

2025年 3月 給食献立表

日(曜日)	献立	材 料 名				午後おやつ (手)は手作り
		赤(血や肉になる)	緑(体の調子を整える)	黄(力や体温になる)	その他	
1(土)						
3 (月)	五目ひじき 小魚 えのきと油揚げの味噌汁	鶏肉・大豆・ひじき・油揚げ・ちくわ・鰹節 かえりちりめん 油揚げ・煮干し・味噌	人参 玉ねぎ・えのき・ねぎ	砂糖・油	醤油・みりん 酢	三色ゼリー 0歳 オレンジ ひなあられ 0歳 お菓子 牛乳
4 (火)	焼きししゃも スタミナ納豆 ほうれん草入りかきたま汁	ししゃも 納豆・鶏ミンチ 卵・鰹節	玉ねぎ・ニラ・人参・にんにく・生姜 ほうれん草・玉ねぎ	ごま油・砂糖 片栗粉	醤油・中華だし 塩・醤油・みりん	ヨーグルト お菓子
5 (水)	チンジャオロース 小魚 豆腐とニラのスープ	牛肉 かえりちりめん 豆腐・鰹節	ピーマン・人参・もやし・竹の子 ニラ・人参・玉ねぎ	片栗粉・油・砂糖 片栗粉	中華だし・醤油・塩 酢 醤油・鶏がら・みりん	お好み焼き(手) 0歳 キャベツとミンチのお好み焼き お茶
6 (木)	チキンカレー 大根と人参のサラダ	鶏肉	玉ねぎ・人参 大根・人参・ほうれん草・もやし・コーン	じゃが芋・油・マーガリン 砂糖・油	カレー粉・カレールウ・コンソメ・ケチャップ りんご酢・塩・醤油・レモン果汁	りんごケーキ(手) 0歳 蒸しパン 牛乳
7 (金) 卒園遠足	豚の生姜焼き 小魚 舞茸汁	豚肉 かえりちりめん 鰹節	玉ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン・生姜 舞茸・ごぼう・人参・ねぎ	三温糖・油・片栗粉	醤油・酒 酢 醤油・みりん	チーズ お菓子 0.1歳 牛乳 3.4.5歳 野菜ジュース
8(土)						
10 (月)	厚揚げと野菜のそぼろ煮 小魚 のっぺい汁	厚揚げ・豚ミンチ・味噌 かえりちりめん 油揚げ・ちくわ・煮干し	玉ねぎ・人参・三度豆・干し椎茸・にんにく・生姜 大根・人参・生姜・ねぎ・椎茸	じゃが芋・ごま油・三温糖・片栗粉 片栗粉・こんにやく	醤油・酒 酢 塩・醤油・みりん	バナナ お菓子 牛乳
11 (火) 5歳ハイキング 2・3・4歳お弁当	焼きそば 小魚 豆腐となめこの味噌汁	豚肉 かえりちりめん 豆腐・煮干し・味噌・わかめ	キャベツ・人参・ピーマン なめこ・ねぎ	中華麺・ごま油	お好み焼きソース・ウスターソース・塩 酢	お菓子 牛乳
12 (水) お誕生日会	ゆかりご飯 白身魚のフライ れんこん入りごぼうサラダ 中華風コーンスープ	白身魚 ツナ・鰹節 卵・昆布・鰹節	ゆかり ごぼう・れんこん・きゅうり・人参・コーン クリームコーン缶・人参・チンゲン菜・ねぎ	米 マヨネーズ・ごま・油 片栗粉	塩 酢・醤油・みりん 醤油・コンソメ・塩	ケーキ 0.1歳 蒸しパン 牛乳
13 (木)	高野豆腐と干し椎茸の含め煮 小魚 豚汁	高野豆腐・鰹節・煮干し かえりちりめん 豚肉・鰹節・味噌	干し椎茸・ミックスベジタブル 大根・人参・ごぼう・ねぎ	砂糖 さつま芋・こんにやく	醤油・みりん 酢 醤油	ポップコーン(手) 0歳 お菓子 牛乳
14 (金)	ハヤシルウ スパゲティサラダ	牛肉 ハム	玉ねぎ・人参 人参・きゅうり・キャベツ	じゃが芋・油・マーガリン スパゲティ・マヨネーズ	ハヤシルウ・ケチャップ・コンソメ 塩・レモン果汁	ジョア 0.1歳 牛乳 お菓子
15(土)						
17 (月)	ミートスパゲティ 小魚 豆腐とえのきのスープ	合い挽きミンチ かえりちりめん 豆腐・わかめ・鰹節・昆布	玉ねぎ・人参・ピーマン・椎茸 えのき・人参・玉ねぎ・ねぎ	スパゲティ・マーガリン・三温糖 片栗粉	ケチャップ・コンソメ ウスターソース・塩 酢 鶏がら・醤油・塩	りんご 0歳 バナナ お菓子 牛乳
