



# 3

# 月

# 献

# 立

# 表



令和3年3月発行  
こくふ子ども園

	1(月)	2(火) 音楽指導	3(水) ひなまつり会 いちご狩り	4(木)	5(金)	6(土)
	<b>ごはん</b> <b>豆腐のあんかけ</b> (豆腐、豚ミンチ、玉葱、人参、えのき、ピーマン、砂糖、醤油、片栗粉、油) <b>小松菜とコーンのごま和え</b> (小松菜、コーン、人参、醤油、ごま) <b>南瓜のみそ汁</b> (かぼちゃ、わかめ、玉葱、油揚げ、みそ、いりこ) <b>甘納豆蒸しケーキ</b> (ミックス粉、牛乳、卵、ほうれん草、砂糖、甘納豆) <b>牛乳</b>	<b>ロールパン</b> <b>★グラタン</b> (えび、ベーコン、玉葱、しめじ、マカロニ、椎茸、ブロッコリー、バター、小麦粉、牛乳、コンソメ、チーズ) <b>スティック野菜</b> (きゅうり、人参、マヨネーズ) <b>ポテトスープ</b> (じゃが芋、玉葱、人参、ウインナー、パセリ、コンソメ) <b>果物</b> <b>スノーボール</b> (小麦粉、アーモンド粉、砂糖、バター、チョコレート、粉糖) <b>牛乳</b>	<b>菜の花寿司</b> (米、昆布、酒、酢、砂糖、塩、干しいたけ、人参、筍、菜の花、鶏ミンチ、エビ、卵、醤油) <b>ほうれん草の白和え</b> (ほうれん草、こんにゃく、人参、豆腐、ごま、みそ、砂糖、塩) <b>潮汁</b> (あさり、みつば、麩、醤油、塩) <b>果物</b> <b>さくらもち</b> (白玉粉、小麦粉、砂糖、食紅、あんこ、油) <b>ひなあられ・カルピス</b>	<b>ラーメン</b> (中華麺、焼き豚、玉葱、人参、もやし、葱、キャベツ、醤油、塩、いりこ、鶏がらだし、ごま油) <b>さつま芋のレモン煮</b> (さつま芋、砂糖、レモン汁) <b>ひじきのマリネ</b> (ひじき、人参、きゅうり、コーン、ハム、酢、醤油、砂糖、ごま油) <b>果物</b> <b>菜飯おにぎり</b> (米、菜飯の素) <b>チーズ</b>	<b>ごはん</b> <b>豚大根</b> (豚肉、大根、人参、こんにゃく、生姜、みそ、砂糖、醤油、みりん、油) <b>じゃことキャベツの和え物</b> (キャベツ、人参、しらす、ごま、醤油) <b>油揚げのすまし汁</b> (油揚げ、玉葱、えのき、ねぎ、醤油、塩、いりこ) <b>★チーズケーキ</b> (クリームチーズ、グラニュー糖、卵、生クリーム、小麦粉、レモン汁) <b>牛乳</b>	<b>チキンライス</b> (米、鶏肉、玉葱、人参、グリーンピース、コーン、マーガリン、コンソメ、塩、こしょう、ケチャップ) <b>白菜と大根のスープ</b> (白菜、大根、わかめ、人参、コンソメ) <b>果物</b> <b>菓子</b> <b>牛乳</b>
おやつ						
	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金) お別れ会	13(土)
	<b>ごはん</b> <b>ミートローフ</b> (豚ミンチ、玉葱、人参、グリーンピース、コーン、パン粉、牛乳、塩、ケチャップ) <b>ポテトサラダ</b> (じゃが芋、きゅうり、チーズ、ウインナー、人参、マヨネーズ、こしょう) <b>野菜スープ</b> (キャベツ、玉葱、卵、しめじ、鶏がらだし) <b>フルーツポンチ</b> (バナナ、もも、パイナップル、みかん、寒天、砂糖) <b>牛乳</b>	<b>ごはん</b> <b>魚の塩焼き</b> (魚、酒、塩) <b>パンサンスー</b> (春雨、きゅうり、人参、ハム、酢、砂糖、ごま油、醤油、ごま) <b>豆腐のみそ汁</b> (豆腐、玉葱、人参、ねぎ、さつま芋、みそ、いりこ) <b>果物</b> <b>ココア揚げパン</b> (ロールパン、油、ココア) <b>牛乳</b>	<b>★カレーうどん</b> (うどん、豚肉、玉葱、人参、しめじ、葱、カレーウ、醤油、塩、かつお節、片栗粉) <b>あさりのしぐれ煮</b> (あさり、生姜、醤油、酒、みりん、砂糖) <b>ごぼうサラダ</b> (ごぼう、きゅうり、ツナ、人参、コーン、マヨネーズ、ごま) <b>果物</b> <b>塩っぺおにぎり</b> (米、塩昆布) <b>チーズ</b>	<b>ごはん</b> <b>ポークビーンズ</b> (豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、トマト缶、グリーンピース、大豆水煮、ケチャップ、油、砂糖、塩、醤油、中濃ソース) <b>小松菜の和え物</b> (小松菜、人参、もみりのり、醤油) <b>大根とえのきのみそ汁</b> (大根、えのき、わかめ、みそ、いりこ) <b>カルシウムラスク</b> (食パン、粉チーズ、青のり、ごま、マーガリン、グラニュー糖) <b>牛乳</b>	<b>ロールパン</b> <b>★たらこスパゲティ</b> (スパゲティ、バター、たらこ、にんにく、玉葱、油、塩、こしょう、醤油、刻みのみり) <b>★鶏のから揚げ</b> (鶏肉、生姜、にんにく、酒、醤油、片栗粉、油) <b>コンソメスープ</b> (キャベツ、玉葱、人参、ブロッコリー、コンソメ) <b>果物</b> <b>マドレーヌ</b> (ミックス粉、卵、バター、牛乳、砂糖) <b>牛乳</b>	<b>わかめごはん</b> (米、炊き込みわかめ) <b>けんちん汁</b> (鶏肉、人参、ごぼう、里芋、油揚げ、大根、玉葱、葱、いりこ、油、醤油、みりん、酒、塩) <b>果物</b> <b>菓子</b> <b>牛乳</b>
おやつ						
	15(月) 閉講式	16(火)	17(水)	18(木) 遊びまじょうの会	19(金) 運動教室(ひまわり)	20(土)
	<b>ごはん</b> <b>魚の味噌焼き</b> (魚、酒、塩、みそ、醤油、砂糖、みりん) <b>ポパイサラダ</b> (ほうれん草、コーン、人参、ハム、マヨネーズ、塩、こしょう) <b>あさりのスープ</b> (あさり、えのき、人参、葱、卵、コンソメ) <b>★アップルパイ</b> (パイ生地、りんご、砂糖、レモン汁、卵) <b>牛乳</b>	<b>ごはん</b> <b>鶏肉のさっぱり煮</b> (鶏肉、生姜、にんにく、砂糖、醤油、酢) <b>もやしのゆかり和え</b> (もやし、キャベツ、人参、ゆかり、醤油) <b>麩のすまし汁</b> (麩、玉葱、えのき、豆腐、葱、醤油、塩、いりこ) <b>カルピスゼリー</b> (カルピス、寒天、もも) <b>ウエハース</b> 	<b>豚玉丼</b> (米、豚肉、玉葱、人参、しめじ、卵、葱、薄口醤油、砂糖、酒、塩) <b>ブロッコリーのごま酢和え</b> (ブロッコリー、人参、竹輪、ごま、砂糖、酢、醤油) <b>わかめのみそ汁</b> (大根、人参、もやし、わかめ、いりこ、みそ) <b>果物</b> <b>人参蒸しパン</b> (ミックス粉、牛乳、オレンジジュース、卵、砂糖、人参、バター) <b>牛乳</b>	<b>ごはん</b> <b>★鮭じゃがコロッケ</b> (鮭フレーク、じゃが芋、チーズ、玉葱、マーガリン、塩、こしょう、天ぷら粉、パン粉、油) <b>ひじきの煮物</b> (ひじき、人参、油揚げ、大豆水煮、醤油、砂糖、油) <b>中華スープ</b> (ニラ、玉葱、人参、しいたけ、春雨、鶏がらだし) <b>フルーチェ</b> (フルーチェの素、牛乳) <b>クラッカー</b>	<b>きのこスパゲティ</b> (スパゲティ、ベーコン、玉葱、しいたけ、人参、えのき、しめじ、ピーマン、油、コンソメ、醤油、刻みのみり) <b>菜果サラダ</b> (キャベツ、きゅうり、みかん、レーズン、油、塩、こしょう、酢、砂糖) <b>卵スープ</b> (卵、玉葱、人参、コーン、ブロッコリー、コンソメ) <b>果物</b> <b>ぼたもち</b> (米、もち米、こしあん、砂糖、塩、きな粉) <b>牛乳</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">春分の日</div>
おやつ						
	22(月) 運動あそび(ゆり)	23(火)	24(水) 誕生会	25(木)	26(金)	27(土) 卒園式
