツ) 若布と鮭のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、コーン、マッシュルーム、ベーコン、しょう油、本みりん、酒、塩、油 若布、鮭、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 白い風船	牛乳 白い風船 ホワイト	自由登園日
26	火	軟飯 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	ソフトせんべい 牛乳	ソフトせんべい 牛乳	自由登園日
27	水	春きゃべつのスープ/パゲティ さつまいもサラダ オレンジゼリー	スパゲティ、キャベツ、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ、ブイヨン、しょう油、本みりん、酒、塩 さつまいも、ハム、ツナ、コーン、ブロッコリー、マヨネーズ オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	マンナビスケット 牛乳 アンパンマン幼児ビスケット	マンナビスケット 牛乳 アンパンマン幼児ビスケット	自由登園日
28	木	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 油揚げと野菜の味噌汁(3月)	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん 油揚げ、キャベツ、にんじん、さつまいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	きな粉せんべい 牛乳	きな粉せんべい 牛乳	自由登園日
29	金	チキンカレー(3月) ハムとキャベツのサラダ(3月) 野菜ジュース	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご、バナナ、スキムミルク、はちみつ、カレールウ、コンソメ、ブイヨン ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロートレッシング 野菜ジュース	ハーベスト(セサミ) 牛乳	ハーベスト(セサミ) 牛乳	自由登園日
30	土	野菜たっぷりあんかけ丼 チーズ	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、油揚げ、ひじき、コーン、しょう油、本みりん、酒、片栗粉、かつおだし チーズ	お子様せんべい お野菜せんべい 土曜お菓子	お野菜せんべい りんごジュース、 せんべいなど	家庭保育協力日

令和 6 年 3 月 献 立 表 (離乳後期 10.11n月) 柳辻こども園

日付	曜日	献立名	材料	献立名	材料	備考欄
1	金	軟飯 かぼちゃと豆腐の煮物 菜の花のスープ	米 かぼちゃ、絹ごし豆腐、鶏ささみ、たまねぎ、昆布、しょう油 菜の花、煮干し、しょう油	ミルク さつまいもとりんごの甘煮	粉ミルク さつまいも、りんご	ひなまつり♪ 
2	土	軟飯 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、にんじん、はくさい、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	家庭保育協力日
4	月	軟飯 カレイと野菜の煮物 チンゲン菜の味噌汁	米 かかれい、キャベツ、にんじん、昆布、しょう油 チンゲンサイ、昆布、合わせ味噌	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク じゃがいも、たまねぎ、昆布	朝のおやつ(9時半頃)に ミルクを飲みます♪
5	火	軟飯 カラフル野菜とささみの煮物 じゃがいものスープ	米 ブロッコリー、黄ピーマン、鶏ささみ、昆布、しょう油 じゃがいも、昆布、しょう油	ミルク いちごヨーグルト	粉ミルク いちご、ヨーグルト(無糖)	 3月誕生会♪
6	水	軟飯 鮭とさつまいもの煮物 ブロッコリーのスープ	米 鮭、さつまいも、たまねぎ、昆布、しょう油 ブロッコリー、煮干し、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク にんじん、昆布	☆たんぼ組クッキング☆ お部屋で餃子の皮ピザを作って 食べます♪
7	木	軟飯 かぼちゃの煮物 小松菜の味噌汁	米 かぼちゃ、にんじん、鶏ささみ、昆布、しょう油 こまつな、昆布、合わせ味噌	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク りんご	ひまわり組送る会♪ ひまわり組はランチパーティーを 楽しみます。パン・ジャムと マーガリン・和風サラダ・ 唐揚げ・スープ・ナポリタンス パゲティ・フライドポテト・ ゼリー・チーズ・いちごです。
8	金	軟飯 はくさいとじゃがいもの煮物 きゃべつスープ	米 はくさい、じゃがいも、鶏ささみ、昆布、しょう油 キャベツ、煮干し、しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク 米、きな粉	
9	土	軟飯 野菜とささみの煮物	米 さつまいも、にんじん、キャベツ、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	家庭保育協力日
