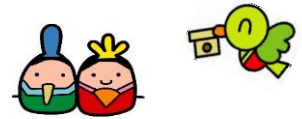




3月 給食献立表



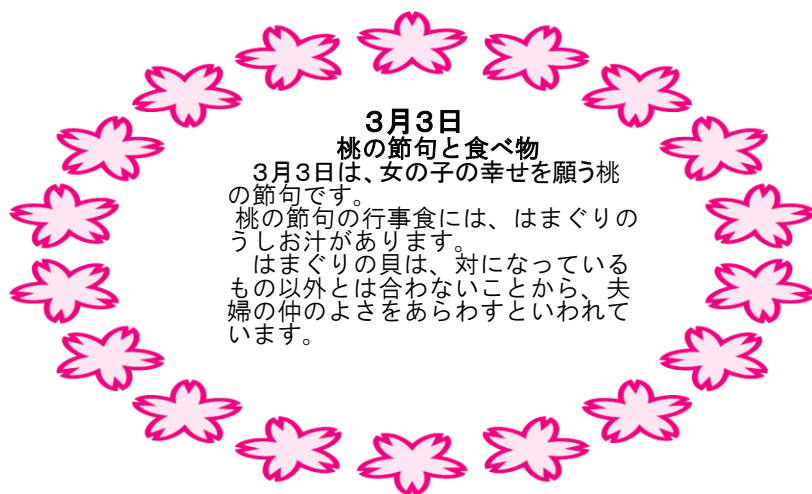
築港ちどり保育園 平成 30年 3月 1日

| 日 | 曜 | 3歳未満児 10時のおやつ | 給食献立名 | 3時のおやつ |
|----|---|------------------|---|----------------------|
| 1 | 木 | 牛乳 アンパンマンビスケット | 豆腐とツナのハンバーグ、スパゲティソテー、煮豆、オレンジ | 牛乳 もやしとちりめんのチヂミ |
| 2 | 金 | 牛乳 プチスナック | おひな寿司、菜の花和え、すまし汁、もも缶 | カルピス ひなあられ・たつまきあられ |
| 3 | 土 | 牛乳 ビスケット | 焼きビーフン、中華スープ、バナナ | 牛乳 ビスケット |
| 5 | 月 | 牛乳 ソフトカステラ | 豆乳ミートグラタン、野菜スープ、ブロッコリーの塩ゆで、手作りふりかけ | 牛乳 菜の花蒸しパン |
| 6 | 火 | 牛乳 バナナ | 煮魚、ひじきのきんぴら、みそ汁 | 牛乳 味しらべ・チーズ |
| 7 | 水 | 牛乳 ハードビスケット | 鶏肉のゆかり焼き、切干大根の炒め煮、グリーンポテト、りんご | 牛乳 塩焼きそば |
| 8 | 木 | 牛乳 玄米パフ | 関東煮、小松菜納豆、ウインナー、パン缶 | 牛乳 ヨーグルトスキムケーキ |
| 9 | 金 | 牛乳 ジャムサンド | 【たんぽぽ・もも組】親子会食…三色丼・キャベツときゅうりのゆかりあえ・オレンジ 【ばら・さくら・ひまわり・すずらん組】簡易給食…パン・ジュース・バナナ | |
| 10 | 土 | 牛乳 ビスケット | いなかうどん、小魚ごま風味、バナナ | 牛乳 ビスケット |
| 12 | 月 | 牛乳 ソフトカステラ | 魚の塩焼き、おからの炒り煮、もずく入りみそ汁 | 牛乳 ミニメロンパン |
| 13 | 火 | 牛乳 麦ふぁ〜 | 手作りがんもどき、五色あえ、小魚佃煮、すまし汁 | 牛乳 サッポロポテト つぶつぶベジタブル |
| 14 | 水 | 牛乳 ハードビスケット | ひまわり・すずらん組 おにぎり・鶏のから揚げ・焼きそば・ポテトサラダ・ウインナー・ブロッコリー・トマト・コーンスープ・オレンジ たんぽぽ・もも・ばら・さくら組 鶏のから揚げ・ポテトサラダ・ウインナー・ブロッコリー・コーンスープ・オレンジ | 牛乳 ピーチケーキ |
| 15 | 木 | 牛乳 アンパンマンビスケット | 豆腐とツナのハンバーグ、スパゲティソテー、煮豆、パン缶 | 牛乳 大学芋 |
| 16 | 金 | 牛乳 クラッカー | カレーシチュー、大根サラダ、ゆでたまご、バナナ | 牛乳 ポップコーン・小魚 |
| 17 | 土 | | 卒園式 | |
| 19 | 月 | 牛乳 ソフトカステラ | 豆乳ミートグラタン、野菜スープ、ブロッコリーの塩ゆで、手作りふりかけ | 牛乳 菜の花蒸しパン |
| 20 | 火 | 牛乳 バナナ | 煮魚、ひじきのきんぴら、みそ汁 | 牛乳 味しらべ・チーズ |
| 22 | 木 | 牛乳 玄米パフ | 関東煮、小松菜納豆、ウインナー、オレンジ | 牛乳 ヨーグルトスキムケーキ |
| 23 | 金 | 牛乳 プチスナック | 親子丼、わけぎのめた、もも缶 | 牛乳 おさつスナック・昆布 |
| 24 | 土 | 牛乳 ビスケット | ウインナーサンド、コーンクリームスープ、バナナ | 牛乳 ビスケット |
| 26 | 月 | 牛乳 ソフトカステラ | 豆乳汁、青菜のごま酢あえ、しゅうまい、焼きのり | 牛乳 じゃこおにぎり |
| 27 | 火 | 牛乳 麦ふぁ〜 | 魚の塩焼き、おからの炒り煮、もずく入りみそ汁 | 牛乳 サッポロポテト つぶつぶベジタブル |
| 28 | 水 | 牛乳 ハードビスケット | 鶏肉の中華風照り煮、ばんさんすう、わかめスープ | 牛乳 じゃがたこ焼き |
| 29 | 木 | 牛乳 アンパンマンビスケット | 高野豆腐のオランダ煮、ひじきとちりめんの和え物、粉ふきいも | 牛乳 パインケーキ |
| 30 | 金 | 牛乳 クラッカー | カレーシチュー、大根サラダ、ゆでたまご、バナナ | 牛乳 ポップコーン・小魚 |
| 31 | 土 | 牛乳 ビスケット | お弁当の日 | 牛乳 ビスケット |

すずらん・ひまわり・さくら組の保護者の方へ
ごはん忘れの方は、お米を60g持って来て下さい。



14日(水)は お別れバイキングです。
すずらん・ひまわり・さくら組のごはんはいりません。



3月3日
桃の節句と食べ物
3月3日は、女の子の幸せを願う桃の節句です。
桃の節句の行事食には、はまぐりのうしお汁があります。
はまぐりの貝は、対になっているもの以外とは合わないことから、夫婦の仲のよさをあらわすといわれています。



もちを使った

3種類の手づくりひなあられ

〈材料〉

- ・切りもち……3つ
- ・油……適量

〔味付け3種〕

- ・しそふりかけ 小さじ1
- ・きな粉 小さじ1+砂糖小さじ1/4
- ・青のり 小さじ1+塩少々

〈つくり方〉

- ①切りもちを約1cm角に切り、ざるに広げて1週間ほど干して乾燥させます。
- ②フライパンに油を入れて、160度くらいの温度で①を倍の大きさになるくらいまで揚げます。その後、温度を上げて少し色づくまで揚げてから取り出し、油を切って3等分にします。
- ③熱いうちにそれぞれの味をまぶしつけます。