	<b>ごはん</b> <b>肉豆腐</b> (牛肉、豆腐、こんにゃく、人参、しめじ、大根、玉葱、ごぼう、醤油、砂糖、油) <b>ブロッコリーのおかか和え</b> (ブロッコリー、人参、醤油、かつお節) <b>さつま芋のみそ汁</b> (さつま芋、人参、玉葱、えのき、葱、いりこ、みそ) <b>ホットドック</b> (ロールパン、キャベツ、ウインナー、ケチャップ) <b>牛乳</b>	<b>ごはん</b> <b>魚の南蛮漬け</b> (魚、塩、片栗粉、油、玉葱、人参、ピーマン、醤油、砂糖、酢) <b>かぼちゃの煮物</b> (かぼちゃ、醤油、砂糖) <b>豆腐のすまし汁</b> (豆腐、油揚げ、わかめ、しめじ、いりこ、醤油、塩) <b>プリン</b> (卵、牛乳、グラニュー糖) 	<b>ハヤシライス</b> (米、牛肉、じゃが芋、人参、玉葱、グリーンピース) <b>ハヤシルウ、油、にんにく)</b> <b>和風サラダ</b> (キャベツ、もやし、人参、竹輪、ごま、醤油、マヨネーズ) <b>果物</b> <b>ロールケーキ</b> (小麦粉、卵、グラニュー糖、バター、生クリーム、砂糖) <b>牛乳</b>	<b>焼きそば</b> (中華麺、豚肉、玉葱、人参、キャベツ、ピーマン、生姜、にんにく、油、焼きそばソース、かつお節、青のり) <b>小松菜の梅ごま和え</b> (小松菜、人参、梅干し、ごま、醤油) <b>あさりスープ</b> (あさり、大根、人参、ブロッコリー、コンソメ) <b>果物</b> <b>わかめおにぎり</b> (米、炊き込みわかめ) <b>チーズ</b>	<b>ごはん</b> <b>グリルチキン</b> (鶏肉、塩、こしょう) <b>納豆和え</b> (納豆、ほうれん草、キャベツ、人参、もみりのり、醤油) <b>大根のみそ汁</b> (大根、えのき、人参、葱、いりこ、みそ) <b>きな粉トースト</b> (食パン、きな粉、マーガリン、砂糖) <b>牛乳</b>	<b>カレーライス</b> (米、牛肉、じゃが芋、人参、玉葱、カレーウ、醤油、にんにく) <b>野菜スープ</b> (ベーコン、玉葱、キャベツ、パセリ、コンソメ) <b>果物</b> <b>菓子</b> <b>牛乳</b>
おやつ						
	29(月)	30(火)	31(水)	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <h3 style="text-align: center;">ひなまつり</h3> <p>3月3日のひなまつりは「桃の節句」とも呼ばれ、雛人形や桃の花を飾り、ひなあられやしし餅等をお供えします。ひなあられは、野外で神様をまつときの保存食として作られたのが始まりで、春夏秋冬を表す桃・緑・黄・白の4色が元々の色だったようです。自然のエネルギーを頂き、子ども達の健やかな幸福を願いましょう。ひなまつりの行事食として、ちらし寿司、ひなあられが給食に登場します。</p> </div>		
	<b>ごはん</b> <b>炒り豆腐</b> (豆腐、鶏ミンチ、玉葱、人参、干しいたけ、グリーンピース、竹輪、油、醤油、砂糖) <b>マカロニサラダ</b> (マカロニ、きゅうり、人参、ハム、キャベツ、マヨネーズ) <b>なめこのみそ汁</b> (なめこ、大根、玉葱、葱、みそ、いりこ) <b>ヨーグルト和え</b> (ヨーグルト、もも、みかん、パイナップル、砂糖)	<b>ごはん</b> <b>魚のコーンマヨ焼き</b> (魚、塩、酒、コーン、マヨネーズ、チーズ、パセリ) <b>切干大根のナムル</b> (切干大根、人参、きゅうり、ハム、ごま油、醤油、砂糖) <b>春雨スープ</b> (春雨、人参、もやし、ニラ、鶏がらだし) <b>果物</b> <b>ジャムサンド</b> (食パン、ブルーベリージャム、マーガリン) <b>牛乳</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>新年度準備のため 休園日</b> </div>			
おやつ				<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <h3 style="text-align: center;">ひなまつり</h3> <p>ひまわり組さんのリクエストメニュー</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2日 グラタン</li> <li>5日 チーズケーキ</li> <li>10日 カレーうどん</li> <li>12日 たらこスパゲティ</li> <li>鶏のから揚げ</li> <li>15日 アップルパイ</li> <li>18日 鮭じゃがコロッケ</li> </ul> <p>リクエストメニューには★がついています。</p> </div>		

3歳未満児のみ午前のおやつ(牛乳100ml)があります。行事、材料の都合により献立を一部変更することがあります。