

3月

令和4年度

にんぎょひょう

年間目標：食事の正しいマナーを身につけて、楽しく食べよう

月間目標：友達と楽しく食事をする

今年度も、最後の月になりました。
ぱんだぐみさんにとっては、残り
わずかな給食の時間、楽しく過ごしても
らえたらなと思います。来年度も子ども
達においしい給食を提供できるよう頑
張っていききたいと思います。
一年間
ありがとうございました。

献立		1 (水)	2 (木)	3 (金)
献立	材料	豆腐団子のあんかけ おかか和え 中華スープ フルーツ 豚ミンチ、豆腐、卵 玉ねぎ、人参 干し椎茸、三度豆 キャバツ、もやし わかめ クラッカーサンド・牛乳	ホワイトスパゲティ 茹で野菜 コンソメスープ フルーツ ベーコン、玉ねぎ 人参、しめじ ほうれん草、じゃが芋 ブロッコリー、大根	〈ひなまつり〉 丹後ばら寿司 ブロッコリーのごま和え 鶏のオレシジ焼き すまし汁・フルーツ 干し椎茸、人参 かまぼこ、卵、サバ缶 ブロッコリー、鶏肉 豆腐、麩 ひなあられ・カルピス
	材料	豚肉、人参、干し椎茸 ピーマン、キャバツ 大根、えのき、玉ねぎ クッキー・牛乳	鶏肉、人参、干し椎茸 合挽き肉、玉ねぎ グリーンピース、人参 コーン、ブロッコリー じゃが芋、パセリ カップケーキ・ジョア	干草焼き ポテトサラダ 豆腐のみそ汁 フルーツ 卵、鶏ひき肉、人参 キャバツ、干し椎茸 ねぎ、じゃが芋 ブロッコリー、コーン 豆腐、わかめ、玉ねぎ 米粉ドーナツ・牛乳
献立		8 (水)	9 (木)	10 (金)
献立	材料	豚肉のみそ炒め 即席漬け みそ汁 フルーツ 豚肉、人参、干し椎茸 ピーマン、キャバツ 大根、えのき、玉ねぎ クッキー・牛乳	〈お別れお楽しみ会〉 ケチャップライス 鶏のから揚げ・ブロッコリー ミニハンバーグ コンソメスープ・フルーツ 鶏肉、ベーコン 合挽き肉、玉ねぎ グリーンピース、人参 コーン、ブロッコリー じゃが芋、パセリ カップケーキ・ジョア	和風ハンバーグ 野菜のソテー すまし汁 フルーツ 合挽き肉、豆腐、卵 玉ねぎ、ほうれん草 コーン、キャバツ 人参、わかめ、えのき ヨーグルト・枝豆・昆布 お茶
	材料	魚のみそ煮 金時煮豆 おひたし すまし汁 フルーツ 魚の切り身、金時豆 ほうれん草、キャバツ ごま、かまぼこ、豆腐 しめじ うどんかりんとう・牛乳	きつねうどん 根菜の炒め物 フルーツ うどん、かまぼこ 油揚げ、ねぎ、鶏肉 大根、ごぼう こんにゃく、人参 干し椎茸 白玉ぜんざい・お茶	ホットドック チーズ・ミニトマト ブロッコリー クリームシチュー フルーツ パン、ウィンナー キャバツ、ブロッコリー 玉ねぎ、人参、じゃが芋 コーン、グリーンピース 生乳、ミニトマト、チーズ スイートポテト・牛乳
献立		15 (水)	16 (木)	17 (金)
献立	材料	魚のみそ煮 金時煮豆 おひたし すまし汁 フルーツ 魚の切り身、金時豆 ほうれん草、キャバツ ごま、かまぼこ、豆腐 しめじ うどんかりんとう・牛乳	きつねうどん 根菜の炒め物 フルーツ うどん、かまぼこ 油揚げ、ねぎ、鶏肉 大根、ごぼう こんにゃく、人参 干し椎茸 白玉ぜんざい・お茶	和風ハンバーグ 野菜のソテー すまし汁 フルーツ 合挽き肉、豆腐、卵 玉ねぎ、ほうれん草 コーン、キャバツ 人参、わかめ、えのき ヨーグルト・枝豆・昆布 お茶