11	月	軟飯 鮭とさつまいもの煮物 たまねぎのスープ	米 すずき、さつまいも、はくさい、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク チーズリゾット	粉ミルク 米、粉チーズ	今月この地域の旬(たけのこ)出回りおいしく食べられる 食材)は水菜・菜の花・ブロッコリー・きゃべつです 。何が入っているか探してみてくださいね♪
12	火	軟飯 鮭と菜の花の煮物 きゃべつ味噌汁	米 鮭、菜の花、にんじん、昆布、しょう油 キャベツ、昆布、合わせ味噌	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク かぼちゃ、昆布	☆たまご組クッキング☆ お部屋でミニアメリカンドッグを 作って食べます♪
13	水	軟飯 ささみとブロッコリーの煮物 チンゲン菜の味噌汁	米 鶏ささみ、ブロッコリー、キャベツ、昆布、しょう油 チンゲンサイ、昆布、合わせ味噌	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク じゃがいも、たまねぎ、昆布	今月のお米 小杉農園のきぬひかり ・ミルククイーンです♪
14	木	軟飯 白菜と人参の煮物 さつまいものスープ	米 はくさい、にんじん、鶏ささみ、昆布、しょう油 さつまいも、昆布、しょう油	ミルク 大根スティック	粉ミルク だいこん、昆布	
15	金	軟飯 きゃべつと玉葱の煮物 人参のスープ	米 キャベツ、たまねぎ、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、煮干し、しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク 米、きな粉	
16	土	軟飯 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、にんじん、はくさい、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	家庭保育協力日
18	月	軟飯 カレイと野菜の煮物 チンゲン菜の味噌汁	米 かかれい、キャベツ、にんじん、昆布、しょう油 チンゲンサイ、昆布、合わせ味噌	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク じゃがいも、昆布	サンプルはお部屋に おいてあります。 是非見てみてくださいね♪
19	火	軟飯 鮭とさつまいもの煮物 ブロッコリーのスープ	米 鮭、さつまいも、たまねぎ、昆布、しょう油 ブロッコリー、煮干し、しょう油	ミルク 茹で人参のスティック	粉ミルク にんじん、昆布	終業式♪
21	木	軟飯 かぼちゃの煮物 小松菜の味噌汁	米 かぼちゃ、にんじん、鶏ささみ、昆布、しょう油 こまつな、昆布、合わせ味噌	ミルク りんごのコンポート	粉ミルク りんご	自由登園日
22	金	軟飯 はくさいとじゃがいもの煮物 きゃべつスープ	米 はくさい、じゃがいも、鶏ささみ、昆布、しょう油 キャベツ、煮干し、しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク 米、きな粉	自由登園日
23	土	軟飯 野菜とささみの煮物	米 さつまいも、にんじん、キャベツ、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	家庭保育協力日
25	月	軟飯 鮭とさつまいもの煮物 たまねぎのスープ	米 すずき、さつまいも、はくさい、昆布、しょう油 たまねぎ、昆布、しょう油	ミルク チーズリゾット	粉ミルク 米、粉チーズ	自由登園日
26	火	軟飯 鮭と菜の花の煮物 きゃべつ味噌汁	米 鮭、菜の花、にんじん、昆布、しょう油 キャベツ、昆布、合わせ味噌	ミルク かぼちゃのマッシュ	粉ミルク かぼちゃ、昆布	自由登園日
27	水	軟飯 ささみとブロッコリーの煮物 チンゲン菜の味噌汁	米 鶏ささみ、ブロッコリー、キャベツ、昆布、しょう油 チンゲンサイ、昆布、合わせ味噌	ミルク じゃがいものマッシュ	粉ミルク じゃがいも、たまねぎ、昆布	自由登園日
28	木	軟飯 白菜と人参の煮物 さつまいものスープ	米 はくさい、にんじん、鶏ささみ、昆布、しょう油 さつまいも、昆布、しょう油	ミルク 大根スティック	粉ミルク だいこん、昆布	自由登園日
29	金	軟飯 きゃべつと玉葱の煮物 人参のスープ	米 キャベツ、たまねぎ、鶏ささみ、昆布、しょう油 にんじん、煮干し、しょう油	ミルク きな粉がゆ	粉ミルク 米、きな粉	自由登園日
30	土	軟飯 野菜とささみの煮物	米 かぼちゃ、にんじん、はくさい、鶏ささみ、昆布、しょう油	ミルク お菓子	粉ミルク せんべいなど	家庭保育協力日

令和 6 年 3 月 献 立 表 (食物アレルギー対応食 ※卵・乳・バナナ・キウイ・魚(鮭・シラス・だし等可)) 物 仕 込 ち っ こ も 園

日付	曜日	お星献立名	材料	おやつ献立名	材料	備考欄
1	金	おひなちらし寿司 さつまいもの天ぷら 花魁と菜の花のすまし汁(ひなまつり) 幼児動物ゼリー	米、焼きのり、でんぷ、ほうれんそう、黒ごま、酢、れんこん、にんじん、かんぴょう(乾)、たけのこ、しいたけ、砂糖、かつお節 さつまいも、小麦粉、油 花魁、菜の花、にんじん、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節 幼児動物ゼリー	お茶 三色花ゼリー	お茶 三色花ゼリー	ひなまつり♪ 
