

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

献立	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)
大豆入りバゲティ ミートソース キャベツの甘酢和え ニラ玉スープ フルーツ 豚ひき肉、人参 玉ねぎ、スパゲティ 水煮大豆、ピーマン トマト缶、キャベツ 胡瓜、ニラ、卵 フライドポテト・牛乳	魚のマヨネーズ焼き 切干大根の和え物 じゃが芋のみそ汁 フルーツ 魚の切り身、玉ねぎ 切干大根、人参、胡瓜 キャベツ、ロースハム じゃが芋、ねぎ 黒糖蒸しパン・牛乳	魚の切り身、玉ねぎ 切干大根、人参、胡瓜 キャベツ、ロースハム じゃが芋、ねぎ 黒糖蒸しパン・牛乳	コーンラーメン ブロッコリーのサラダ フルーツ 中華麺、豚肉、ねぎ キャベツ、コーン缶 人参、ブロッコリー わかめおにぎり・お茶	和風ハンバーグ 大根サラダ 青菜のみそ汁 フルーツ 鶏ひき肉、豚ひき肉 木綿豆腐、玉ねぎ、卵 大根、胡瓜、カニカマ 小松菜、油揚げ、人参 梅ジャムサンド・牛乳	
献立	丹後のばら寿司 ミニトマト・ポークビッツ ブロッコリーのごま和え 花麩のすまし汁・フルーツ 干し椎茸、人参、鯖缶 かまぼこ、ねぎ、玉ねぎ グリーンピース、ミニトマト 卵、ブロッコリー、豆腐 ポークビッツ、花麩 ひなあられ・カルピス	うどん餃子 ちやしのカレーサラダ 油揚げのみそ汁 フルーツ うどん、豚ひき肉 ねぎ、ニラ、キャベツ ちやし、胡瓜、人参 玉ねぎ、油揚げ オレンジゼリー・牛乳	うどん餃子 ちやしのカレーサラダ 油揚げのみそ汁 フルーツ うどん、豚ひき肉 ねぎ、ニラ、キャベツ ちやし、胡瓜、人参 玉ねぎ、油揚げ オレンジゼリー・牛乳	中華丼 じゃが芋のごま煮 切干大根のみそ汁 フルーツ 豚肉、むきえび、人参 白菜、玉ねぎ ピーマン、干し椎茸 じゃが芋、玉ねぎ 切干大根、小松菜 クラッカーサンド・牛乳	煮魚 マカロニサラダ 豆腐のすまし汁 フルーツ 魚の切り身、マカロニ キャベツ、胡瓜 ロースハム、人参 かまぼこ、豆腐 しめじ、ねぎ、玉ねぎ 麩のラスク・牛乳
献立	白身魚のクリームソース 大根のみそ煮 キャベツと大豆のスープ フルーツ 魚の切り身、ほうれん草 大根、キャベツ、人参 水煮大豆、玉ねぎ クレープ・牛乳	けんちん煮 菜種和え わかめのみそ汁 フルーツ 鶏肉、豆腐、人参、大根 ごぼう、里芋、玉ねぎ こんにゃく、ほうれん草 キャベツ、コーン缶、ねぎ ツナ缶、えのき、わかめ お好み焼き・牛乳	白身魚のピカタ ひじきと大豆の煮物 ちやしのみそ汁 フルーツ 切り身魚、卵、ひじき 水煮大豆、干し椎茸 油揚げ、人参、ちやし チンゲン菜、玉ねぎ ぼた餅・お茶	高野豆腐のうすくず煮 キャベツのごまマヨ和え 豚汁 フルーツ 豚肉、高野豆腐、油揚げ グリーンピース、胡瓜 人参、キャベツ、大根 さつまいも、こんにゃく 白菜、玉ねぎ 大学芋・牛乳	きつねうどん 根菜の炒め煮 フルーツ うどん、鶏肉、かまぼこ 油揚げ、大根、ごぼう こんにゃく、人参 干し椎茸 ピザトースト・牛乳