	材料	豚肉のみそ炒め 即席漬け みそ汁 フルーツ 豚肉、人参、干し椎茸 ピーマン、キャバツ 大根、えのき、玉ねぎ クッキー・牛乳	鶏肉のみそ炒め 即席漬け みそ汁 フルーツ 豚肉、人参、干し椎茸 ピーマン、キャバツ 大根、えのき、玉ねぎ クッキー・牛乳	干草焼き ポテトサラダ 豆腐のみそ汁 フルーツ 卵、鶏ひき肉、人参 キャバツ、干し椎茸 ねぎ、じゃが芋 ブロッコリー、コーン 豆腐、わかめ、玉ねぎ 米粉ドーナツ・牛乳
献立		22 (水)	23 (木)	24 (金)
献立	材料	春巻き 野菜のソテー すまし汁 フルーツ 豚ひき肉、春雨 もやし、人参、キャバツ ベーコン、玉ねぎ ピーマン、わかめ 大根、えのき フルーツ・りんごジュース	中華丼 酢の物 みそ汁 フルーツ 豚肉、人参、キャバツ 玉ねぎ、干し椎茸 わかめ、じゃが芋 ぼた餅・お茶	ホットドック チーズ・ミニトマト ブロッコリー クリームシチュー フルーツ パン、ウィンナー キャバツ、ブロッコリー 玉ねぎ、人参、じゃが芋 コーン、グリーンピース 生乳、ミニトマト、チーズ スイートポテト・牛乳
	材料	豚肉のみそ炒め 即席漬け みそ汁 フルーツ 豚肉、人参、干し椎茸 ピーマン、キャバツ 大根、えのき クッキー・牛乳	きつねうどん 根菜の炒め物 フルーツ うどん、かまぼこ 油揚げ、ねぎ、鶏肉 大根、ごぼう こんにゃく、人参 干し椎茸 白玉ぜんざい・お茶	和風ハンバーグ 野菜のソテー すまし汁 フルーツ 合挽き肉、豆腐、卵 玉ねぎ、ほうれん草 コーン、キャバツ 人参、わかめ、えのき ヨーグルト・枝豆・昆布 お茶
献立		29 (水)	30 (木)	31 (金)
献立	材料	魚のみそ煮 金時煮豆 おひたし すまし汁 フルーツ 魚の切り身、金時豆 ほうれん草、キャバツ ごま、かまぼこ、豆腐 しめじ うどんかりんとう・牛乳	きつねうどん 根菜の炒め物 フルーツ うどん、かまぼこ 油揚げ、ねぎ、鶏肉 大根、ごぼう こんにゃく、人参 干し椎茸 白玉ぜんざい・お茶	和風ハンバーグ 野菜のソテー すまし汁 フルーツ 合挽き肉、豆腐、卵 玉ねぎ、ほうれん草 コーン、キャバツ 人参、わかめ、えのき ヨーグルト・枝豆・昆布 お茶
	材料	豚肉のみそ炒め 即席漬け みそ汁 フルーツ 豚肉、人参、干し椎茸 ピーマン、キャバツ 大根、えのき、玉ねぎ クッキー・牛乳	きつねうどん 根菜の炒め物 フルーツ うどん、かまぼこ 油揚げ、ねぎ、鶏肉 大根、ごぼう こんにゃく、人参 干し椎茸 白玉ぜんざい・お茶	和風ハンバーグ 野菜のソテー すまし汁 フルーツ 合挽き肉、豆腐、卵 玉ねぎ、ほうれん草 コーン、キャバツ 人参、わかめ、えのき ヨーグルト・枝豆・昆布 お茶

6時以降の軽食は、おにぎり・ポールウインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。

3歳以上のお子様も、主食(ごはん等)は保育園で用意します。火・金曜日は玄米食を食べます。

8日(水)は、クッキング(クッキー)をします。らいおん・きりん・ぱんだぐみさんは、エプロン・三角巾の準備をお願いします。

都合により献立を変更する場合がありますが
ありますご了承ください。

みずほ保育園

