







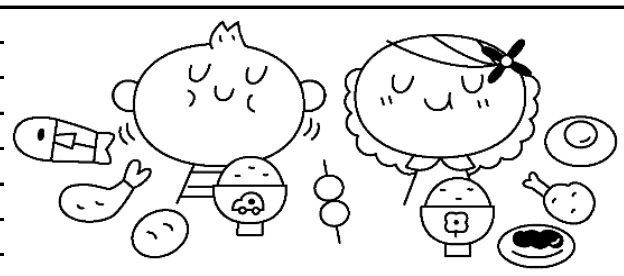


2022年3月献立表

材料の都合により変更になる場合があります

	日	曜日	献立	材料
	1	火	弁当日	
	2	水	おにぎり弁当	
	3	木	(ひな祭り誕生会) ちらし寿司 お吸い物 花型豆腐ハンバーグ ほうれん草磯和え 桃のタルト	白米 人参 かんぴょう 干し椎茸 筍水煮 レンコン 卵 えび 胡瓜 桜でんぶ 鶏ひき肉 豆腐 玉葱 ほうれん草 キャベツ 刻み海苔 えのき 手まり麩 小葱 桃タルト
	4	金	麻婆豆腐 揚げ餃子 中華サラダ	合挽き肉 豆腐 玉葱 人参 干し椎茸 餃子 ロースハム 胡瓜 もやし 胡麻 春雨
	5	土	Ca強化の日	ビスコ
	6	日		
	7	月	ポークカレー ウィンナー ブロッコリーサラダ	豚肉 じゃが芋 人参 玉葱 しめじ カレールウ ウィンナー ブロッコリー サラダチーズ コーン
	8	火	おでん 鶏玉そばろ ほうれん草白和え	ウィンナー こんにゃく 大根 人参 鰯つみれ 竹輪 鶏ひき肉 卵 ほうれん草 しらたき 豆腐 胡麻
	9	水	(おわかれ お楽しみ会) 小さいパン ナポリタン ★ハンバーグ ★ポテトサラダ	パン ハンバーグ สปาゲティ 人参 玉葱 ピーマン じゃが芋 ロースハム 胡瓜 コーン 人参 卵 牛乳
	10	木	なかよしうどん ミルクムース	うどん 鶏肉 白菜 人参 椎茸 大根 小葱 カマボコ 天かす ミルクムース
	11	金	★ミネストローネ グラタン ★フライドポテト	ベーコン キャベツ エリンギ 人参 玉葱 トマト缶 じゃが芋 鶏肉 mixベジタブル マカロニ 牛乳 フライドポテト 青海苔
	12	土		
	13	日		
	14	月	サバ塩焼き 切干大根煮 ★春雨酢の物 (かまぼこ)	鯖 切干大根 人参 板こんにゃく 油揚げ 干し椎茸 胡瓜 カマボコ 春雨 乾燥わかめ
	15	火	とり天 ★カットトマト アスパラベーコンのクリームコロッケ 野菜サラダ お祝いゼリー	鶏肉 アスパラとベーコンのコロッケ レタス 胡瓜 パプリカ 人参 トマト いちごゼリー
	16	水	(卒園式)	
	17	木	(修了式) Ca強化の日	チーズドック
	18	金	↑	
	19	土		
	20	日		
	21	月		
	22	火		
	23	水		
	24	木	春休み	
	25	金		
	26	土		
	27	日		
	28	月		
	29	火		
	30	水		
	31	木	↓	



今月はさくらぐみリクエストメニュー月間です。★印がリクエストメニューです！
3・9・10日は完全給食です！

納豆味噌レシピ 大人気メニューです納豆嫌いのお子さんもきっとリクエストしてくれると思います。

材料：豚ひき肉50g ひきわり納豆45g (1パック) ニラまたは小葱20g

① 砂糖 大さじ1 味噌 大さじ1 醤油 小さじ1/2

豚ミンチを炒めて火が通ったら納豆を加えて炒めます。①を混ぜ合わせて炒める

※焦げやすいので注意してください！ 最後にニラ又は小葱を混ぜて火を通します