

令和3年度 3月 献立表 岡崎幼稚園

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	1 ご飯	2 ご飯	3 (ひなまつり) ちらし寿司	4 カリカリバケット (小麦)	5 きつね丼
	米40 春巻き 春巻の皮(小麦)12 豚肉15 干椎茸1 人参10 ゆでたけのこ10 春雨7 ピーマン6 油 酒1 塩 砂糖1 ごま油0.5 醤油3 ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 乾わかめ0.5 ごま2 酢3 砂糖1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布	米40 れんこんハンバーグ 鶏ミンチ35 れんこん3 玉葱20 青葱3 醤油2 砂糖1 片栗粉 油 ブロッコリーサラダ ブロッコリー30 人参5 カリフラワー30 醤油0.5 冷コーン8 砂糖0.3 マヨドレ8 味噌汁 大根20 油揚げ7 味噌5 煮干 出し昆布	米50 砂糖3 酢6 塩0.8 干椎茸2 人参7 絹さや3 高野豆腐2 卵20 出し昆布 鯖の照り焼き 鯖50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4 菜の花のごま和え 菜の花15 ほうれん草20 ごま2 砂糖0.8 醤油2 清汁 てまり麩1(小麦) 三つ葉3 塩0.4 醤油0.5 花かつお 出し昆布 いちご	クリームシチュー 豚肉25 じゃが芋30 玉葱30 塩0.5 ブイヨン ほうれん草10 牛乳80 油 人参15 バター2 小麦粉2.5 レースンサラダ キャベツ20 きゅうり10 レーズン3 レタス15 みかん缶10 オリーブ油2 酢2 砂糖0.5 塩0.3	米50 油揚げ15 青葱3 玉葱10 砂糖1 片栗粉1 鶏ミンチ15 卵8 のり0.5 酒1 醤油2 みりん2 白菜の土佐和え 小松菜10 人参10 白菜50 花かつお1 醤油2 砂糖0.8 味噌汁 さつま芋25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布
	ミルクパン (小麦・卵・乳) フルーン 牛乳 ※はっさく	かぼちゃ&黄粉クッキー 小麦粉 かぼちゃ 砂糖 黄粉 バター BP 牛乳 ※いちご	桜餅 もち米 砂糖 食紅 小豆 牛乳 ※フルーン	ゆかりおにぎり 米 ゆかり チーズ ※牛乳	ジャムサンド 食パン(小麦・乳) 苺ジャム 牛乳 ※レースン
7	8 ご飯	9	10	11 ご飯	12
さつま芋ご飯 米35 さつま芋20 もち米10 塩0.3 出し昆布 鮭の塩焼き 鮭50 塩0.3 ひじきと大豆の煮物 ひじき2 人参8 大豆3 油揚げ5 三度豆3 砂糖1 醤油2 みりん1 出し昆布 酒1 煮干 味噌汁 麩(小麦)1 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布	米40 和風ハンバーグ 鶏ミンチ30 豚ミンチ ケチャップ3 冷コーン8 味噌1.5 油2 パン粉4 塩 玉葱1.5 青葱5 醤油0.5 豆腐10 ピーマンのナムル ピーマン15 人参5 カラーピーマン1.5 醤油 砂糖1 ごま2 ごま油1 味噌汁 さつま芋25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布	カレーライス 米50 牛肉25 玉葱50 人参15 じゃが芋30 油3 砂糖0.5 塩 醤油 ピーマン5 赤ピーマン4 カレールー8 レタスとツナの ごま酢和え レタス20 もやし40 ツナ5 ごま2.5 醤油2 わかめ0.5 砂糖1.2 酢3 いよかん	マカロニグラタン マカロニ(小麦)20 鶏肉30 ミックスチーズ8 牛乳100 マッシュルーム8 玉葱20 小麦粉4 バター3 塩0.1 キャロットサラダ 人参40 缶パイン8 きゅうり10 砂糖1 塩0.1 酢3 オリーブ油2 野菜スープ キャベツ15 玉葱10 塩 醤油0.5 ブイヨン 塩0.4	米40 天ぷら盛り合わせ 鶏肉25 玉葱10 人参8 ごぼう8 さつま芋20 塩0.2 油 卵4 小麦粉5 片栗粉2 酒0.3 醤油0.3 清汁 豆腐25 三つ葉3 出し昆布 醤油2 塩0.4 花かつお	ほうとう風うどん 干しうどん(小麦)30 豚肉10 人参5 豆腐8 大根8 かぼちゃ10 青葱3 味噌7 煮干 出し昆布 ごぼうの土佐煮 ごぼう20 砂糖0.8 油 人参10 花かつお0.5 醤油2 みりん1 酒0.2 りんご
