

3月の献立



令和7年度武豊町立保育園

日	曜日	献立	赤く血や肉になるもの	緑くからだの調子を整えるもの	黄く力や体温となるもの	10時おやつ (月～金のみ)
			魚類・肉類・豆類 乳類・卵類	野菜類・藻類 くだもの類	穀類・油脂類 砂糖類・いも類	15時のおやつ 延長のおやつ
2	月	ごはん/ふりかけ 関東煮 和風サラダ	ふりかけ けずり節,ちくわ,はんぺん 鶏肉	人参,きゅうり,ポッカレモン 大根,カットわかめ キャベツ	精白米,サラダ油,三温糖 さといも つきこんにゃく	小丸,純せんべい アンパンマンぶくっとコーン まがりせんべい
3	火	〇(幼)手巻き寿司/(乳)散らし寿司 吸い物 ももゼリー	ちくわ,むきえび,錦糸卵 けずり節,豆腐	だし昆布,きざみのり カットわかめ,人参 きゅうり,干しいたけ	上白糖,三温糖,精白米 花ふ	ほしのおせんべい ひなあられ/ジョアいちご かっぱえびせん
4	水	パエリア風 パリ風スープ コーンサラダ	いか,むきえび,鶏肉 牛乳	赤ピーマン,ピーマン,しめじ 玉葱,人参 きゅうり,コーン缶,キャベツ	精白米 じゃがいも,バター サラダ油,三温糖	はなはなせんべい ☆カルピスゼリー ビスコ/ハッピーターン
5	木	ごはん てりかじ/キャベツ 味噌汁	かじき けずり節,油揚げ	キャベツ しめじ,カットわかめ,玉葱	精白米 片栗粉,揚げ油,三温糖	ふわふわチップじゃがいも味 ばりんこ/クッピーラムネ 菓子
6	金	三色丼 けんちん汁 キャベツときゅうりの甘酢あえ	錦糸卵,鶏ひき肉 けずり節,豆腐	きゅうり,しょうが 大根,人参,葱,ごぼう キャベツ,きゅうり,みかん缶	精白米 三温糖	白い風船ミルククリーム アンパンマンキャラメルコーン 豆乳クッキー/さくっとあられ
7	土	おにぎり(さけ・かつお) ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり(さけ) おにぎり(かつお)	こつぶっこ コーンスナックソース味
9	月	ツナピラフ 豆乳のクリームスープ オーロラサラダ	ツナ油煮 豆乳	玉葱,人参,コーン缶 しめじ,キャベツ きゅうり	バター,精白米 片栗粉 じゃがいも,マヨネーズ	おとうふ屋さんのビスケット たべっこどうぶつ ねじりん棒/ヘアビスケット
10	火	黒パン 味噌ラーメン なめたけもやし	豚平切れ	干しいたけ,カットわかめ なめたけ,きゅうり,にんにく キャベツ,玉葱,人参,もやし	黒パン,白ごま 中華麺,サラダ油,三温糖	カリボテスナック ムーンライト 畑のスナック/チョイス
11	水	米粉パン *クロワッサン からあげ *ウインナー マカロニサラダ *エビフライ コンソメスープ *パイナップル オレンジ	ウインナー エビフライ 鶏肉	しょうが,にんにく コーン缶,きゅうり 玉葱,人参,キャベツ,しめじ パイナップル オレンジ	サラダ油 米粉パン マカロニ,マヨネーズ 揚げ油 片栗粉	ふわふわチップ人参味 とうふドーナツパニラ 牛乳 ミニミレービスケット
12	木	ドライカレー 人参サラダ キャンディチーズ	豚ひき肉,錦糸卵 ツナ油煮 キャンディチーズ	にんにく,玉葱,トマト缶 コーン缶,人参,きゅうり ポッカレモン	バター,サラダ油,精白米 三温糖	干しいも ☆(年中以下)ゼリーパフェ ☆(年長)おたのみタルト ハーベストセサミ
13	金	〇ごはん かわりきんぴら 田舎汁	豆腐 けずり節,ちくわ 鶏肉	ごぼう,人参 しめじ,大根,かぼちゃ,葱	精白米 サラダ油,こんにゃく,三温糖 白いりごま	さくさくぼーろかぼちゃ パン/牛乳 ホーム/パイ/味しらべ
14	土	ランチパック(いちご・ハム) ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ,ヨーグルト 牛乳,ブリック		ランチパック(いちご) ランチパック(ハム)	アンパンマン ふんわりコーン カリボテミニ
16	月	ハヤシライス コースロー ヤクルト	豚平切れ ヤクルト	人参,しめじ,玉葱,トマト缶 キャベツ,きゅうり,コーン缶	精白米,サラダ油 マヨネーズ,三温糖	菓子 ☆〇あげパン/牛乳 ポテトチップス/まあるいクラッカー
17	火	バターロール カレーうどん まめサラダ	豚平切れ,けずり節 蒸し大豆,ツナ油煮	アンパンマン完熟りんご 玉葱,人参,しめじ,にんにく きゅうり,コーン缶	バターロール サラダ油,うどん,片栗粉 三温糖,白ごま	ふ菓子 (乳)ばりんこ/(幼)きらすあげしお ふわっとえび/牛乳かりんとう
18	水	米粉パン 鮭のタルタルソース/キャベツ 卵スープ	生鮭 卵,豆腐	キャベツ 人参,玉葱	米粉パン 小麦粉,マヨネーズ,パン粉 片栗粉,揚げ油	カルシウムウエハース かっぱえびせん サッポロポテト/フルーツラムネ
19	木	ごはん 肉じゃが 大根サラダ	鶏もも肉,けずり節 ツナ油煮	玉葱,人参 大根,コーン缶,きゅうり	精白米,三温糖 サラダ油,じゃがいも マヨネーズ,系こんにゃく	おからスナックかぼちゃ味 ハーベストバター ルヴァンプライムチーズサンド/きな粉ウエハース
21	土	おにぎり(さけ・こんぶ) ソーセージ/ヨーグルト	ソーセージ ヨーグルト		おにぎり(さけ) おにぎり(こんぶ)	アンパンマンあげせんべい 玄米ほんせん醤油味
23	月	ピピンパ わかめスープ どうぶつえんゼリー	豚平切れ,錦糸卵	にんにく,しょうが,きゅうり もやし,カットわかめ 人参,葱,えのきたけ	サラダ油,三温糖,ごま油 精白米 白いりごま	とうもろこしで作ったパフスナック おにぎりせんべい/クッピーラムネ さやえんどう塩味
24	火	スナックスティック スパゲティのミートソース 玉ねぎドレッシングサラダ オレンジ	豚ひき肉 鶏ささみ	トマトピューレー,しめじ にんにく,トマト缶 もやし,きゅうり,人参,玉葱 オレンジ	スナックスティック スパゲティ,バター,小麦粉 サラダ油 三温糖,ごま油	動物ビスケット ポテコ アンパンマンりんごジュース マリ
25	水	おにぎり(さけ・かつお) ソーセージ/マスカットゼリー	ソーセージ		おにぎり(さけ) おにぎり(かつお)	ほたば焼 ほしたべよ
26	木	おにぎり(さけ・こんぶ) ソーセージ マスカットゼリー	ソーセージ		おにぎり(さけ) おにぎり(こんぶ)	きなこもち 源氏パイ ポテコ
27	金	(乳)主食提供/(幼)主食持参 さばのカレー醤油煮 味噌汁/どうぶつえんゼリー	さば けずり節,油揚げ	カットわかめ だし昆布,しめじ,玉葱	精白米	おこめせん にんじん&かぼちゃ アンパンマンぶくっとコーン 菓子
28	土	ランチパック(いちご・ツナ) ソーセージ/ヨーグルト/牛乳	ソーセージ,ヨーグルト 牛乳,ブリック		ランチパック(いちご) ランチパック(ツナ)	ベジタべる ミレービスケット
30	月	おにぎり(さけ・かつお) ソーセージ マスカットゼリー	ソーセージ		おにぎり(さけ) おにぎり(かつお)	はなはなせんべい ねじねじ こつぶっこ
31	火	(乳)主食提供/(幼)主食持参 さばのみそ煮 吸い物/どうぶつえんゼリー	さば けずり節,かまぼこ	カットわかめ,えのきたけ	精白米 白玉ふ	ソフトせんべい ばりんこ ラムネいろいろう

