



# のメニュー

2024年  
(0・1・2歳児)

月	火	水	木	金	土
<p>いよいよ年度末です。もうすぐ進級ですね。 この一年を通して様々な出来事があったことと思います。 給食はおいしく食べていただけましたか？ 好きなものや食べられるものは増えましたか？ 来年度も給食室はおいしいご飯作りに励みますので、 よろしくをお願いします。</p>				1	2
				マリ－ビスケット ちらし寿司 さくらえびのかき揚げ すまし汁 いちご	満月ポン 焼きそば 味噌汁 オレンジ
4	5	6	7	8	9
せんべい	バナナ	動物ビスケット	ヨーグルト	オレンジ	源氏パイ
ご飯	ご飯	ご飯	ロールパン(0.1歳 ご飯)	中華丼	スパゲティナポリタン
太刀魚の照焼き	すき焼き煮	鶏肉のごま照り焼き	ハンバーグ	蒸しぎょうざ	コンソメスープ
五目煮豆	さつま芋サラダ	小松菜のなめたけ和え	キャベツの和風サラダ	中華スープ	バナナ
味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	黄桃缶	
フルーチェ	セサミクッキー	りんご蒸しパン	ミニゼリー	フライドポテト	甘辛せんべい
			昆布おにぎり		
11	12	13	14	15	16
ウエハース	甘塩せんべい	オレンジ	バナナ	ココナッツサブレ	
ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ハヤシライス	
タラの和風あんかけ	豚肉のチャンプルー	メンチカツ	鶏肉のガイヤーン	カリフラワーのマリネ	
がんもの煮物	かぼちゃの煮物	ほうれん草のごま和え	キャベツのソテー	コンソメスープ	
味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	みかん缶	
アップルパイ	バナナケーキ	ホットドック	コーンフレークヨーグルト	たこ焼き	
18	19	20	21	22	23
源氏パイ	ベジタブルスナック	<p>春分の日</p>	オレンジ	ヨーグルト	サラダせんべい
ご飯	ご飯		ご飯	三色丼	カレーうどん
鮭のマヨネーズ焼き	牛肉のスタミナ炒め		ミートボールカレーあん	小松菜の昆布和え	チキンナゲット
切干大根の煮付け	高野豆腐の煮物		ブロッコリーのごまサラダ	味噌汁	オレンジ
味噌汁	味噌汁		コンソメスープ	洋梨缶	
リッツのクリームサンド	桃色おはぎ		田作り・せんべい	キャベツ焼き	ミレービスケット
25	26	27	28	29	30
バナナ	ビスコ	オレンジ	クリームサンドせんべい	満月ポン	<p>新年度準備</p>
ふりかけご飯	ご飯	ご飯	ご飯	牛丼	
さばの塩焼き	豚肉の味噌炒め	白身魚のフライ	鶏肉のチーズ焼き	里芋の煮物	
ブロッコリーの甘酢和え	スパゲティサラダ	キャベツのおかか和え	ほうれん草のソテー	味噌汁	
味噌汁	すまし汁	味噌汁	味噌汁	パイ缶	
きな粉マカロニ	マーマレードサンド	人参ケーキ	フルーツヨーグルト	かぼちゃクッキー	

\*材料入手の関係上、多少の変更をさせていただく場合がございますのでご了承ください。

※ 卵アレルギー   乳アレルギー   甲殻類アレルギー   大豆アレルギー   魚アレルギー   アレルギー食は、除去食または代替食となります。



# のメニュー

【今月の平均】

エネルギー 577kcal  
たんぱく質 23.8g  
脂質 18.1g

2024年  
(3・4・5歳児)

月	火	水	木	金	土
<p>いよいよ年度末です。もうすぐ進級ですね。 この一年を通して様々な出来事があったことと思います。 給食はおいしく食べていただけましたか？ 好きなものや食べられるものは増えましたか？ 来年度も給食室はおいしいご飯作りに励みますので、 よろしくお願いします。</p>				1	2
4	5	6	7	8	9
ご飯 太刀魚の照焼き 五目煮豆 味噌汁 フルーツ缶	ご飯 すき焼き煮 さつまいもサラダ 味噌汁	ご飯 鶏肉のごま照り焼き 小松菜のなめたけ和え 味噌汁	3.4.5歳 <b>パイキング</b> ロールパン ハンバーグ キャベツの和風サラダ 味噌汁 ミニゼリー 昆布おにぎり	中華丼 蒸しぎょうざ 中華スープ 黄桃缶	焼きそば 味噌汁 オレンジ ごまビスケット
11	12	13	14	15	16
ご飯 タラの和風あんかけ がんもの煮物 味噌汁 アップルパイ	ご飯 豚肉のチャンプルー かぼちゃの煮物 味噌汁 パイ缶 バナナケーキ	ご飯 メンチカツ ほうれん草のごま和え 味噌汁	ご飯 鶏肉のガイヤーン キャベツのソテー 味噌汁 コーンフレークヨーグルト	ハヤシライス カリフラワーのマリネ コンソメスープ みかん缶	
18	19	20	21	22	23
ご飯 鮭のマヨネーズ焼き 切干大根の煮付け 味噌汁 リッツのクリームサンド	ご飯 牛肉のスタミナ炒め 高野豆腐の煮物 味噌汁 乳酸菌飲料 桃色おはぎ	<b>春分の日</b> 	ご飯 ミートボールカレーあん ブロッコリーのごまサラダ コンソメスープ 田作り・せんべい	三色丼 小松菜の昆布和え 味噌汁 洋梨缶 キャベツ焼き	カレーうどん チキンナゲット オレンジ ミレービスケット
25	26	27	28	29	30
ぶりかけご飯 さばの塩焼き ブロッコリーの甘酢和え 味噌汁 わらびもち	ご飯 豚肉の味噌炒め スパゲティサラダ すまし汁 黄桃缶 マーメレードサンド	ご飯 白身魚のフライ キャベツのおかか和え 味噌汁 人参ケーキ	ご飯 鶏肉のチーズ焼き ほうれん草のソテー 味噌汁 フルーツヨーグルト	牛丼 里芋の煮物 味噌汁 パイ缶 かぼちゃクッキー	新年度準備 

