



7	イトプ グ プ グ デ グ デ グ デ が が が が が が が が が が が が					
.日付	献立名	"血・肉・骨" を作る食品 無額・肉類・豆類・乳類・卵類	"熱・力" の元になる食品 製類・油調・砂糖類・芋類	"体調" を整える食品 野菜類・海獺類・くだもの類	物味料	エネルギー
	ツナピラフ	ツナ	*	玉葱・人参・いんげん	コンソメ	
1	卵の洋風スープ	90	じゃがいも	ミニトマト・パセリ	コンソメ	460
(±)	りんご	1 5		りんご	塩	keal
3	牛乳	牛乳				
角			文化の日			
	シーフードピラフ	えび・ツナ	米・油・酒	玉葱・人参・いんげん	コンソメ	
4	じゃがいもとしめじのチーズ 焼き	鶏もも肉・チーズ	じゃがいも・油	玉葱・しめじ・コーン・パセ リ		400
おにぎり	ミネストローネ	ベーコン	油	玉葱・人参・キャベツ・セロ リ・ホールトマト・ケチャッ プ オレンジ	コンソメ 塩	kcal
	オレンジ おにぎり		米(鮭・わかめ)	7079		
5	ニラ玉	卵・豚ひき肉・高野豆腐	砂糖	ニラ・切り干し大根	中華あじ	
(JK)	ーノエ きのことほうれん草のソテー	ウインナー	油	ほうれん草・もやし・コー	濃□醤油	590
弁当箱	®		/Ш	ン・しめじ・舞茸	コンソメ	keal
	ヤンニョム厚揚げ		胡麻•砂糖	ケチャップ	淡口醤油	
	コッペパン		コッペパン			
6 (未)	マカロニグラタン	鶏もも肉・牛乳・チーズ	マカロニ	たまねぎ・しめじ・パセリ	コンソメ	560
年長	レタスサラダ	ツナ	フレンチドレッシング	レタス・人参		kcal
おにぎり	オレンジ 牛乳	牛乳		オレンジ		
7			<u></u>			
7 金	焼き芋パーティ お	にきり持参				
	鶏そぼろ丼	卵・鶏ひき肉・高野豆腐	米•砂糖		淡口醤油	
8	小松菜の和え物		砂糖・ごま	小松菜·人参	淡口醤油	500
Œ	わかめの味噌汁	味噌・豆腐	じゃがいも	わかめ	鰹・昆布だし	kcal
	ヨーグルト	ヨーグルト				
	おにぎり		米 (ゆかり・青菜)			
10	鯖のかば焼き®	鯖	砂糖	生姜		
(月) <mark>弁当箱</mark>	高野豆腐の五目煮 	高野豆腐	砂糖	いんげん・しいたけ・人参	鰹・昆布だし 淡口醤油・ 塩	500 kcal
	バナナ			バナナ		
	ごはん		米		VIII VIII	
11	鶏の照り焼き	鶏もも肉	砂糖		濃□醤油	420
(火)	小松菜のおかか和え	魚堅魚師	砂糖	小松菜・もやし・人参	淡口醤油	kcal
1号休園	厚揚げの味噌焼き	 厚揚げ・味噌		 青葱		
	おにぎり	1 4- 1901 7 4/4-1	米(ごま塩・わかめ)	日心		
	ひじきの和風オムレツ	卵・高野豆腐	油・砂糖・酒	ひじき・玉葱・人参・舞茸	濃□醤油	
12	ブロッコリーのマヨネーズ和		マヨドレ	ブロッコリー・人参・きゅう	淡口醤油	500
(水) <mark>弁当箱</mark>	え	 ウインナー		<u>)</u>		kcal
	ウインナー		/ш			
	キャンディチーズ ごはん	チーズ				
13	こはん チンジャオロース	 牛もも肉	木 砂糖	 玉葱・ピーマン・たけのこ	濃□醤油	
休	わかめとキャベツのナムル	ツナ		きゅうり・人参・キャベ		470 kcal
年少おにぎり				ツ・わかめ		Kear
- 55100.5	バナナ		N/	バナナ		
	ごはん		米 _		酢	
14	鮭の甘酢あんかけ		片栗粉	たまねぎ・人参・ピーマン	淡口醤油	510
(金)	水菜の中華サラダ	焼き豚	砂糖・ごま油	水菜・人参・切り干し大根	211C-4422-7	kcal
	大学芋		さつまいも・黒ごま・油・砂糖		淡口醤油	
	ハヤシライス	#+++		 玉葱・人参・ケチャップ・ホ		
15		<u> </u>	米・ハヤシルゥ	ールトマト		= 10
15 ±	かぼちゃサラダ	ハム	マヨドレ	かぼちゃ・きゅうり	-	540 kcal
	りんご	井辺		りんご	塩	
	牛乳	牛乳		1	I	