18 (火) お祝いとお別れ会	菜の花のちらし寿司 松風焼き 花麩の澄まし汁	卵・蒲鉾・油揚げ・ちりめんじゃこ・海苔 鶏ミンチ・卵・味噌 鰹節・わかめ	菜の花・ごぼう・干し椎茸・人参 れんこん・人参・玉ねぎ・椎茸 椎茸・三つ葉	米・砂糖 ごま・パン粉 花麩	塩・酢・醤油 酒・みりん・醤油 醤油・みりん	和菓子 0.1歳 いちご お茶
19 (水)	鮭のマヨネーズ焼き 塩昆布和え さつま芋の味噌汁	鮭 塩昆布 油揚げ・味噌・煮干し・わかめ	マッシュルーム・玉ねぎ・パセリ・コーン キャベツ・人参・きゅうり 玉ねぎ・ねぎ	マヨネーズ ごま さつま芋	醤油	スノーボールクッキー(手) 0歳 お菓子 牛乳
20日(木) 春分の日						
21 (金)	鶏じゃが 小魚 キャベツと玉ねぎの味噌汁	鶏肉・鰹節 かえりちりめん 油揚げ・味噌・煮干し	玉ねぎ・人参・三度豆 キャベツ・玉ねぎ・ねぎ	じゃが芋・こんにやく・三温糖	醤油・みりん 酢	パン 0.1歳 ロールパン 牛乳
22(土)						
24 (月)	親子汁 小魚 春雨サラダ	鶏肉・卵・蒲鉾・鰹節 かえりちりめん ハム	玉ねぎ・人参・椎茸・ねぎ 人参・きゅうり・コーン・もやし	三温糖・片栗粉 春雨・ごま油・砂糖	醤油・みりん 酢 酢・醤油・レモン果汁	オレンジ お菓子 牛乳
25 (火)	鯖の塩焼き 海苔酢和え はんぺんの澄まし汁	鯖 海苔・ツナ はんぺん・わかめ・鰹節	小松菜・人参・キャベツ 椎茸・ねぎ	砂糖	塩 醤油・酢 醤油・みりん	コーンフレークボール(手) 0.1歳 バナナ・お菓子 牛乳
26 (水)	チャブチエ 小魚 麩とわかめの味噌汁	牛肉 かえりちりめん 味噌・煮干し・わかめ	ほうれん草・人参・ピーマン・赤パプリカ・にんにく 玉ねぎ・ねぎ	春雨・ごま油・三温糖・ごま 麩	塩・醤油 酢	じゃこパントースト(手) 0歳 食パンスティック 牛乳
27 (木)	ホワイトシチュー パン(乳児) オレンジドレッシングサラダ	鶏肉・牛乳 ハム	椎茸・パセリ・玉ねぎ・人参 キャベツ・人参・きゅうり・コーン	じゃが芋・小麦粉・マーガリン 小麦粉・砂糖・マーガリン 砂糖・油	コンソメ・塩 塩 酢・塩・オレンジ果汁	チーズ お菓子 牛乳
28日(金) 卒園式						
29(土)						
31 (月)	洋風おでん 小魚 もやしスープ	鶏肉・ちくわ・ウインナー・平天・鰹節 かえりちりめん ベーコン・鰹節・昆布	玉ねぎ・人参・グリーンピース もやし・人参・ねぎ・干し椎茸	砂糖・じゃが芋	塩・醤油・鶏がら 酢 醤油・塩・コンソメ	バナナ お菓子 牛乳

- ★ ことり組と離乳食の間は、りんごは提供しません。
- ★ 幼児組は、主食(白ご飯又はパン)が毎日要ります。
- ★ 幼児組は、お誕生日会(12日)お祝いとお別れ会(18日)は、主食は要りません。

食事だより



寒さが和らぐ中で、卒園・進級までもう少し。
給食をたくさん食べて、この1年で子どもたちは
心身ともに大きく成長してくれたことだと思います。
また、すみれ組にとっては保育園での給食も
残りわずかとなりました。
今月はすみれぐみさんのリクエストにより、献立には
人気メニューがたくさん入っています。
また、クッキングもあるので「美味しい・楽しい」と
良い思い出になるといいなと思います。

3月3日は「ひなまつり」



「桃の節句」とも言われています。女の子の健やかな成長や幸せを祈って
お祝いをします。

ひな祭りのごちそうと言えば… ちらし寿司!!

ちらし寿司そのものにいわれはありませんが・・・。



祝いの席にふさわしく、三つ葉、卯
人参などの華やかな彩りが食卓に並び
春を呼んでくれるため
ひな祭りの定番メニューと
なったようです。

女の子の健やかな 成長や幸せを祈って、お祝いをします。