2	土	野菜たっぷりあんかけ丼(2月) 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 せんべいなど	家庭保育協力日 
4	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物(さつま揚げ) 油揚げと小松菜の味噌汁(3月)	米 ふりかけ 高野豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 はっぱなせんべい じゃがいもおかき	お茶 はっぱなせんべい じゃがいもおかき	 3月誕生会♪
5	火	五目ピラフ ハートコロッケ カラフルマカロニサラダ 野菜の味噌汁	米、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、グリーンピース、コーン、コンソメ、パイオン、食塩 さつまいも、じゃがいも、パン粉、小麦粉、なたね油 マカロニ、ブロッコリー、赤パプリカ、ツナ、マヨネーズ キャベツ、にんじん、たまねぎ、赤パプリカ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	りんごジュース お楽しみゼリー	りんごジュース みかん天然果汁、ゼラチン、砂糖、いちご	
6	水	ごはん 鮭の西京焼き 白菜とめじの煮浸し(さつま揚げ) 菜の花と豆腐のすまし汁	米 鮭、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 菜の花、木綿豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 みかん ぱりんこ	お茶 みかん ぱりんこ	☆たんぼ組クッキング☆ お部屋で餃子の皮ピザを作って 食べます♪
7	木	ごはん 鮭の唐揚げ 野菜の味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 はくさい、にんじん、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ルヴァン	お茶 ルヴァン	ひまわり組送る会♪ ひまわり組はランチパーティーを 楽しみます。パン・ジャム& マーガリン・和風サラダ・ 唐揚げ・スープ・ナポリタンス バグティ・フライドポテト・ ゼリー・チーズ・いちごです。
8	金	きつねうどん ほうれん草サラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、しょう油、砂糖、酢、油 ゼリー	お茶 お茶 昆布おかき	お茶 お茶 昆布おかき	☆たんぼ組クッキング☆ お部屋でミニアメリカンドッグを 作って食べます♪
9	土	中華丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だしの素、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉 動物ゼリー	ミニハート 土曜お菓子	りんごジュース、 せんべいなど	家庭保育協力日
11	月	ごはん 鮭のしそ香り焼き 野菜炒め(コーン・キャベツ) 若布と鮭のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、コーン、マッシュルーム、しょう油、本みりん、酒、塩、油 若布、鮭、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 はっぱなせんべい ソフトせんべい	お茶 はっぱなせんべい ソフトせんべい	☆たんぼ組クッキング☆ お部屋でミニアメリカンドッグを 作って食べます♪
12	火	チキンカレー(3月) 野菜サラダ(3月) お茶	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、はちみつ、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、マヨネーズ お茶	お茶 お茶 きな粉せんべい 昆布おかき	お茶 お茶 きな粉せんべい 昆布おかき	☆たんぼ組クッキング☆ お部屋でミニアメリカンドッグを 作って食べます♪
13	水	豚肉と野菜の丼 ひじきサラダ りんごゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、さつま揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、コーン、マヨネーズ、しょう油、すりごま りんご天然果汁、ゼラチン、砂糖	お茶 お茶 えび塩焼き じゃがいもおかき	お茶 お茶 えび塩焼き じゃがいもおかき	今月のお米 小杉農園のきぬひかり ・ミルククイーンです♪
14	木	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 フライドポテト	お茶 フレッシュトマト(冷凍)、糖	
15	金	春きゃべつのスープ(バグティ) さつまいもサラダ オレンジゼリー	スバゲティ、キャベツ、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ、パイオン、しょう油、本みりん、酒、塩 さつまいも、ツナ、コーン、ブロッコリー、マヨネーズ オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	お茶 お茶 鮭おむすび きな粉せんべい 土曜お菓子	お茶 お茶 米、鮭フレーク きな粉せんべい りんごジュース、 せんべいなど	家庭保育協力日