献立	雑菜 いとこ煮 かき玉汁 フルーツ 牛肉、緑豆春雨、人参 ピーマン、玉ねぎ まいたけ、ねぎ、南瓜 小豆、卵、わかめ チーズ入りホットケーキ 牛乳	春巻き わかめのサラダ しめじのみそ汁 フルーツ 豚ひき肉、緑豆春雨 ちやし、人参、わかめ 胡瓜、ツナ缶、豆腐 玉ねぎ、小松菜、しめじ ミルク餅・牛乳	お好み焼きオムレツ ほうれん草のしらす和え じゃが芋のスープ フルーツ 豚ミンチ、卵、キャベツ 長芋、ねぎ、ほうれん草 ちりめんじゃこ キャベツ、人参 じゃが芋、玉ねぎ バナポン・牛乳	高野豆腐のうすくず煮 キャベツのごまマヨ和え 豚汁 フルーツ 豚肉、高野豆腐、油揚げ グリーンピース、胡瓜 人参、キャベツ、大根 さつまいも、こんにゃく 白菜、玉ねぎ 大学芋・牛乳	ハンバーグ ブロッコリー ミニトマト・ポテトフライ コンソメスープ フルーツ ロールパン、玉ねぎ 合挽きミンチ、キャベツ チーズ、ブロッコリー チンゲン菜、ミニトマト ベーコン、人参、えのき クッキー・牛乳
献立	魚の塩焼き 栄養金平 かき玉汁 フルーツ 魚の切り身、鶏肉 大豆、人参、ごぼう じゃが芋、こんにゃく いんげん、卵、玉ねぎ えのき、ねぎ マカロニのあべかわ・牛乳	カレーライス ささみのごまマヨ和え フルーツ 豚肉、鶏のささ身 じゃが芋、玉ねぎ 人参、キャベツ、胡瓜 ミニトマト ピラヤニグルト・枝豆 お茶	カレーライス ささみのごまマヨ和え フルーツ 豚肉、鶏のささ身 じゃが芋、玉ねぎ 人参、キャベツ、胡瓜 ミニトマト ピラヤニグルト・枝豆 お茶	寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しを感じられるようになり、今年度も残りわずかとなり、ぱんだ組にとっては最後の一ヶ月になりました。 ひなまつりやお別れお楽しみ会など、思い出に残る給食やおやつを提供したいと思っております。	寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しを感じられるようになり、今年度も残りわずかとなり、ぱんだ組にとっては最後の一ヶ月になりました。 ひなまつりやお別れお楽しみ会など、思い出に残る給食やおやつを提供したいと思っております。
献立	魚の塩焼き 栄養金平 かき玉汁 フルーツ 魚の切り身、鶏肉 大豆、人参、ごぼう じゃが芋、こんにゃく いんげん、卵、玉ねぎ えのき、ねぎ マカロニのあべかわ・牛乳	カレーライス ささみのごまマヨ和え フルーツ 豚肉、鶏のささ身 じゃが芋、玉ねぎ 人参、キャベツ、胡瓜 ミニトマト ピラヤニグルト・枝豆 お茶	カレーライス ささみのごまマヨ和え フルーツ 豚肉、鶏のささ身 じゃが芋、玉ねぎ 人参、キャベツ、胡瓜 ミニトマト ピラヤニグルト・枝豆 お茶	寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しを感じられるようになり、今年度も残りわずかとなり、ぱんだ組にとっては最後の一ヶ月になりました。 ひなまつりやお別れお楽しみ会など、思い出に残る給食やおやつを提供したいと思っております。	寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しを感じられるようになり、今年度も残りわずかとなり、ぱんだ組にとっては最後の一ヶ月になりました。 ひなまつりやお別れお楽しみ会など、思い出に残る給食やおやつを提供したいと思っております。

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。
9日(月)は、クッキング(クレープ)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・マスク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ご了承ください。