17	おにぎり		米(青菜・鮭)					
(月)	鶏の西京焼き		砂糖		淡口醤油			
弁当箱	鉄骨サラダ	大豆・ハム	マヨドレ	きゅうり・コーン・人参・ひじ		490		
年中	3/13 2 2 2	, ,		き・れんこん		keal		
おにぎり	キャンディチーズ	チーズ						
18	ごはん		米					
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ・卵	てんぷら粉・油・酒	青のり	淡口醤油	430		
	ほうれん草としめじのお浸し	油揚げ・かつお節	砂糖	ほうれん草・もやし・人参・	濃口醤油			
w				しめじ		kcal		
	豚汁	味噌・豚もも肉・厚揚げ	油・さつまいも	青葱・大根・人参・ごぼう	かつお昆布 だし			
	ぶた今 おにぎいは女	A			100			
19								
(zk)	プリン (プリンミッ:	クス・午乳/						
	ごはん		米	ごはん	淡口醤油			
20	鯖の味噌煮	鯖・赤味噌・白味噌	酒•砂糖	生姜・長葱	塩濃□醤油	420		
(木)	」 小松菜と卵の和え物	90			淡口醤油	Kcal		
	りんご	90	07/10	りんご				
	ごはん		*	<i>3.</i> 0C				
	牛肉のカレー炒め	<u></u> 牛もも肉	カレー粉	たまねぎ・ピーマン・しめじ・	コンソメ			
21				人参		530 kcal		
(金)	さつまいもサラダ	11	さつまいも・マヨドレ	きゅうり・人参		KCaI		
	ヨーグルト	ヨーグルト						
	中華丼	豚もも肉	米•片栗粉	白菜・人参・しいたけ	中華あじ			
22	ニラ玉炒め	90	油	にら	中華あじ	400		
\oplus	オレンジ			 オレンジ	淡口醤油	kcal		
	オレブフ ヨーグルト	 ヨーグルト						
	J 2701	<u> </u>						
24			振替休日					
(月)		T			T	•		
	ごはん		米					
25	麻婆豆腐	木綿豆腐・豚ひき肉・高野豆	片栗粉•油•砂糖	玉葱・人参・ニラ・干し椎茸・	淡口醤油 中華あじ			
		腐•赤味噌		生姜・にんにく	濃□醤油	500		
w	中華サラダ	鶏ささみ・白味噌	春雨・練りごま・砂糖	人参・きゅうり	淡□醤油塩	keal		
	大根とベーコンの中華スープ	ベーコン	ごま油・砂糖・片栗粉	大根・えのき・青葱・生姜	中華あじ			
	おにぎり		米(ゆかり・ごま塩)					
26	鮭のから揚げ	鮭	米粉•片栗粉•油	生姜	淡口醤油	440		
(水) <mark>弁当箱</mark>	春菊のお浸し®		砂糖	春菊・キャベツ・人参	淡口醤油	keal		
71 = 148	キャンディチーズ	チーズ						
	ごはん		米					
	お好み焼き	豚ばら肉・エビ・卵・かつお	お好み焼き粉・天かす・お好み	キャベツ・青葱				
27		粉	焼きソース・マヨネーズ			440		
(k)	もやしと水菜の昆布和え		砂糖・いりごま	もやし・水菜・人参・コーン・	濃口醤油	kcal		
				塩昆布	かつお昆布だ し			
	みかん			みかん				
_	ごはん		米					
28	赤魚のマヨネーズ焼き	赤魚	マヨドレ		淡口醤油			
(金)	切り干しナポリタン	ウインナー	砂糖	切り干し大根・人参・ピーマ	コンソメ	480 kcal		
りすおにぎり				ン・ケチャップ・ソース		ncai		
SICC 9	のり塩ポテト		じゃがいも・油	青のり				
29	焼きうどん	豚もも肉・鰹節	ゆでうどん・みりん	玉葱・人参・青葱	淡□醤油			
	れんこんのきんぴら		砂糖・ごま油・酒		淡口醤油	400		
(±)	りんご			りんご	塩	400 kcal		
~	ヨーグルト	 ヨーグルト						

〔給食室からのお知らせ〕

- ・毎週月曜日と水曜日は、おにぎり給食のため、空の弁当箱を持たせてください。
- 7日(金)はやきいもパーティです。おにぎり

 の持参をお願いします。
- •11日(水)は創立記念日のため、1号認定児は休園です。2・3号認定児のみ給食の提供があります。
- 19日(水)は誕生会です。おやつを食べるためのスプーンと、昼食のおにぎり ♠の持参をお願いします。
- 園外保育に行く学年は、おにぎり持参日となります。他の学年は、園で給食を食べます。

りす 28日(金) 年少 4日(火)、13日(木) 年中 17日(月) 年長 6日(木)