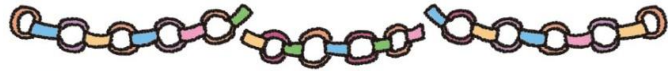
* 物価高騰に伴い材料が値上がりしていますが、現在値上り分は武豊町で支援しています

* 材料の入荷により献立を変更することがあります

* ☆…手作りおやつ/〇…サンプル展示/…年長のみ/(乳)…乳児/(幼)…幼児

* 2月2日(月)に使用した食材の産地(献立:味噌煮込みおでん/胡瓜とわかめの胡麻酢和え)

食材	里芋	大根	人参	胡瓜
産地	愛知	愛知	愛知	愛知



おたのしみ給食・お別れ会

- 3/11 (水) 年長さんおたのしみ給食
「クロワッサン」「米粉パン」
「エビフライ」「からあげ」
「ウインナー」「マカロニサラダ」
「コンソメスープ」
「パイナップル」「オレンジ」
- 3/12 (木) お別れ会
「ドライカレー」「人参サラダ」
「キャンディチーズ」
「おたのしみタルト(年長)」
「ゼリーパフェ(年中以下)」

一年間を振り返って

園では4月から野菜を植えて収穫したり、収穫したものを使って料理をして、みんなで食べたりしてきました。興味津々だった子どもたちも後半には自信をつけ、いろいろとできたことを自慢顔で報告してくれるようになりました。小さいクラスのお友達も毎日調理室の窓をのぞき込んでおしゃべりしていた姿から、今では少し大きくなって手を振ってお話してくれるようになりました。一年経ち、子どもの成長に驚かされる3月です。



☆ パリ風スープ ☆



≪ 材料 4人分 ≫

- | | | | |
|---------|-------|--------|-------|
| ・ 玉ねぎ | 1/4個 | ・ 牛乳 | 200ml |
| ・ 人参 | 1/3本 | ・ コンソメ | 小さじ2弱 |
| ・ じゃがいも | 1/3個 | ・ 塩 | 少々 |
| ・ バター | 8g | ・ こしょう | 少々 |
| ・ 水 | 200ml | | |

≪ 作り方 ≫

- ① 玉ねぎは薄切りにする
- ② 人参はせん切りにする
- ③ じゃがいもは薄い短冊切りにする
- ④ バターで野菜を炒め水、牛乳、コンソメを加えて煮る
- ⑤ 塩こしょうで味を整える

3/4(水)のメニューです。
コンソメスープと違うのは、
牛乳やバターが入っていることです。
ぜひ試してみてください。

