







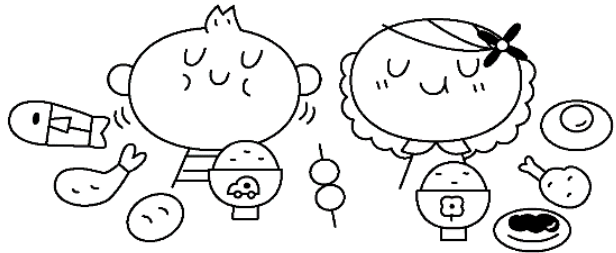


2024年3月献立表

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	金	(ひな祭り) ちらし寿司 ミートボール ほうれん草磯和え ひな祭りデザート	白米 人参 かんぴょう 干し椎茸 筍水煮 レンコン 卵 桜でんぶ ミートボール ほうれん草 キャベツ 刻み海苔 ひな祭りデザート
	2	土		
	3	日		
	4	月	(マラソン大会) なかよしうどん フルーツヨーグルト	うどん 鶏肉 白菜 大根 椎茸 人参 小葱 かまぼこ ヨーグルト りんご パナナ みかん
	5	火	麻婆豆腐 キャベツの中華風サラダ 揚げ餃子	豆腐 豚挽き肉 白ネギ 人参 玉葱 干し椎茸 餃子 キャベツ 胡瓜 コーン
	6	水	弁当日(おわかれお楽しみ会)	
	7	木	八宝菜 ブルコギ炒め 納豆味噌	豚肉 白菜 椎茸 人参 筍水煮 木耳 牛肉 チンゲン菜 しめじ 春雨 豚挽き肉 ひきわり納豆 ごま 小葱
	8	金	(誕生会) とり天 エビフライ 野菜サラダ 誕生日ケーキ	鶏肉 エビフライ レタス 胡瓜 パプリカ 人参 ショートケーキ
	9	土		
	10	日		
	11	月	鯖香味ダレ 切り干し大根の煮物 春雨酢の物(かまぼこ)	鯖 白ネギ 切干大根 人参 油揚げ 板こんにゃく 干し椎茸 春雨 乾燥わかめ かまぼこ 胡瓜
	12	火	すき焼き 胡瓜とトマトの酢味噌和え 金時豆煮	牛肉 白菜 椎茸 しらたき 白ネギ 人参 豆腐 胡瓜 トマト 乾燥わかめ 金時豆
	13	水	(さくら リクエストメニュー) ミネストローネ 南瓜コロッケ ハンバーグ 野菜サラダ	ベーコン じゃが芋 キャベツ エリンギ 人参 玉葱 カットトマト缶 ハンバーグ 南瓜コロッケ レタス 胡瓜 水菜
	14	木	(ひまわり リクエストメニュー) チキンライス クリームシチュー(豆乳) マカロニサラダ おめでとうデザート	白米 鶏肉 玉葱 mixベジタブル じゃが芋 しめじ 豆乳 シチュール ロースハム 卵 胡瓜 りんご マカロニ おめでとうデザート
	15	金	(卒園式)	
	16	土		
	17	日		
	18	月	(修了式) Ca強化の日	Ca入りバームクーヘン
	19	火	↑	
	20	水	↑	
	21	木	↑	
	22	金	↑	
	23	土	↑	
	24	日	春休み	
	25	月	↓	
	26	火	↓	
	27	水	↓	
	28	木	↓	
	29	金	↓	
	30	土	↓	
	31	日	↓	



今月はさくらぐみ・ひまわりぐみリクエストメニュー月間です！
1・4・14日は完全給食

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