



平成28年度 3がつのこんだてひょう



たちばな保育園

| 日付 | 13.27 (月) | 14 (火) | 1.29 (水) | 2.16 (木) | 3.17 (金) | 4.18 (土) | 15 (火) |
|-----|--|---|---|--|---|--|--|
| 主食 | ごはん | ごはん | ごはん | ごはん | ごはん | 乾麺 | ごはん |
| おかず | 干草焼き おかか和え みそ汁 | 厚揚げの煮物 豚肉のソース炒め すまし汁 | 牛肉のしぐれ煮 春雨サラダ みそ汁 | ししゃも 納豆和え 具だくさん汁 | チキンの照り焼き コールスローサラダ コンソメスープ | きつねうどん ごま和え | ハンバーグ ポテトサラダ コンソメスープ |
| 材料 | 卵 ロースハム たけのこ 人参 ねぎ うすくち みりん 砂糖 酒 ごま油 白菜 人参 花かつお うすくち みりん じゃがいも 玉ねぎ みそ | 厚揚げ しょうが こいくち みりん 砂糖 酒 豚肉 じゃがいも ピーマン 人参 ソース こいくち 酒 油 麩 若布 うすくち 酒 | 牛肉 しょうが しいごま こいくち みりん 砂糖 酒 春雨 キャベツ 若布 人参 コーン こいくち 酢 砂糖 ごま油 豆腐 えのきだけ ねぎ みそ | ししゃも 青菜 人参 納豆 こいくち みりん 大根 玉ねぎ しめじ こんにゃく みそ | 鶏もも肉 しょうが こいくち みりん 砂糖 酒 キャベツ 人参 シーチキン コーン マヨネーズ うすくち 酢 さとう 玉ねぎ 若布 コンソメ | 油揚げ ねぎ うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん | 合びきミンチ 玉ねぎ パン粉 卵 牛乳 ケチャップ ソース じゃがいも ロースハム きゅうり 人参 コーン マヨネーズ うすくち 酢 砂糖 キャベツ 玉ねぎ コンソメ |
| おやつ | 菓子 (朝) 牛乳 じゃこトースト | 菓子 (朝) 牛乳 きなこマカロニ | 菓子 (朝) ヨーグルト みかん 昆布 | 菓子 (朝) 牛乳 焼きポテト | 菓子 (朝) 牛乳 チーズ あんドーナツ | 菓子 (朝) お茶 菓子 | 菓子 (朝) カルピス お別れ会ケーキ |
| 材料 | 食パン じゃこ 青のり マヨネーズ | マカロニ きなこ 砂糖 | みかん 昆布 | じゃがいも 粉チーズ コンソメ 油 | チーズ ベビーあんドーナツ | | 小麦粉 いちご B.P 生クリーム 砂糖 バター 牛乳 卵 |

| 日付 | 6 (月) | 7.21 (火) | 22 (水) | 8(水) 23(木) | 10.24 (金) | 11 (土) | 9 (木) |
|-----|--|--|---|-----------------------------------|---|---|--|
| 主食 | ごはん | ごはん | ごはん | お楽しみパン | ごはん | ごはん | ごはん |
| おかず | レバーしぐれ煮 焼きビーフン すまし汁 | 焼き魚 千切り大根煮 みそ汁 | ハンバーグ ごま和え みそ汁 | スープ 牛乳 | カレーライス ひじきサラダ | 豚のそぼろ丼 若布スープ | ちらし寿司 チキンナゲット お浸し すまし汁 |
| 材料 | 鶏肝 しょうが こいくち みりん 砂糖 酒 ビーフン シーチキン 人参 もやし チンゲン菜 うすくち 中華だし 酒 油 麩 若布 ねぎ うすくち 酒 | 鮭 千切り大根 油揚げ 人参 うすくち こいくち みりん 砂糖 酒 さつまいも 玉ねぎ みそ | 合びきミンチ 玉ねぎ パン 卵 牛乳 ケチャップ ソー キャベツ 人参 すりごま うすくち みりん 油揚げ 大根 みそ | 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 キャベツ じゃがいも コンソメ | 牛肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 カレールウ 油 ヨーグルト ケチャップ ひじき 小松菜 人参 シーチキン コーン こいくち 酢 砂糖 ごま油 | 豚ミンチ 玉ねぎ こいくち ほうれん草 みりん 砂糖 酒 ごま油 若布 もやし 中華だし うすくち 酒 | ロースハム じゃこ きゅうり 人参 卵 のり マヨネーズ 鶏ミンチ 玉ねぎ 豆腐 パン粉 ケチャップ 油 菜の花 花かつお うすくち みりん 麩 若布 うすくち 酒 |
| おやつ | 菓子 (朝) 牛乳 チーズクッキー | 菓子 (朝) ヨーグルト みかん 昆布 | 菓子 (朝) 牛乳 ぼたもち | 菓子 (朝) お茶 プリン 菓子 | 菓子 (朝) 牛乳 おやき | 菓子 (朝) お茶 菓子 | 菓子 (朝) 牛乳 抹茶蒸しケーキ |
| 材料 | 小麦粉 砂糖 バター 粉チーズ | みかん 昆布 | もち米 米 こしあん きなこ 砂糖 | プリン 菓子 23日 ゼリー 菓子 | 白玉粉 上新粉 こしあん | 材料の都合により 献立内容を変更 することがあります。 ご了承ください。 | 小麦粉 B.P 砂糖 バター 牛乳 小豆 抹茶 |

3月にはいり、いよいよ今年度も終わりに近づいてきました。
4月当初は食が細く心配していた子も今ではよく食べるようになり、成長を嬉しく思っています。

保護者の方には今年度も大変お世話になりました。
ありがとうございます。

今月は年長児のリクエスト献立があります。
主菜、副菜、おやつをそれぞれ3位まで決めてもらいました。
できる限り献立に取り入れています。
今日の献立の上に貼りたいと思っていますので、見てみて
くださいね！！

28日 3～5歳児八瀬へいきます。
お弁当日です
よろしく願います



材料

卵 3個
ロースハム 1パック
人参 1/3本
たけのこ水煮 1/4個
ねぎ 適量
だし 大さじ3
うすくち 小さじ1
砂糖 小さじ1
みりん 小さじ1
1/2

3月の献立より
干草焼き

たけのこ、にんじん、ハムはそれぞれ細切りにする。
たけのこ、人参はかるくゆで、ねぎは小口切りにする。
ポウルに卵をいれ、だし、砂糖、うすくちを加えよくまぜる。
に具をいれませたら、パットに流しオープン
200度で15分程度焼く。

