

3

月の献立表

2019.2.28 新
アネキ認定こども園
3号認定園児用

月	火	水	木	金	土					
<p>ごはん 米 炒り豆腐 豆腐・豚肉・菊池・人参・卵</p> <p>おかか和え キャベツ・法蓮草</p> <p>スープ/くだもの エノキ・玉葱・わかめ・春雨 / みかん</p> <p style="text-align: right;">④</p>	<p>白粥 炒り豆腐 野菜煮 スープ</p>	<p>ごはん 米 赤魚の甘酢炒め 赤魚・ブロッコリー・パプリカ</p> <p>お浸し もやし・法蓮草・人参</p> <p>みそじる/くだもの じゃが芋・しめじ / バイン</p> <p style="text-align: right;">⑤</p>	<p>白粥 煮魚 野菜煮 みそじる</p>	<p>カツカレー 米・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・コーン</p> <p>サラダ ブロッコリー・リンゴ・レモン・玉葱・ヨーグルト</p> <p>ホットカルピス/くだもの カルピス / みかん</p> <p style="text-align: right;">⑥</p>	<p>野苺粥 炒り玉子 味噌 スープ</p>	<p>ごはん 米 サラダ / ポテト キャベツ・人参 / じゃが芋</p> <p>ハンバーグ 豚肉・玉葱・コーン・人参・チーズ・卵・トマト</p> <p>スープ/くだもの エノキ・わかめ / 黄桃</p> <p style="text-align: right;">⑦</p>	<p>白粥 ゆぼろ煮 フレッシュポテト スープ</p>	<p>ひなまつりごはん 米・鮭・枝豆・卵・花巻・人参</p> <p>フリッター 白身魚</p> <p>おひたし 法蓮草・もやし・人参</p> <p>すまし汁/くだもの 豆腐・椎茸・ナルト / みかん</p> <p style="text-align: right;">①</p>	<p>玉子粥 煮魚 煮浸し すまし汁</p>	<p>肉汁丼 米・厚揚げ・じゃが芋・豚肉・人参・牛蒡・しめじ・海苔・葱</p> <p>麦茶 麦茶</p> <p>くだもの バイン</p> <p style="text-align: right;">②</p>
<p>肉餡かけ薩摩芋ごはん 米・薩摩芋・鶏肉</p> <p>煮浸し 白菜・しめじ・人参・薄揚げ・もやし</p> <p>揚げ高野 高野豆腐</p> <p>みそじる/くだもの 卵・証・人参 / 黄桃</p> <p style="text-align: right;">⑪</p>	<p>芋粥 煮豆腐 煮浸し みそじる</p>	<p>ラーメン 中華麺・叉焼・法蓮草・人参・鶏の卵・メンマ・葱</p> <p>トマトかぼちゃ煮 南瓜</p> <p>フルーツポンチ バナナ・イチゴ・黄桃・バイン・レモン</p> <p style="text-align: right;">⑫</p>	<p>白粥 南瓜煮 味噌 スープ</p>	<p>ごはん 米 サバのトマト煮 鯖・トマト・じゃが芋・玉葱・人参</p> <p>サラダ 牛蒡・ハム・胡瓜・コーン・胡麻</p> <p>スープ/くだもの マカロニ・キャベツ・ベーコン / みかん</p> <p style="text-align: right;">⑬</p>	<p>白粥 雑煮 つぼし芋 スープ</p>	<p>ごはん 米 鶏の竜田揚げ 鶏肉</p> <p>炒め煮 大豆・芽ヒジキ・薄揚げ・人参・白滝</p> <p>すまし汁/くだもの 豆腐・鮎・法蓮草 / りんご</p> <p style="text-align: right;">⑭</p>	<p>白粥 煮魚 ひじき煮 すまし汁</p>	<p>ゆかりごはん 米・ゆかり</p> <p>オムレツ 卵・ベーコン・玉葱・人参・マッシュルーム・パプリカ・チーズ・パセリ</p> <p>サラダ/スープ/くだもの キャベツ・人参 / 法蓮草・厚揚げ / みかん</p> <p style="text-align: right;">⑮</p>	<p>白粥 オムレツ キャベツ煮 スープ</p>	<p>豚すき丼 米・豚肉・玉葱・薄豆・人参・椎茸・白滝</p> <p>麦茶 麦茶</p> <p>くだもの バイン</p> <p style="text-align: right;">⑯</p>
