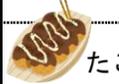




幼児食献立表



【令和8年3月】

日 1日	月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日	土 7日
米飯 赤魚のみりん焼き 南瓜のそぼろあんかけ 果物缶(白桃・みかん) みそ汁(玉ねぎ・葉大根)	肉うどん えび焼売 人参しりしり レアチーズイチゴ	てまりおにぎり 鶏肉の照り焼き 3色お浸し 桃の花三色ゼリー すまし汁(豆腐・花麩・ほうれん草)	米飯 えびカツ キャベツとちくわのサラダ 牛乳プリン みそ汁(オクラ・なめこ)	米飯 おさかなふりかけ 豚肉のスタミナ炒め 稲庭カレーマヨサラダ バナナ 中華スープ(白菜・エリンギ)	バターロール(りんごジャム) チキンカツ マカロニサラダ 野菜&果実 グレープ コンソメスープ(水菜・もやし)	米飯 カレーのマヨコーン焼き もやしのナムル 森永カルシウムヨーグルト みそ汁(いんげん・高野豆腐)
カスタードクレープ	ココアクリームサンド	 ひしもち風3色ケーキ	ももタルト	アンパンマンせんべい ビスコ(いちごクリーム)	 たこ焼き風ポテト	スイートポテト
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
米飯 すき煮 春雨のサラダ フルーチェ ぶどう味 みそ汁(かぶ・白玉麩)	米飯 鶏肉のトマトソース 白菜ツナサラダ ジョア わかめスープ(わかめ・しめじ)	米飯 鱈のオーロラソースかけ 稲庭うどんちゃんぷる プロセスチーズ(ディズニー) みそ汁(小松菜・えのき)	ピビンバ丼 かぼちゃサラダ みかんゼリー 中華スープ(大根・水菜)	米飯 サバの味噌煮 すき昆布 牛乳プリン 具だくさん汁	カレーライス たこさんウインナーとポテト ブロッコリーサラダ いちごゼリー コンソメスープ(キャベツ・人参)	米飯 鶏肉の甘辛煮 切干大根マヨ醤油サラダ フルーチェ ピーチ味 みそ汁(白菜・あおさ)
牛乳ケーキ	コーンポタージュせん 白い風船	ドームケーキ(バナナ)	チーズちぢみ	豆乳プリンタルト	フルーツヨーグルト	雪の宿
15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
米飯 カレーのみぞれあんかけ ひじき炒り豆腐 マスカットゼリー みそ汁(オクラ・えのき)	食パン(いちごジャム) 煮込みハンバーグ コールスローサラダ 森永カルシウムヨーグルト 卵スープ(卵・もやし)	米飯 焼き鳥卵焼き添え ほうれん草ツナサラダ バナナ みそ汁(白玉麩・ふのり)	米飯 鮭チーズフライ かぶのえびあんかけ 野菜&果実 ピーチ みそ汁(大根・油揚げ)	焼きそば 人参しりしり(ツナ) パインゼリー コンソメスープ(玉ねぎ・コーン)	米飯 親子煮 切干大根和風ごまサラダ フルーチェ りんご味 みそ汁(いんげん・ぶなしめじ)	米飯 赤魚のクリームソースかけ ナポリ風稲庭うどん 果物缶(黄桃・白桃) みそ汁(じゃが芋・わかめ)
ストロベリークレープ	お野菜ポテト	ばかうけ(甘口しょうゆ) マンナウエファー	マシュマロサンド	 メロンパン風スコーン	ととやき(いちご)	バウムクーヘン
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
米飯 麻婆豆腐 ナムル バナナ 中華スープ(エリンギ・コーン)	米飯 チキン南蛮 枝豆サラダ ピーチゼリー みそ汁(白菜・あおさ)	米飯 鮭の幽庵焼き 根菜のきんぴら ヨーグルトいちごソース すまし汁(花麩・水菜)	みそラーメン 餃子 白菜の海苔和え 牛乳プリン	バターロール(りんごジャム) ミートボールのブラウンシチュー ブロッコリーエビサラダ ラ・フランスゼリー キャベツとえのきのスープ	米飯 タラのごま味噌焼き バンバンジー風サラダ ジョア みそ汁(玉ねぎ・オクラ)	米飯 豚肉のケチャップ炒め もやしの胡麻しょうゆ和え オレンジゼリー みそ汁(大根・葉大根)
ぼたぼた焼き	カステラ蒸しケーキ	ハートのシュガーパイ	いちごスティック	チャーハンおにぎり	おふラスク(花)	焼きドーナツ(豆乳)
29日	30日	31日				
米飯 おさかなふりかけ チキンオープン焼き 洋風きんぴら 果物缶(りんご) みそ汁(いんげん・えのき)	ケチャップライス えびフライとコロケ もやしとちくわのマヨ醤油和え いちごゼリー ポトフ風スープ	米飯 サバのカレーマヨ焼き 3色野菜のおかか炒め 鉄分カルシウム入りチーズ みそ汁(里芋・庄内麩)				
ブルーベリータルト	ロールケーキ	りんごジャムパイ				



3月3日はひなまつりです



ひなまつりは子どもたちの健やかな成長と幸せを願う日本の伝統行事です。

給食ではひなまつりにちなんで「てまりおにぎり」を取り入れました。てまりのような丸い形と彩りを楽しみながら、ひなまつりの雰囲気を感じてもらえたら嬉しいです。

ころんとした見た目は子どもたちが楽しく、食べやすいように配慮した工夫のひとつです。

花形の人参やすまし汁の花麩、デザートの花ゼリーなど見た目からも春を感じられる献立となっています。

またおやつには「ひしもち風3色ケーキ」を提供します。ひしもちの彩りをイメージしたひなまつりを感じられるおやつです。行事を身近に感じられる機会になればと思います。

