



3月の献立



2020年

つくし保育園

曜	日	昼食	昼食の材料名	おやつ	おやつの材料名
月	2	16	ごはん 煮魚 和え物 みそ汁	焼き大学いも	さつま芋 油 砂糖 醤油 黒ごま
火	3	17	鮭ときのこの味ごはん 千切大根の煮物 みそ汁	3日 ゼリー ひなあられ 17日 ケーキ	100果汁ジュース 砂糖 寒天 フルーツ缶詰 ひなあられ ホットケーキミックス 卵 牛乳 砂糖 いちご 生クリーム
水	4	18	幼児 カレーライス 小魚サラダ 乳児 ごはん トマトシチュー 小魚サラダ	フルーツ せんべい いりこ	フルーツ せんべい 煮干し
木	5	19	ごはん 魚の塩焼き 厚揚げマーボー すまし汁	小豆入りおはぎ いりこ	もち米 米 小豆 砂糖 きなこ 煮干し
金	6		ごはん 千切り野菜の炒め物 酢の物 みそ汁	きな粉とチーズの 米粉カップケーキ	米粉 きなこ 砂糖 チーズ 卵 牛乳 B.P サラダ油
土	7	21	ごはん チャンプルー みそ汁	フルーツ せんべい いりこ	フルーツ せんべい いりこ
月	9	23	牛飯 切干大根のごま酢和え みそ汁	バナナケーキ	バナナ 小麦粉 砂糖 卵 サラダ油 レモン 牛乳 B.P
火	10	24	ごはん 鮭のチーズパン粉焼き ごぼうサラダ 野菜スープ	焼きポテト	じゃが芋 塩 油
水	11	25	ごはん 肉じゃが ひじきの甘酢ナムル みそ汁	おぜんざい こんぶ	小豆 砂糖 塩 豆腐 上新粉 こんぶ
木	12	26	ごはん 魚の照り焼き 高野豆腐のそばろあんかけ すまし汁	フルーツヨーグルト せんべい	ヨーグルト 砂糖 キウイ バナナ みかん缶 せんべい
金	13	27	ごはん 鶏のから揚げ・人参フライ 煮びたし みそ汁	五平餅	米 もち米 じゃこ 干しエビ みそ 砂糖 醤油 のり 黒ごま
土	卒園式	28	ごはん ケチャップ炒め みそ汁	フルーツ せんべい いりこ	フルーツ せんべい 煮干し

※ カレーの日、ひばりクラスもカレーを食べます

※ みりんを使用している献立がありますが、すみれ・ゆりクラスは使用していません
又、マヨネーズは卵不使用のものを使用します

ぼたもちは、牡丹の季節、春のお彼岸に食べるものの事で、あずきの粒をその季節に咲く牡丹に見立てたものなのです。一方、おはぎは、萩の季節、秋のお彼岸に食べるものの事で、あずきの粒をその季節に咲く萩に見立てたものなのです。