16	土	野菜たっぷりあんかけ丼(2月) 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	お茶 はっぱなせんべい じゃがいもおかき	お茶 はっぱなせんべい じゃがいもおかき	家庭保育協力日
18	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物(さつま揚げ) 油揚げと小松菜の味噌汁(3月)	米 ふりかけ 高野豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、油揚げ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 はっぱなせんべい じゃがいもおかき	お茶 はっぱなせんべい じゃがいもおかき	サンプルはお部屋に おいてあります。 是非見ていってくださいね♪
19	火	ごはん 鮭の西京焼き 白菜とめじの煮浸し(さつま揚げ) 小松菜と豆腐のすまし汁	米 鮭、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、こまつな、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 小松菜、木綿豆腐、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 みかん ぱりんこ	お茶 みかん ぱりんこ	終業式♪
21	木	きつねうどん ほうれん草サラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、しょう油、砂糖、酢、油 動物ゼリー	お茶 お茶 昆布おかき ミニハート	お茶 お茶 昆布おかき ミニハート	自由登園日
22	金	ごはん 鮭の唐揚げ 野菜の味噌汁	米 鮭、しょう油、酒、片栗粉、油 はくさい、にんじん、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ルヴァン	お茶 ルヴァン	自由登園日
23	土	中華丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、むきえび(冷凍)、コーン、中華だしの素、しょう油、本みりん、酒、しょうが、にんにく、片栗粉 動物ゼリー	お茶 はっぱなせんべい じゃがいもおかき	お茶 はっぱなせんべい じゃがいもおかき	家庭保育協力日
25	月	ごはん 鮭のしそ香り焼き 野菜炒め(コーン・キャベツ) 若布と鮭のすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、コーン、マッシュルーム、しょう油、本みりん、酒、塩、油 若布、鮭、昆布、しょう油、本みりん、酒、食塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 はっぱなせんべい ソフトせんべい	お茶 はっぱなせんべい ソフトせんべい	自由登園日
26	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草の味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれんそう、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 フライドポテト	お茶 フレッシュトマト(冷凍)、糖	自由登園日
27	水	春きゃべつのスープ(バグティ) さつまいもサラダ オレンジゼリー	スバゲティ、キャベツ、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、コーン、コンソメ、パイオン、しょう油、本みりん、酒、塩 さつまいも、ツナ、コーン、ブロッコリー、マヨネーズ オレンジ天然果汁、ゼラチン、砂糖	お茶 お茶 じゃがいもおかき きな粉せんべい	お茶 お茶 じゃがいもおかき きな粉せんべい	自由登園日
28	木	ごはん 鶏肉の味噌焼 油揚げと野菜の味噌汁(3月)	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん 油揚げ、キャベツ、にんじん、さつまいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お茶 えび塩焼き ミニハート	お茶 お茶 えび塩焼き ミニハート	自由登園日
29	金	チキンカレー(3月) 野菜サラダ(3月) お茶	米、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、はちみつ、カレールウ キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、マヨネーズ お茶	お茶 お茶 きな粉せんべい	お茶 お茶 きな粉せんべい	自由登園日
30	土	野菜たっぷりあんかけ丼(2月) 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、ひじき、油揚げ、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	お茶 お茶 昆布おかき 土曜お菓子	お茶 お茶 りんごジュース、 せんべいなど	家庭保育協力日