<p>菜の花ごはん 米・アスパラ菜</p> <p>鶏のもやし餡かけ 鶏肉・もやし・人参・証・胡麻</p> <p>さんぴら 大根・人参</p> <p>スープ/くだもの カニカマ・豆腐・卵 / バナナ</p> <p style="text-align: right;">⑱</p>	<p>芋粥 大根煮 雑煮 スープ</p>	<p>五目中華丼 米・豚肉・白菜・人参・玉葱・葱・椎茸・薄豆</p> <p>焼売 焼売</p> <p>スープ/くだもの 卵・葱 / みかん</p> <p style="text-align: right;">⑲</p>	<p>五目粥 味噌 炒り玉子 スープ</p>	<p>ナポリタン スパゲティ・豚肉・しめじ・人参・ピーマン</p> <p>つけあわせ ブロッコリー・トマト・ウィンナー</p> <p>フルーツヨーグルト/スープ ヨーグルト・林檎・ミカン・白桃 / 小松菜・えのき・豆腐</p> <p style="text-align: right;">⑳</p>	<p>煮込みスバ 味噌 煮浸し スープ</p>	<p>春分の日</p> <p style="text-align: right;">㉑</p>		<p>そばろ納豆ごはん 米・切干大根・納豆</p> <p>五目玉子蒸し 卵・鶏肉・人参・椎茸・葱</p> <p>ろ色炒め もやし・キャベツ・パプリカ</p> <p>みそじる/くだもの 大根・厚揚げ / みかん</p> <p style="text-align: right;">㉒</p>	<p>納豆粥 玉子蒸し 野菜煮 みそじる</p>	<p>ハヤシライス 米・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・薄豆</p> <p>麦茶 麦茶</p> <p>くだもの バイン</p> <p style="text-align: right;">㉓</p>
<p>チーズたま丼 米・卵・チーズ</p> <p>トマト トマト</p> <p>サラダ/くだもの キャベツ・胡瓜・ツナ / バイン</p> <p>肉じゃがポトフ じゃが芋・豚肉・玉葱・海苔・人参・しめじ・薄豆</p> <p style="text-align: right;">㉕</p>	<p>白粥 味噌 野菜煮 スープ</p>	<p>わかめごはん 米・わかめ</p> <p>鮭のパン粉焼き 鮭</p> <p>和え物 キャベツ・胡瓜・海苔・胡麻</p> <p>スープ/くだもの じゃが芋・玉葱・人参・ベーコン / バイン</p> <p style="text-align: right;">㉖</p>	<p>わかめ粥 煮魚 煮浸し スープ</p>	<p>チキンカレーピラフ 米・鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・薄豆・玉葱・豚肉・しめじ・薄豆</p> <p>トマト トマト</p> <p>サラダ キャベツ・コーン</p> <p>スープ/くだもの マッシュルーム・玉葱・法蓮草・豆乳 / バナナ</p> <p style="text-align: right;">㉗</p>	<p>白粥 味噌 ごまあえ スープ</p>	<p>ごはん 米 さんぴら鶏つくね 鶏肉・玉葱・牛蒡・人参</p> <p>浅漬け 白菜・胡瓜・塩昆布</p> <p>スープ/くだもの 春雨・椎茸・薩摩揚げ / バイン</p> <p style="text-align: right;">㉘</p>	<p>白粥 さんぴら煮 野菜煮 スープ</p>	<p>豚生善焼き丼 米・豚肉・ピーマン・玉葱・キャベツ</p> <p>サラダ じゃが芋・ブロッコリー・人参・コーン・チーズ</p> <p>みそじる/くだもの 厚揚げ・しめじ / りんご</p> <p style="text-align: right;">㉙</p>	<p>白粥 肉豆腐 野菜煮 みそじる</p>	<p>ポークチャップ丼 米・豚肉・じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・ピーマン</p> <p>麦茶 麦茶</p> <p>くだもの みかん</p> <p style="text-align: right;">㉚</p>

☆ 離乳食は普通食に準じるものとし、その園児に合わせたやわらかさと量にします。また、天候や仕入れ状況により、献立内容が変わることがありますので、ご了承ください。