

# 3月 給食だより

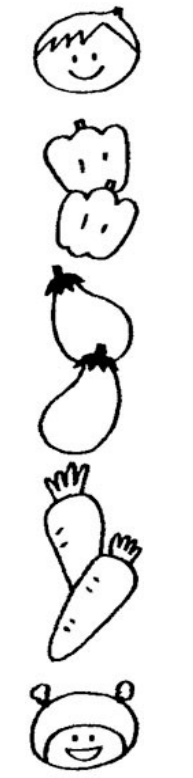
《三色栄養》 働きにより食品を三色に分けることができます  
 ● 赤色の食品—血や肉や骨をつくるものになる  
 ▲ 緑色の食品—からだの調子を整える

■ 黄色の食品—熱や力のもとになる

● 赤色の食品—血や肉や骨をつくるものになる  
 ▲ 緑色の食品—からだの調子を整える

※仕入の都合により、材料が変わる場合があります  
 ※完了食は小さく刻み薄めています。

日付	17日(月)	18日(火)	19日(水)	21日(金)	22日(土)	24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	29日(土)	31日(月)
昼食	ご飯 ■米 オイスターソース炒め ▲ピーマン ■じゃが芋 ●牛肉 オイスターソース 塩こしょう 油 かつお和え ▲ブロッコリー ▲人参 ●花かつお さば節 うす口しょうゆ 砂糖 塩 昆布 酒 味噌汁 ▲ねぎ ▲大根 ■麩 ●味噌 さば節	ご飯 ■米 豆腐ハンバーグ ▲人参 ▲玉葱 ●木綿豆腐 ●牛ミンチ ●豚ミンチ ■じゃが芋 パン粉 チキンコンソメ ケチャップ とんかつソース 塩こしょう 油 じゃこサラダ ▲キャベツ ▲きゅうり ▲人参 ●しらす うす口しょうゆ 酢 油 塩 味噌汁 ▲小松菜 ▲南瓜 ▲えのき ●味噌 さば節	ご飯 ■米 青椒肉絲 ●豚肉 ▲ピーマン ▲パプリカ ▲たけのこ ▲にんにく 塩こしょう 酒 片栗粉 オイスターソース うす口しょうゆ 砂糖 鶏がらスープ ごま油 中華和え ▲人参 ▲きゅうり ■普通春雨 砂糖 酢 ごま油 うす口しょうゆ さば節 スープ ▲チンゲン菜 ▲エリンギ ▲もやし 中華味 鶏がらスープ	ご飯 ■米 カレーの煮つけ ●カレー うす口しょうゆ こい口しょうゆ 砂糖 みりん さば節 酒 卵の花 ▲人参 ■こんにやく ▲椎茸 ●おから ▲蓮根 ▲牛蒡 ●薄揚げ ●かまぼこ ▲ねぎ うす口しょうゆ こい口しょうゆ 砂糖 みりん 酒 さば節 油 豚汁 ▲白菜 ●ソフト豆腐 ▲人参 ●豚肉 ▲大根 ■こんにやく ▲牛蒡 ■里芋 ▲ねぎ さば節 ●タケヤ味噌 油	教室準備 (全園児お弁当日)	ご飯 ■米 生姜焼き ▲玉葱 ●豚肉 ▲人参 ▲ピーマン ●タケヤ味噌 ▲生姜 こい口しょうゆ 砂糖 みりん 酒 油 ごま和え ▲人参 ▲ほうれん草 ごま さば節 うす口しょうゆ 砂糖 酒 味噌汁 ▲ねぎ ▲白菜 ▲しめじ ●味噌 さば節	中華丼 ■米 ▲白菜 ▲玉葱 ●豚肉 ▲人参 ▲しめじ ごま油 中華味 鶏がらスープ シャンタン うす口しょうゆ 片栗粉 中華酢の物 ▲人参 ▲もやし ▲貝割れ 砂糖 酢 ごま油 うす口しょうゆ さば節 スープ ▲ニラ ■じゃが芋 ▲コーン 中華味 鶏がらスープ	ハヤシライス ■米 ▲玉葱 ▲人参 ●牛肉 ルー 油 ケチャップ ポテトサラダ ■じゃが芋 ▲人参 ▲玉葱 ▲コーン ▲きゅうり ドレッシング (マヨネーズ風) 砂糖 塩	肉うどん ■うどん ●牛肉 ●かまぼこ ▲ねぎ さば節 うす口しょうゆ こい口しょうゆ みりん 砂糖 酒 塩 昆布 煮浸し ▲白菜 ▲人参 ●薄揚げ さば節 うす口しょうゆ こい口しょうゆ 砂糖 みりん 塩 酒	ご飯 ■米 鮭の マヨネーズ焼き ●鮭 (0歳カレー) ▲パセリ ■パン粉 塩 ドレッシング (マヨネーズ風) 油 無限ピーマン ▲ピーマン ●ツナ 鶏がらスープ うす口しょうゆ ごま油 のっぺい汁 ▲人参 ●豚肉 ■里芋 ●ソフト豆腐 ▲大根 ▲ねぎ さば節 うす口しょうゆ みりん 塩 昆布 片栗粉	ご飯 ■米 蓮根金平 ▲人参 ▲蓮根 ▲しめじ ●豚肉 ■糸こんにやく さば節 うす口しょうゆ こい口しょうゆ 砂糖 みりん 酒 油 酢の物 ▲きゅうり ●わかめ ●しらす さば節 砂糖 ごま うす口しょうゆ 酢 塩 味噌汁 ▲ねぎ ▲玉葱 ●薄揚げ ●味噌 さば節	ご飯 ■米 タンドリーチキン ●鶏肉 ▲にんにく ▲生姜 ●ヨーグルト カレー粉 塩こしょう ケチャップ スパゲティーサラダ ■スパゲティー ▲人参 ▲玉葱 ▲きゅうり ●ツナ ▲コーン ドレッシング (マヨネーズ風) 砂糖 塩 スープ ▲チンゲン菜 ■じゃが芋 ▲エリンギ 中華味 鶏がらスープ
	おやつ	0歳 1歳 2歳 3—5歳 0—5歳	焼きそば (焼きそば類 人参 もやし キャベツ 油 とんかつソース 豚肉) 塩こしょう 花かつお	オレンジ ハイハイ オレンジ ベジタブルせんべい オレンジ ベジタブルせんべい オレンジ つぶせん		南瓜サンド (食パン 南瓜 さつま芋 塩 きゅうり 人参 マヨネーズ風 砂糖)	かぼちゃボーロ ベビーせんべい あられ おせんべいサラダ味 あられ おせんべいサラダ味 あられ おせんべいサラダ味	黒糖 豆乳蒸しパン (小麦粉 黒砂糖 無調整豆乳 ベーキングパウダー レーズン 油)	バナナ 紫芋せんべい バナナ きな粉せんべい バナナ きな粉せんべい バナナ きな粉棒	苺ジャムパン (コッペパン グラニュー糖 苺 レモン)	わかめおにぎり わかめおにぎり わかめおにぎり 昆布 わかめおにぎり 昆布	お好み焼き (キャベツ 豚肉 ねぎ 山芋 青のり 小麦粉 花かつお とんかつソース さば節 マヨネーズ風)
栄養素	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	566Kcal 28.8g 16.8g 83.4g 2.2g	555Kcal 25.7g 16.3g 69.1g 2.4g	564Kcal 20.2g 15.8g 90.3g 2.3g	552Kcal 26.0g 11.2g 86.4g 2.0g	581Kcal 25.9g 15.5g 90.3g 1.7g	574Kcal 15.9g 16.2g 77.3g 1.3g	582Kcal 15.5g 16.0g 100.0g 3.3g	557Kcal 25.8g 12.5g 90.4g 3.1g	616Kcal 26.8g 18.7g 90.2g 1.9g	559Kcal 24.8g 16.7g 59.3g 2.7g	546Kcal 24.4g 18.5g 63.3g 0.6g



3月の  
メニューは、  
らいおん組  
さんのリク  
エスト献立  
です!!



《今月の旬の食材》たけのこ じゃが芋 玉葱 ブロッコリー チンゲン菜 小松菜 キャベツ いちご