

26年3月 献立表

3月3日(月) ひなまつりの献立

3月24日(月) 卒園メニュー

のため、白いご飯はいりません。

日	未満児おやつ	昼食	3時のおやつ	
1	土	牛乳・オレンジ	やきうどん・さつまいものみそ汁・りんご	お茶・菓子
3	月	牛乳・バナナ	ちらし寿司・春野菜のすまし汁・果物(でこぼん)	醗酵乳・ひなあられ
4	火	牛乳・りんご	カレーうどん・フレンチサラダ・いちご	牛乳・かぼちゃのドーナツ
5	水	牛乳・バナナ	おでん・青菜のごま和え	牛乳・クラッカー
6	木	牛乳・オレンジ	小女子のかき揚げ・ブロッコリー・はるさめスープ	お茶・豆乳もち
7	金	牛乳・チーズ	いろいろパン・しゅうまい・ポイルキャベツ・じゃがいもスープ・みかん	牛乳・ミニフィッシュ・菓子
8	土	牛乳・りんご	スパゲティボロネーズ・豆腐のスープ・バナナ	お茶・菓子
10	月	ヨーグルト	おからコロッケ・レタス・プチトマト・野菜スープ	牛乳・ビスケット
11	火	牛乳・オレンジ	菜の花スパゲティ・ひじきサラダ・りんご	醗酵乳・バームクーヘン
12	水	牛乳・バナナ	白身魚のホイル蒸し・だいこんのみそ汁	牛乳・ホットドック
13	木	牛乳・りんご	肉じゃが・ほうれんそうのみそ汁	お茶・利休白玉だんご
14	金	手作りお弁当		
15	土	牛乳・オレンジ	ハヤシチュー・キャベツとコーンのサラダ・バナナ	お茶・菓子
17	月	牛乳・バナナ	豆腐の変わり揚げ・ポイルキャベツ・ほうれんそうのすまし汁	お茶・マカロニあべかわ
18	火	牛乳・りんご	鶏肉うどん・切り干し大根の煮物・バナナ	牛乳・オレンジ蒸しパン
19	水	牛乳・オレンジ	煮魚(ごぼう)・けんちん汁	牛乳・クッキー
20	木	牛乳・バナナ	いろいろパン・から揚げレモン風味・ブロッコリー・プチトマト・コーンスープ・果物(生パイ)	牛乳・ケーキ
22	土	牛乳・りんご	温そうめん・さつまいもの天ぷら・オレンジ	お茶・菓子
24	月	牛乳・チーズ	赤飯・豚汁・はくさいの和え物	牛乳・マドレーヌ
25	火	牛乳・オレンジ	わかめご飯・肉サラダ・すまし汁	牛乳・菓子
26	水	牛乳・バナナ	豚肉のしょうが焼き・じゃがたま汁	牛乳・チーズ・菓子
27	木	牛乳・りんご	コッペパン・ニョッキ風ミートソース・ポテトサラダ	お茶・やさいかりんとう
28	金	牛乳・バナナ	かぼちゃの肉みそ炒め・ふのすまし汁	牛乳・あられ
29	土	牛乳・オレンジ	焼きそば・コンソメスープ・バナナ	お茶・菓子
31	月	牛乳・りんご	豚肉とキャベツのカレー炒め・豆腐スープ	牛乳・クッキー

2月の好評だった献立 豚みそ



材料	分量(3歳以上児4人分)
豚ロース	200g
玉ねぎ	1個
(調味料)	
赤みそ	大さじ2弱
砂糖	大さじ2弱
みりん	小さじ2強
酒	小さじ1強
白いりごま	小さじ1/2

作り方

- ① たまねぎは薄切りにする。
- ② 豚肉・たまねぎを茹でてざるで水気をきる。
- ③ 調味料を合わせ加熱し、②を和えたら出来上がり！