

3月の献立表

阿佐谷保育園 1歳

毎食牛乳が付きまます。ヨーグルト、牛乳を主とした献立のときは麦茶になります。

2018年度

午前食		午後食	
1 15 29 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・煮込みうどん (乾麺、玉葱、人参、大根、長葱、小葱、しめじ、干し椎茸、豆腐、なたね油、昆布、だし、塩、醤油、みりん) ・車麩の煮揚げ (車麩、小麦粉、なたね油、砂糖、塩、醤油、酒) ・かぶ酢 (かぶ、わかめ、昆布、砂糖、塩、醤油、米酢) ・ミニトマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・ひなまつりちらし寿司 (1日) (米、麦、人参、きぬさや、コーン、菜の花、干し椎茸、鯛、刻み海苔、昆布、砂糖、塩、醤油、米酢) ・果物 ・米飯お好み焼き (15日、29日) (米、麦、小麦粉、人参、キャベツ、しらす、胡麻油、だし、塩) ・人参の煮物 (人参、だし、砂糖、醤油) ・果物 	
2 16 30 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・ピラフ ・スープ ・赤飯 ・すまし汁 ・ブロッコリーコーンサラダ ・クリームライス ・胡瓜サラダ ・ナムル ・果物 ・唐揚げ ・果物 <p>(2日)</p> <p>(16日卒園式)</p> <p>(30日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立 	
4 18 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (人参、白菜、油揚げ、煮干し、味噌) ・鶏肉の酢醤油煮 (じゃが芋、鶏もも肉、だし、昆布、砂糖、醤油、米酢) ・ほうれん草のお浸し (ほうれん草、人参、だし、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・パウンドケーキ (小麦粉、ベーキングパウダー、卵、牛乳、バター、砂糖) ・かぶ酢 (かぶ、昆布、砂糖、塩、米酢) ・果物 	
5 19 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ロールパン ・野菜スープ (玉葱、人参、しめじ、小葱、なたね油、だし、塩、醤油) ・チリコンカン (大豆、玉葱、セロリ、トマト缶、にんにく、牛挽肉、ベーコン、なたね油、塩、ケチャップ) ・マセドアンサラダ (じゃが芋、人参、胡瓜、ハム、塩、米酢、ノンエッグマヨネーズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・五目おにぎり (米、麦、人参、筍、干し椎茸、鶏挽肉、昆布、砂糖、醤油、塩、酒) ・こんにやくの煮物 (こんにやく、砂糖、醤油、酒) ・果物 	
6 20 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・すまし汁 (わかめ、小葱、絹ごし豆腐、だし、塩、醤油) ・魚の味噌焼き (魚、小葱、砂糖、味噌、みりん、酒) ・炒めビーフン (片栗粉、ビーフン、人参、ニラ、筍、豚挽肉、胡麻油、だし、塩、醤油、酒、オイスターソース) ・さつま芋の甘煮 (さつま芋、砂糖) 	<ul style="list-style-type: none"> ・チョコクリームパン (食パン、小麦粉、ココア、牛乳、バター、砂糖) ・大根のサワー漬け (大根、昆布、胡麻油、砂糖、醤油、米酢) ・果物 	
7 21 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (じゃが芋、玉葱、わかめ、煮干し、味噌) ・鶏の唐揚げ (小麦粉、鶏もも肉、にんにく、生姜、なたね油、胡麻油、砂糖、塩、醤油、オイスターソース) ・ごぼうこんにやく煮 (糸こんにやく、ごぼう、干し椎茸、だし、砂糖、醤油、みりん) ・青菜のおかか和え (小松菜、人参、かつお節、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ヨーグルトケーキ (小麦粉、ベーキングパウダー、白胡麻、卵、ヨーグルト、バター、砂糖) ・人参の煮物 (人参、だし、砂糖、醤油) ・果物 	
8 22 (金)	<ul style="list-style-type: none"> ・ちゃんぽんうどん (乾麺、人参、白菜、もやし、にら、小葱、コーン、しめじ、豚挽肉、白すり胡麻、豆乳、だし、塩) ・ほうれん草サラダ (ほうれん草、コーン、ツナ、胡麻油、砂糖、塩、醤油、米酢) ・ミニトマト 	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆかりおにぎり (米、麦、ゆかり、白胡麻) ・じゃが芋の磯揚げ (小麦粉、片栗粉、じゃが芋、青のり、なたね油、塩) ・果物 	
9 23 (土)	<ul style="list-style-type: none"> ・チキンライス ・小松菜サラダ ・サンドイッチ ・青のりポテト ・野菜スープ ・果物 ・野菜スープ ・果物 <p>(9日)</p> <p>(23日)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・土曜献立 	
11 25 (月)	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス (米、麦、じゃが芋、小麦粉、玉葱、人参、にんにく、生姜、セロリ、トマト缶、鶏もも肉、なたね油、バター、塩、カレー粉) ・ごぼうサラダ (ごぼう、赤ピーマン、ハム、白すり胡麻、ノンエッグマヨネーズ、塩) ・ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ・蒸しパン (小麦粉、ベーキングパウダー、卵、牛乳、なたね油、砂糖) ・大根のサワー漬け (大根、昆布、胡麻油、砂糖、醤油、米酢) ・果物 	
12 26 (火)	<ul style="list-style-type: none"> ・ロールパン ・野菜スープ (人参、キャベツ、セロリ、マッシュルーム、なたね油、だし、塩、醤油) ・魚のムニエル (小麦粉、鮭、バター、塩、醤油、酒) ・ブロッコリーのおかか和え (ブロッコリー、かつお節、醤油) ・ジャーマンポテト (じゃが芋、玉葱、ベーコン、なたね油、塩) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふりかけおにぎり (米、麦、ゆかり、白胡麻、青のり、わかめ、しらす、かつお節) ・厚揚げの煮物 (厚揚げ、だし、砂糖、醤油) ・果物 	
13 27 (水)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (玉葱、人参、小葱、煮干し、味噌) ・豆腐ハンバーグ (玉葱、干し椎茸、木綿豆腐、鶏挽肉、片栗粉、だし、砂糖、塩、醤油、みりん) ・ひじきの炒り煮 (人参、長ひじき、油揚げ、鶏もも肉、煮干し、なたね油、砂糖、醤油、みりん) ・小松菜とツナの胡麻和え (小松菜、ツナ、白すり胡麻、醤油、ノンエッグマヨネーズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ・はちみつバターパン (食パン、はちみつ、バター) ・かぶのゆかり和え (かぶ、ゆかり、塩) ・果物 	
14 28 (木)	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・味噌汁 (じゃが芋、玉葱、わかめ、煮干し、味噌) ・魚の蒲焼き (小麦粉、片栗粉、魚、なたね油、だし、砂糖、醤油、酒) ・キャベツのささみ和え (キャベツ、青菜、コーン、鶏ささみ、だし、胡麻油、塩、醤油、酒) ・白滝と人参の炒り煮 (白滝、人参、白胡麻、胡麻油、だし、砂糖、醤油) 	<ul style="list-style-type: none"> ・クッキー (小麦粉、ベーキングパウダー、卵、バター、砂糖) ・人参のしらすドレッシング和え (大根、しらす、昆布、胡麻油、砂糖、醤油、米酢) ・果物 	

※材料の都合により献立を変更することがありますのであらかじめご了承下さい。

※土曜日は幼児給食を展開し、1歳児に合わせた食事を提供します。