みかんゼリー みかんジュース みかん缶 砂糖 アガー おせんべい (市販) 牛乳 ※レースン	三色団子 団子粉 豆腐 人参 砂糖 ほうれん草 牛乳 ※清見オレンジ	チーズスティック 強力粉 粉チーズ 砂糖 塩 バター ドライイースト 牛乳 ※いちご	五平餅 米 もち米 味噌 はちみつ 炒り小魚 ※牛乳	お好み焼き 小麦粉 卵 キャベツ 青葱 とろろ芋 花かつお 豚ミンチ ケチャップ ソース 牛乳 ※フルーン	スノーボール 小麦粉 砂糖 バター 粉糖 牛乳 ※おせんべい
14 ご飯	15 ご飯	16	17 ご飯	18	19 (卒園式)
米40 コロッケ じゃが芋50 合挽ミンチ15 玉葱20 卵20 強力粉5 塩0.3 牛乳5 パン粉8 油 コールスローサラダ キャベツ40 冷コーン8 人参5 酢3 砂糖0.5 塩0.3 味噌汁 大根20 油揚げ7 味噌5 煮干 出し昆布	米40 鶏の照り焼き 鶏肉60 砂糖1 みりん4 醤油2 酒4 千切大根の煮付け 千切大根5 大豆5 人参8 油揚げ7 いんげん3 砂糖1 みりん1 酒1 醤油2 塩0.2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布	米40 大根葉1 みりん1 醤油1 花かつお1 おでん 鶏肉30 大根60 酒2 さつま揚げ(卵)20 こんにゃく20 人参10 油あげ8 砂糖1 みりん3 醤油2 煮干 出し昆布 とろろ汁 とろろ芋15 ほうれん草10 卵15 醤油0.5 塩0.4 ちりめんじゃこ2 出し昆布 煮干	米40 鯖の西京焼き 鯖50 砂糖1 白みそ2 みりん4 酒4 ほうれん草のごま和え ほうれん草40 しめじ15 ごま2 砂糖1 醤油2 人参3 黒豆煮 黒豆10 砂糖3 塩 醤油 清汁 麩(小麦)1 三つ葉3 出し昆布 醤油2 塩0.4 花かつお	冷やし中華 生中華麺(小麦・卵)30 きゅうり8 トマト20 ブイヨン 無添加ハム10 もやし15 酢3 醤油6 砂糖3 ごま油0.8 出し昆布 鶏のから揚げ 鶏60 片栗粉5 砂糖0.3 酒4 醤油2 みりん3 油 生姜 添え野菜 サラダ菜2	かんたんハヤシライス 米50 牛肉25 玉葱60 人参10 マッシュルーム10 ケチャップ5 小麦粉3 油1 ソース5 砂糖0.3 カットトマト20 塩0.2 ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 きゅうり8 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3
ピザトースト 食パン(小麦・乳) 玉葱 無添加ベーコン ピーマン チーズ マヨドレ ケチャップ 牛乳 ※レースン	焼き芋 さつま芋 牛乳 ※フルーン	みたらし団子 団子粉 みりん 砂糖 醤油 豆腐 片栗粉 牛乳 ※いちご	肉まん 小麦粉 豚ミンチ 玉葱 干椎茸 生姜 砂糖 醤油 ゆでたけのこ 片栗粉 BP 牛乳 ※チーズ	ぼたもち もち米 小豆 砂糖 黄粉 牛乳 ※清見オレンジ	おせんべい

月曜日 21	火曜日 22	水曜日 23 (お別れ遠足)	木曜日 24 (誕生会食)	金曜日 25	土曜日 26
休日	<p>米40</p> <p>焼きぎょうざ ぎょうざの皮(小麦)30 豚ミンチ25 キャベツ20 ニラ10 砂糖0.3 ごま油1 塩0.2 醤油2 酒1</p> <p>ごま酢和え もやし50 豆苗10 塩 人参5 ごま2 酢3 砂糖1 醤油2</p> <p>春雨のコーンスープ 春雨5 青葱2 ブイヨン 冷コーン8 卵15 醤油0.5 塩0.4</p>	<p>かやくうどん 干しうどん30 鶏肉15 干椎茸1 人参8 塩0.3 油揚げ8 青葱7 醤油2 煮干 出し昆布</p> <p>大根のどぼろ煮 大根80 人参12 鶏ミンチ10 三度豆3 みりん1 片栗粉2 砂糖1 醤油2 酒1</p> <p>清見オレンジ</p>	<p>パングラタン ロールパン(小麦・乳・卵) ほうれん草4 牛乳80 油 しめじ8 エリンギ8 玉葱10 小麦粉2.5 バター2 チーズ</p> <p>キャロットサラダ 人参40 缶パイン8 きゅうり10 砂糖1 塩0.1 酢3 オリーブ油2</p> <p>野菜スープ ウインナー20 ブロッコ キャベツ10 塩0.2 ブイヨン 醤油0.3</p> <p>アセロラゼリー アセロラジュース 砂糖 生クリーム アガー いちご みかん缶</p>	<p>米40</p> <p>チキンカツ 鶏むね肉60 塩0.3 油5 卵3 強力粉3 パン粉5 牛乳5 ケチャップ3 ウスターソース2</p> <p>レタスとツナのごま酢あえ レタス20 もやし30 ツナ5 ごま2.5 醤油2 わかめ0.5 砂糖1.2 酢3</p> <p>味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p>ひじきご飯 米40 乾ひじき0.8 人参6 ちりめんじゃこ2 油揚げ7 油0.5 醤油2 砂糖0.2 塩 みりん1 酒1 出し昆布</p> <p>白菜の土佐和え 小松菜10 人参10 白菜50 花かつお1 醤油2 砂糖0.8</p> <p>味噌汁 さつま芋25 玉葱15 味噌5 煮干 出し昆布</p>
