

## 3月の献址 2022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
де.				ごはん ・ 人参フライ		おにぎり	米 干しえび 青のり 塩
月		14	28	魚の香味ソースかけ		,,,,,,	焼き海苔
				おかか和え	小松菜 人参 ブロッコリー 醤油 花かつお	こんぶ	こんぶ
				みそ汁	油揚げ 玉ねぎ ごぼう こんにゃく 青ネギ 煮干し 出し鰹 味噌	[ -70%-	C7040*
				ごはん	**	フルーツ	フルーツ
火	1	15		豆腐ハンバーグ		せんべい	せんべい
			29	和風サラダ	豆腐 豚ミンチ 玉ねぎ 塩 片栗粉 醤油 砂糖	いりこ	
					キャベツ きゅうり 人参 もやし わかめ シーチキン ごま油 醤油 酢 砂糖	1000	煮干し
				みそ汁	南瓜 玉ねぎ しめじ 人参 青ネギ 煮干し 出し鰹 味噌	left 32 . 19 1	10 . 1844 1.45 1.45
水	2	16		ごはん	*	焼きポテト 	じゃが芋 人参 塩
				牛肉のしぐれ煮	牛肉 糸こんにゃく 人参 ごぼう 三度豆 醤油 砂糖 油		油
				千切り大根のごま酢和え	千切り大根 人参 油揚げ ブロッコリー 砂糖 醤油 酢 練りごま ごま ごま油		
			-	みそ汁	もやし 玉ねぎ えのき わかめ 青菜 煮干し 出し鰹 味噌		
木	3	17		<b>鮭寿</b> 司	米 鮭 黒ごま 酢 砂糖 塩 三つ葉	3日 ゼリー	100果汁ジュース 砂糖 寒天 みかん缶
				白雪ひじき	豆腐 ひじき 玉ねぎ 人参 アスパラ 醤油 砂糖 油		ひなあられ ・ 煮干し
				すまし汁	白菜 山芋 舞茸 人参 ニラ 出し昆布 出し鰹 醤油	17日 ゼリー	100果汁ジュース 砂糖 寒天 みかん缶
						せんべい いりこ	せんべい ・ 煮干し
金	4	18		ごはん	*	ヨーグルトケーキ	小麦粉 砂糖 ヨーグルト
				魚のつけ焼き	魚 醤油 砂糖 みりん		牛乳 卵 サラダ油 レモン B・P
				南瓜と大豆の煮物	南瓜 大豆 こんにゃく 油揚げ 人参 醤油 砂糖		
				みそ汁	キャベツ 人参 玉ねぎ もやし 青菜 煮干し 出し鰹 味噌		
土	5	卒園式		ごはん	*	フルーツ	フルーツ
				  鶏肉とじゃが芋の煮物	-:  鶏肉   じゃが芋   玉ねぎ   人参   しめじ   醬油   砂糖	せんべい	せんべい
				みそ汁	豆腐 人参 白菜 わかめ 煮干し 出し鰹 味噌	いりこ	煮干し
				, (11	END TO THE THE THE THE	, , =	, T
		<u> </u>		 ごはん	*	小百入りおけぎ	米 もち米 小豆 砂糖
月	7			魚のチャンチャン焼き	(A) キャベツ 人参 ピーマン 砂糖 味噌 醤油 ごま	1, 12, 1, 10, 10, 10	塩きな粉
				ひじきの酢の物	ひじき 人参 もやし きゅうり 醤油 酢 砂糖 ごま油	こんぶ	こんぶ
				すまし汁	油揚げ 舞茸 玉ねぎ こんにゃく 菜花 出し昆布 出し鰹 醤油	10.70%	C70%
	-			幼カレーライス		フォーツ	フルーツ
		22				フルーフ  蒸しジャガ	じゃが芋 塩
火	8					4	
				1401-1000		いりこ	煮干し
					キャベツ 人参 アスパラ コーン じゃこ 油 砂糖 酢		states and the con-
水	9	23		ごはん	*	蒸しパン	米粉 砂糖 豆乳
				魚の塩焼き	魚 塩		サラダ油 B・P B・S
				高野豆腐のそぼろあんかけ	高野豆腐 豚ミンチ 玉ねぎ 人参 三度豆 砂糖 醤油 油 片栗粉	プルーン	プルーン
				みそ汁	わかめ 人参 えのき 白菜 青菜 煮干し 出し鰹 味噌		
木		24		ごはん	*	ごまぷりん	豆乳 砂糖 寒天 練りごま
	10			豚カツ	豚肉 小麦粉 塩 卵 パン粉 揚げ油 ケチャップ ソース		きな粉 黒砂糖
	•			ポテトサラダ	じゃが芋 きゅうり 人参 コーン 大豆 塩 マヨネーズ	せんべい	せんべい
				野菜スープ	豆腐 キャベツ セロリ 玉ねぎ 人参 出し鰹 塩 油		
		25		ごはん	*	サンドウィッチ	食パン チーズ ジャム
	, ,			煮魚	魚 醤油 砂糖 土生姜		
金	11			煮びたし	玉ねぎ 人参 ふき もやし えのき わかめ 煮干し 出し鰹 醤油		
				みそ汁	大根 厚揚げ ごぼう こんにゃく 小松菜 煮干し 出し鰹 味噌	1	
				ごはん	*	フルーツ	フルーツ
土				ケチャップ炒め		せんべい	せんべい
	12	26		みそ汁	豆腐 人参 玉ねぎ わかめ 煮干し 出し鰹 味噌	いりこ	煮干し
				, C11	上版 八多 上4点で 4/1/10/ 黒   し 山し庭 外間		M   C
			i	II	1	1	ı

- ※ みりんを使用している献立がありますが、乳児クラスは使用していません。
- ※ 乳児クラスはマヨネーズの代わりに、酢・砂糖・油・醤油・塩を使います。