

日	主食	副食	主な材料		おやつ	主な材料
1土	職員会議・新年度準備					
3月	ごはん	ウイングステーキ、 磯香和え 豆乳スープ	ウイングステーキ きゃばつ 白菜 玉葱	大根 人参 長葱 人参 焼のり 人参 しめじ 豆乳 みそ	ポトフライ 小魚 くだもの 牛乳	じゃが芋 パン粉 小魚 はっさく
4火	ごはん	焼魚、 切り大根の煮物 ごまみそ和え すまし汁	生魚ま 切り大根 きゃばつ チンゲン菜	ごぼう 人参 油あげ 人参 わかめ ごま みそ 玉葱 人参 豆腐	お好み焼き するめ くだもの 牛乳	小麦粉 きゃばつ 長葱 はっさく
5水	うどん	天ぷら おひたし 肉スープ	さつま芋 きゃばつ 豚小間肉	玉葱 人参 ピーマン 小女子 小松菜 人参 ごぼう 人参 長葱	おにぎり 酢大根 くだもの 麦茶	米 花かつお しょうゆ 大根 酢 しょうゆ はっさく
6木	ごはん	豆腐ハンバーグ きゃばつ 煮もの みそ汁/くだもの	豆腐 きゃばつ さつま芋 かぶ	豚ひき肉 玉葱 人参 みそ 人参 昆布 玉葱 人参 かぶの葉/いちご	チヂミ かわはぎ くだもの 牛乳	上新粉 小麦粉 水菜 はっさく
7金	2色 ごはん	あらめ煮、 きんぴらの酢油漬 切り野菜の炊汁	鶏ひき肉 あらめ きゃばつ 大根	生姜 人参 人参 人参 じゃが芋 人参 人参 かぶ 人参 白滝 長葱 人参 えのき	フランスパン 昆布 くだもの 牛乳	はっさく
8土	土曜 保育		とろめん スープ	小麦粉 きゃばつ 玉葱 人参	フランスパン くだもの 麦茶	はっさく
10月	ごはん	魚の香味焼き きゃばつ 煮もの みそ汁	サワラ きゃばつ 高野豆腐 チンゲン菜	長葱 ごま 人参 人参 人参 人参 昆布 大根 人参 玉葱 大根の葉	ごまかりんどう するめ くだもの 牛乳	小麦粉 ごま 青のり 甘夏
11火	ごはん	鶏のからあげ 春雨 サラダ 粉ひき芋 みそ汁	鶏肉 春雨 じゃが芋 かぶ	生姜 かつくり粉 小麦粉 きゃばつ じゃうり 人参 玉葱 人参 かぶの葉	おからスーン 小魚 くだもの 牛乳	おから 小麦粉 豆乳 甘夏
12水	ごはん	肉じゃが しらす和え みそ汁	豚小間肉 きゃばつ 豆腐	じゃが芋 玉葱 人参 白滝 いちご 小松菜 人参 しらす 長葱 わかめ	お粉マカニ 酢ごぼう くだもの 牛乳	マカニ きな粉 ごぼう 酢 しょうゆ 甘夏
13木	ごはん	サバのみそ煮、 きんぴら 浅漬け 五目汁	サバ ごぼう きゃばつ 白菜	生姜 人参 みそ かぶ 人参 玉葱 人参 人参 人参 人参 人参 人参 人参	蒸しパン 昆布 くだもの 牛乳	小麦粉 さつま芋 甘夏
14金	ごはん	カリポロ マカニサラダ みそ汁	じゃが芋 マカニ きゃばつ	豚ひき肉 玉葱 人参 ピーマン じゃうり 人参 豆乳 酢 ごま 玉葱 人参	フランスパン かわはぎ くだもの 牛乳	フランスパン いちごジャム 甘夏
15土	土曜 保育		とろめん スープ	小麦粉 きゃばつ 玉葱 人参	フランスパン くだもの 麦茶	甘夏

※ 兩位は変更になる場合があります。

ご入園・ご進級 おめでとうございます



すみれ保育園の給食は、和食中心の献立で食材は国産にこだわっています。
旬の食材を使い、手作りで食材のおいしさを味わえるようにうす味で調理
しています。化学調味料、冷凍食品は使いません。
牛乳は、牛乳本来の風味を大切にした低温殺菌牛乳を使用しています。
季節のくだものと牛乳は、おやつに出ます。
そして、食べることをとても大事に考えています。
丈夫な体づくりということだけでなく、豊かな
感性を養い人間として生きていく意欲に深い
かかわりがあるからです。