	<p>ヨーグルト(市販)</p> <p>いちご</p> <p>※チーズ</p>	<p>スイートポテト さつま芋 砂糖 バター 生クリーム</p> <p>牛乳</p> <p>※フルーン</p>	<p>菜飯おにぎり 米 なめし</p> <p>炒り小魚</p> <p>※牛乳</p>	<p>粒あんのどら焼き 小麦粉 BP 卵 醤油 牛乳 砂糖 みりん はちみつ 小豆</p> <p>牛乳</p> <p>※いちご</p>	<p>ボンデ・シロゴマ 白玉粉 小麦粉 豆腐 BP 砂糖 塩 油 ごま</p> <p>牛乳</p> <p>※おせんべい</p>
28 ご飯	29 (お別れ会)	30 ご飯	31		
<p>米40</p> <p>鮭の磯辺焼き 生鮭50 酒2 みりん2 醤油3 砂糖0.5 青のり0.2</p> <p>菜の花のごま和え 菜の花15 ほうれん草20 ごま2 砂糖0.8 醤油2</p> <p>とん汁 豚肉15 人参10 油揚げ7 白菜10 こんにゃく10 大根20 大根菜5 味噌7 煮干 出し昆布</p>	<p>ホットドック&ハムサンド ロールパン(小麦・乳・卵) ウインナー30 キャベツ30 カレー粉0.3 ケチャップ3 塩 食パン40 (小麦・乳) 無添加ハム4 きゅうり3 マヨドレ5</p> <p>ゆでフロッキー</p> <p>フライドチキン&ポテト 鶏60 片栗粉6 砂糖0.3 酒2 醤油2 みりん3 じゃが芋30 塩0.3</p> <p>野菜スープ 人参7 玉葱10 塩0.2 ブイヨン 醤油0.3</p> <p>いちご&清見オレンジ</p>	<p>米40</p> <p>豆腐ハンバーグ 牛ミンチ20 豚ミンチ10 玉葱25 豆腐30 パン粉5 醤油2 ケチャップ3 油 塩0.3</p> <p>じゃが芋のカレーきんぴら じゃが芋40 人参8 玉葱15 ピーマン5 赤ピーマン3 カレー粉0.1 塩0.2 油1 醤油1 砂糖0.3</p> <p>味噌汁 白菜15 油揚げ5 味噌5 煮干 出し昆布</p>	<p>米50 牛肉30 人参10 もやし20 ほうれん草20 砂糖1 醤油2 酒1 塩 ごま油1 みりん1</p> <p>春雨の中華サラダ 春雨5 人参5 きゅうり8 無添加ハム5 ごま2 砂糖0.5 ごま油2 酢3 塩0.3 醤油1</p> <p>わかめスープ 乾わかめ0.3 青葱3 塩0.4 ブイヨン 醤油0.5</p>		
<p>グレープゼリー グレープジュース 砂糖 アガー</p> <p>クラッカー (小麦・乳) 牛乳</p> <p>※フルーン</p>	<p>スノーボール 小麦粉 砂糖 バター 粉糖</p> <p>牛乳</p> <p>※レーズン</p>	<p>おからドーナツ(市販) (小麦・卵・乳)</p> <p>フルーン</p> <p>牛乳</p> <p>※おせんべい</p>	<p>パリッとスイート さつま芋 レーズン 砂糖 春巻きの皮 油</p> <p>牛乳</p> <p>※いちご</p>		
<p>🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>今月は卒園するかぶとむし組のリクエストメニューを中心に献立を立てました。春巻き・唐揚げ・ハンバーグ キャロットサラダ・パングラタン……。おやつでは、団子・肉まん・クッキングをしたスイートポテト……。 毎日おいしく給食を食べていた様子を思い出し、とても嬉しくなりました。いつまでも岡崎幼稚園の給食を覚えて いてほしいなと思っています。</p> <p>～菜の花で春を感じよう！～</p> <p>今が旬の食材。ビタミン類や食物繊維が豊富なので、風邪予防や便秘予防に効果があります。子どもたちは苦み に敏感なので、園ではほうれん草と一緒に胡麻和えにしています。黄色の花がかわいらしく、目で見ても楽しめる 菜の花。ぜひ、春の味としてご家庭でも食べてみてくださいね。</p> <p>🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻</p>					
<p>※印は乳児の朝のおやつです。</p> <p>材料横の数字は、幼児1人分の分量です。 (乳児は4/5(80%)になります。)</p> <p>※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。</p>					