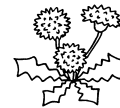


3月予定及び献立表



2025年2月20日

こどもの園敬愛保育園

★印は卵、●印は乳を使用している献立です。

日	曜日	行事	献立	材料	おやつ
1	土	サッカー大会 (きりん)	●チキンライス コーンサラダ コンソメスープ	鶏肉、玉葱、人参、ピーマン、バター キャベツ、コーン、胡瓜、人参 玉葱、しめじ、パセリ	黒糖ちんすこう ●牛乳
2	日	お休み			
3	月	ひなまつり 習字(きりん)	★ひな寿司 そぼろ煮 すまし汁	ちりめんじゃこ、蓮根、高野豆腐、椎茸、人参、桜でんぶ、錦糸卵、のり 鶏肉、南瓜、じゃが芋、人参、玉葱、いんげん かまぼこ、えのき、三つ葉	★●ひなタルト ●ひなあられ ●牛乳
4	火	Keiai動物園	★●パン / フルーツ ●ビーフシチュー ツナサラダ	パン / みかん 牛肉、玉葱、人参、じゃが芋、ブロッコリー、ルウ ツナ、キャベツ、胡瓜、人参、コーン	きつねうどん お茶
5	水	体育あそび (りす～きりん)	鮭のオニオンソース ★●マカロニサラダ ふぶき汁	鮭、玉葱 マカロニ、胡瓜、ハム、人参、マヨネーズ 鶏肉、豆腐、牛蒡、人参、大根、蒟蒻、青葱	●パイナップルケーキ ●牛乳
6	木	Jリーグアカデミー (いぬ・きりん)	★●ハンバーグ / 付野菜 大豆サラダ みそ汁	合挽肉、玉葱、牛乳、パン粉、卵 / 人参 大豆、キャベツ、胡瓜、人参 白菜、大根、青葱、みそ	●ホットドック ●牛乳
7	金	E～たいむ スイミング(きりん)	豚肉とキャベツのみそ炒め ばんさんすう ★卵とコーンのスープ	豚肉、玉葱、人参、キャベツ、ピーマン、甜麺醬 胡瓜、人参、もやし、カニカマ 卵、クリームコーン缶、玉葱、青葱	●コロッケ ●牛乳
8	土	幼児お弁当日	焼きそば風スパゲティ ブロッコリーのごま和え みそ汁	スパゲティ、豚肉、キャベツ、もやし、人参、玉葱、ソース ブロッコリー、人参、ごま 油揚げ、わかめ、青葱、みそ	ミニゼリー ●ビスコ ●牛乳
9	日	お休み			
10	月	習字(きりん) なわとび大会 (いぬ・きりん)	鯖の西京焼き / 添野菜 ごま和え みそ汁	さわら、みそ / ほうれん草 キャベツ、竹輪、胡瓜、人参、ごま 豆腐、もやし、青ねぎ、みそ	●チーズサンド ●牛乳
11	火	誕生会 あーとランチ	★●パン おにぎり ●ミートボール チキンナゲット 付野菜 フルーツ 等	パン ゆかり のり 肉団子、ケチャップ チキンナゲット ミニトマト、ブロッコリー、フライドポテト いちご、黄桃缶、バナナ等	★●パースデーケーキ ●牛乳
12	水	体育あそび (くま～きりん) マラソン大会(幼児) シーツ交換(乳児)	けんちんうどん 平天と野菜の煮物 フルーツ	うどん、鶏肉、ごぼう、玉ねぎ、椎茸、青葱 平天、白滝、人参、椎茸、大根、いんげん バナナ	おはぎ ●牛乳
13	木	本願寺遠足 (きりん) シーツ交換 (幼児)	根菜と牛肉の韓国風 ナムル 白菜のトロトロスープ	牛肉、生姜、大根、人参、蓮根、ごぼう、筍、椎茸、ごま もやし、人参、ほうれん草、ごま 白菜、竹輪、青梗菜、ごま	玄米鮭おにぎり お茶
14	金	E～たいむ	鶏肉のマーマレード焼き ★ポテトサラダ みそ汁	鶏肉、マーマレード、玉葱 ツナ、じゃが芋、胡瓜、人参、コーン、マヨネーズ キャベツ、油揚げ、青葱、みそ	●マシュマロおこし ●牛乳
15	土	きりん組修了式	豚丼 お浸し みそ汁	豚肉、玉ねぎ、しらたき、青葱 ほうれん草、白菜、しめじ 小松菜、わかめ、みそ	●フルーツヨーグルト ●せんべい お茶
16	日				