\*材料入手の関係上、多少の変更をさせていただく場合がございますのでご了承ください。

※ 卵アレルギー 乳アレルギー 甲殻類アレルギー 大豆アレルギー 魚アレルギー アレルギー食は、除去食または代替食となります。

# \* MARCH 3月 \* のメニュー

2024年  
カミカミ期

月	火	水	木	金	土
<p>* * * * *                      * * * * *                      * * * * *                      * * * * *                      * * * * *                      * * * * *                      * * * * *                      * * * * *                      * * * * *                      * * * * *</p> <p>いよいよ年度末です。もうすぐ進級ですね。                      この一年を通して様々な出来事があったことと思います。                      給食はおいしく食べていただけましたか？                      好きなものや食べられるものは増えましたか？                      来年度も給食室はおいしいご飯作りに励みますので、                      よろしくをお願いします。</p>				1 マンナウエハース 軟飯又はご飯 白身魚のうま煮 白菜の煮浸し すまし汁 蒸しかぼちゃ	2 赤ちゃんせんべい ぞうすい じゃが芋のやわらか煮 オレンジ マンナビスケット
4	5	6	7	8	9
赤ちゃんせんべい 軟飯又はご飯 白身魚のあん煮 大豆のやわらか煮 味噌汁 蒸しポテト	バナナ 軟飯又はご飯 牛肉と野菜のうま煮 さつまいものやわらか煮 味噌汁 マンナウエハース	マンナビスケット 軟飯又はご飯 鶏肉のだし煮 小松菜の煮浸し 味噌汁 蒸しかぼちゃ	ヨーグルト 軟飯又はご飯 白身魚のだし煮 キャベツと納豆の煮浸し 味噌汁 きな粉おにぎり	オレンジ 軟飯又はご飯 白身魚と野菜のうま煮 白菜の煮浸し 野菜スープ ふかし芋	マンナウエハース 煮込みうどん かぼちゃのやわらか煮 バナナ 赤ちゃんせんべい
11	12	13	14	15	16
バナナ 軟飯又はご飯 白身魚のあん煮 ブロッコリーのやわらか煮 味噌汁 蒸しポテト	マンナビスケット 軟飯又はご飯 豚肉と豆腐のだし煮 かぼちゃのやわらか煮 味噌汁 きな粉おにぎり	オレンジ 軟飯又はご飯 白身魚のうま煮 ほうれん草の煮浸し 味噌汁 マンナウエハース	バナナ 軟飯又はご飯 鶏肉とレバーのうま煮 キャベツの煮浸し 味噌汁 ヨーグルト	赤ちゃんせんべい 軟飯又はご飯 白身魚と野菜のだし煮 カリフラワーのやわらか煮 野菜スープ 蒸しかぼちゃ	
18	19	20	21	22	23
バナナ 軟飯又はご飯 鮭のだし煮 切干大根のやわらか煮 味噌汁 ふかし芋	マンナビスケット 軟飯又はご飯 牛肉と野菜のうま煮 高野のやわらか煮 味噌汁 蒸しかぼちゃ	<p style="color: red; font-size: 2em; font-weight: bold;">春分の日</p> 	オレンジ 軟飯又はご飯 白身魚と野菜のだし煮 ブロッコリーと納豆のやわらか煮 野菜スープ 赤ちゃんせんべい	ヨーグルト 軟飯又はご飯 鶏肉のあん煮 小松菜の煮浸し 味噌汁 蒸しポテト	マンナビスケット 煮込みうどん さつまいものやわらか煮 オレンジ マンナウエハース
25	26	27	28	29	30
バナナ 軟飯又はご飯 白身魚のうま煮 カリフラワーのやわらか煮 味噌汁 きな粉マカロニ	マンナウエハース 軟飯又はご飯 豚肉と野菜のだし煮 スパゲティのスープ煮 すまし汁 スティックパン	オレンジ 軟飯又はご飯 白身魚のだし煮 キャベツの煮浸し 味噌汁 ふかし芋	赤ちゃんせんべい 軟飯又はご飯 鶏肉とレバーのうま煮 ほうれん草の煮浸し 味噌汁 ヨーグルト	バナナ 軟飯又はご飯 白身魚と野菜のあん煮 ブロッコリーのやわらか煮 味噌汁 蒸しかぼちゃ	<p style="font-weight: bold;">新年度準備</p> 

\*材料入手の関係上、多少の変更をさせていただく場合がございますのでご了承願います。