

遍照保育園 幼児食献立表

【平成29年3月】

		月	火	水	木	金	土
昼食		『ひなまつりのいわれ』 「ひな祭り」は「桃の節句」とも呼ばれ、ひな人形を飾り、桃の花、白酒、菱餅、ひなあられなどを供える風習がほぼ全国にゆきわたっています。形代(かたしろ)として身代わりの小さな人形に感謝と供養の気持ちを込めてごちそうをするようになったのが、まつりの始まりとされています。		1	2	3	4
	3時			麦ご飯 鶏胸肉のポン酢炒め きのこのチャウダー ごまサラダ りんご (バナナ)	玄米ご飯 魚の幽庵焼 わかめ汁 白和え オレンジ	サラダ寿司 沢煮椀 みかん	ミートスパゲッティ ナッツサラダ オレンジ
			ココアミルク 青菜入り蒸しパン	お茶 芋入りドーナツ	ココアミルク 三色クッキー		牛乳 チーズドッグ バナナ
昼食		6	7	8	9	10	11
	3時	雑穀ご飯 オイスター炒め くずし豆腐のスープ りんご (バナナ)	麦ご飯 ポークビーンズ 小松菜のゴマソース和え オレンジ	玄米ご飯 焼きチキンナゲット エリンギのスープ マカロニサラダ 八朔 (バナナ)	玄米ご飯 鯖の塩焼き 豆腐の味噌汁 大徳寺浸し オレンジ	キーマカレー フレンチサラダ パイナップル、りんご	コロッケうどん れんこんサラダ オレンジ
		ココアミルク みかんケーキ	お茶 チヂミ	ココアミルク 切干大根ロール	ココアミルク ラスク (きな粉)	お茶 ゼリー ビスケット	牛乳 メロンパン バナナ
昼食		13	14	15	16	17	18
	3時	雑穀ご飯 チャブチェ 白菜スープ オレンジ	赤飯 千草焼き じゃが芋の味噌汁 ゆでブロッコリー みかん	麦ご飯 鶏肉と野菜の甘酢煮 なめこ汁 でこぼん(オレンジ) (まつ：瓶牛乳)	玄米ごはん (まつ：コッペパン) 鮭のムニエル ベーコンとキャベツの豆乳スープ 焼豚サラダ バナナ (まつ：瓶牛乳)	京風たぬきうどん (京都府) (まつ：ソフト麺) チンゲン菜のごま和え グレープフルーツ (オレンジ)	ブロッコリーピラフ シチュー オレンジ
		ココアミルク 小倉蒸しぱん	ココアミルク 黒ゴマボール	ココアミルク サラダパン	お茶 給食スパゲッティ	お茶 菜の花おにぎり	牛乳 マーガリンロール りんご
昼食		20	21	22	23	24	25
	3時	振替休日 	雑穀ご飯 麻婆豆腐 ほうれん草とえのきのナムル りんご (バナナ)	麦ご飯 きのこカレーつくね もやしのスープ ブロッコリーのごま和え バナナ	玄米ご飯 鯖と玉葱の味噌煮 きんぴら汁 おかか和え でこぼん(オレンジ)	味噌カツ丼 ちゃんこ汁 オレンジ	卒園式 
		ココアミルク チーズスコーン	ココアミルク 人参ブレッド	ココアミルク フライドポテト	ココアミルク ケーキ (まつ以外ロールケーキ)		
昼食		27	28	29	30	31	
	3時	雑穀ご飯 磯煮 玉葱の味噌汁 焼ししゃも バナナ	ビビンバ ワンタンスープ 八朔 (オレンジ) 	麦ご飯 鶏肉じゃが もやしの酢の物 りんご (バナナ)	麦ご飯 魚の南部焼 厚揚げの味噌汁 はりはり漬け オレンジ	玄米ご飯 タンドリーチキン ミネストラスープ 春雨サラダ パイナップル (バナナ)	
		ココアミルク パイナップルケーキ	ココアミルク カリカリ小魚 プルーン	ココアミルク イチゴジャム蒸しパン	お茶 揚げパン	ココアミルク メロンパン風クッキー	