日	曜日	行事	献立	材料	おやつ
			鯖の香味焼き / 添野菜	鯖、大葉 / 胡瓜、塩昆布	★●カレーマヨチーズトースト

17	月		豚肉とじゃが芋の韓国風炒め みそ汁	豚肉、じゃが芋、青葱 豆腐、えのき、青葱、みそ	●牛乳
18	火	ぽかぽか遠足 (りす～いぬ)	★●パン / ゼリー	パン / ミニゼリー	●アップルポテトパイ
			●クリームシチュー	鶏肉、玉葱、人参、じゃが芋、ブロッコリー、牛乳、ルウ	●牛乳
			★●ハムサラダ	ハム、キャベツ、胡瓜、人参、コーン	
19	水	体育あそび (りす～いぬ)	●ミートスパゲティ	スパゲティ、合挽肉、玉葱、人参、マッシュルーム、トマト缶、バター、粉チーズ	いなりずし
			コールスローサラダ	キャベツ、胡瓜、レーズン、パプリカ	お茶
			フルーツ	黄桃缶	
20	木	春分の日			
21	金		鱈のおろし煮	たら、片栗粉、大根	●イチゴケーキ
			ひじきと高野豆腐の煮物	ひじき、高野豆腐、ツナ、人参、いんげん	●牛乳
			みそ汁	麩、わかめ、青葱、みそ	
22	土		★●パン	パン	★●どら焼き
			●コーンスープ	コーンスープ	●牛乳
			●ヨーグルト	ヨーグルト	
23	日	お休み			
24	月		鶏肉の照焼き / 添野菜	鶏肉 / ブロッコリー	焼きそば
			ひじきサラダ	ひじき、キャベツ、胡瓜、人参、コーン、ツナ	お茶
			きのこスープ	しめじ、えのき、玉葱	
25	火		★●パン / ●チーズ	パン / チーズ	●もちもちドーナツ
			●米粉入りシチュー	鶏肉、玉葱、人参、じゃが芋、牛乳、バター、米粉	●牛乳
			えびサラダ	えび、キャベツ、人参、胡瓜、コーン	
26	水	シーツ交換 (乳児)	和風あんかけうどん	うどん、鶏肉、玉葱、しめじ、えのき、ほうれん草、のり	★●小魚焼き
			おかか和え	小松菜、白菜、人参、鰹節	●牛乳
			ゼリー	ミニゼリー	
27	木	シーツ交換 (幼児)	豚肉とごぼうの甘辛丼	豚肉、ごぼう、玉葱、白滝、青葱	●プリン風ゼリー
			カニカマサラダ	カニカマ、キャベツ、胡瓜、人参	★●クッキー
			サムゲタン風スープ	鶏肉、大根、椎茸、白葱、もち米、生姜	●牛乳
28	金	終業式 (わくわくTIME)	●肉団子と野菜の甘酢あん	肉団子、人参、玉葱、ピーマン	●さつまいも蒸しパン
			中華風酢の物	胡瓜、もやし、カニカマ、人参	●牛乳
			ビーフンスープ	ビーフン、玉葱、椎茸、青梗菜	
29	土		炒飯	豚肉、小松菜、人参、青葱	肉まん
			中華サラダ	ブロッコリー、胡瓜、コーン	●牛乳
			中華スープ	玉葱、しめじ、青葱	
30	日	お休み			
31	月	協力日 (新学期準備)	ビーフカレー	牛肉、玉葱、じゃが芋、人参、ルウ	●お麩ラスク
			じゃこサラダ	じゃこ、キャベツ、人参、胡瓜	●牛乳
			●ヨーグルト	ヨーグルト、ブルーベリージャム	

◆乳児は朝のおやつにおせんべい等を提供しています。

◆献立内容は、仕入れ等の状況により、若干変更する場合があります。

◆アレルギー対応をされているお子さんで、変更があった場合は、必ず園へ連絡を入れて下さい。

今月の一人当たりの栄養素（3歳児以上）

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩 (g)
基準	620	23.3	17.2	259	2.4	213	0.32	0.36	22	3.6以上	1.6未満
平均	603	20.5	18.2	276	2.2	203	0.38	0.46	23	4.6	1.6