



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	牛肉のしくれ煮 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	レバーしくれ煮 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。

