

令和4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	4
		米40 和風ハンバーグ 鶏ミンチ30 豚ミンチ25 ケチャップ3 冷コーン8 味噌1.5 油2 パン粉4 塩 玉葱15 青葱3 醤油0.5 豆腐10 じゃが芋のカレーきんぴら じゃが芋45 人参8 玉葱20 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 味噌汁 白菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布	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1.5 砂糖1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	鮭ごはん 米40 鮭フレーク8 卵20 ごま2 菜の花15 塩0.3 人参5 鱈の照り焼き 鱈50 砂糖1 醤油2 酒4 みりん4 あちら漬け かぶ50 赤かぶ20 砂糖1 酢2 塩0.5 清汁 てまり麩(小麦)1 塩0.4 醤油0.5 花かつお 出し昆布 いちご	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 じゃが芋の炒め煮 じゃが芋40 みりん1 醤油1 砂糖0.5 りんご
		みたらし団子 団子粉 みりん 砂糖 醤油 豆腐 片栗粉	グレープゼリー グレープジュース 砂糖 アガー	桜餅 もち米 砂糖 食紅 小豆	ゆかりおにぎり 米 ゆかり
		牛乳 ※いちご	牛乳 ※バナナ	牛乳 ※フルーン	チーズ ※牛乳
6	7	8	9	10	11
バケット (小麦)	ご飯	ご飯	カレーライス	冷やし中華	ひじきご飯
クリームシチュー 豚肉25 じゃが芋40 玉葱30 塩0.5 ほうれん草4 牛乳80 油 人参20 バター3 小麦粉4 レーズンサラダ 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40 鮭のフライ 生鮭50 塩0.3 卵3 パン粉3 小麦粉2 油5 マヨドレ3 ケチャップ3 キャベツのごま和え キャベツ50 人参5 きゅうり8 ごま2 砂糖1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	米40 野菜炒め 豚肉30 人参5 ピーマン5 玉葱20 もやし15 塩0.3 キャベツ20 醤油2 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 春雨のコーンスープ 春雨5 ニラ3 ブイヨン 冷コーン8 卵15 醤油0.5 塩0.3	米40 牛肉25 玉葱40 人参20 じゃが芋40 油3 塩0.2 醤油0.3 ピーマン5 カレールウ5 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 醤油2 わかめ0.5 砂糖1 酢2 いよかん	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1 油 生姜 添え野菜 サラダ菜2	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 大根のそぼろ煮 大根40 鶏ミンチ10 人参20 三度豆3 砂糖1 醤油2 生姜 酒1 みりん1 片栗粉0.5 味噌汁 じゃが芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布
梅干しおにぎり 米 梅干	さつま芋のコーンカップ さつま芋 砂糖 バター 牛乳 コーンカップ(小麦・大豆)	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	おからドーナツ(市販) (小麦・卵・乳)	五平餅 米 もち米 味噌 はちみつ	バナナ
炒り小魚 ※チーズ	牛乳 ※いちご	牛乳 ※フルーン	フルーン 牛乳 ※バナナ	チーズ ※牛乳	ビスケット(市販) (小麦・乳・卵) 牛乳 ※おせんべい
13 (あり・みつばち・幼児弁当日)	14	15	16	17	18 (卒園式)
ご飯	ハンバーガー	さつま芋ご飯	ご飯	マカロニグラタン	かんたんハヤシライス
米40 肉じゃが 牛肉20 じゃが芋50 玉葱25 人参12 三度豆3 砂糖1 醤油2 油0.5 酒2 みりん2 味噌汁 白菜15 油揚げ5 味噌4.5 煮干 出し昆布 いちご	パーガー用パン(小麦・乳) 牛ミンチ30 豚ミンチ20 玉葱30 ケチャップ3 レタス8 塩0.3 パン粉3 牛乳5 ゆでフロッコリー ブロッコリー20 塩 粉ふき芋 じゃが芋40 塩0.3 トマト 野菜スープ 大根15 人参5 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	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 油 醤油 酒 うの花の炒り煮 おから13 人参5 干し椎茸1 青葱3 油揚げ5 こんにゃく10 酒0.5 砂糖1 醤油2 みりん1 味噌汁 麩(小麦)1 乾わかめ0.3 味噌4.5 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 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 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	マカロニ(小麦)16 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3.5 バター3 塩0.5 キャロットサラダ 人参50 缶パイン12 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15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 牛肉25 玉葱60 トマト30 マッシュルーム10 ケチャップ5 小麦粉1 油1 ソース5 砂糖0.3 カットトマト40 塩0.2 バター0.5 ほうれん草とキャベツの サラダ ほうれん草30 キャベツ20 冷コーン10 醤油2 酢2 塩0.1 砂糖0.2
黄粉トースト 食パン(小麦・乳) 黄粉 はちみつ バター	手作り昆布おにぎり 米 昆布 花かつお 醤油 みりん	ホットケーキ 小麦粉 卵 砂糖 バター BP 牛乳	ミルクパン(市販) (小麦・卵・乳)	ぼたもち もち米 小豆 砂糖 黄粉	
牛乳 ※おせんべい	チーズ ※牛乳	牛乳 ※バナナ	フルーン 牛乳 ※チーズ	牛乳 ※レーズン	※おせんべい

月曜日 20 ご飯	火曜日 21	水曜日 22 ご飯	木曜日 23 (誕生会食)	金曜日 24	土曜日 25 ご飯
米40 マーボー豆腐 豆腐50 豚ミンチ12 青葱5 人参10 醤油2 砂糖1 みりん1 片栗粉2 玉葱10 生姜 赤味噌1 油 春雨の中華サラダ 春雨7 きゅうり8 無添加ハム5 ごま2 砂糖0.8 ごま油2 酢1.5 塩0.3 醤油1 わかめと玉葱のスープ 乾わかめ0.3 玉葱15 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	休 園 日	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2 砂糖0.5 塩0.3 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	パン格拉タン ロールパン(小麦・乳・卵) 鶏肉20 玉葱10 ほうれん草4 牛乳80 油 しめじ8 エリンギ8 小麦粉2.5 バター2 ポテトサラダ じゃが芋50 冷コーン8 きゅうり8 人参3 砂糖0.5 マヨドレ8 塩0.3 クラッカー 野菜スープ キャベツ15 人参5 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン いちご	カレーうどん 干しうどん(小麦)30 鶏肉20 人参10 玉葱20 青葱7 油揚げ5 醤油3 片栗粉2 煮干 カレールー7 たたきごぼう ごぼう25 ごま2 砂糖1 醤油1 酢1.5 塩 りんご	米40 野菜炒め 豚肉30 人参5 ピーマン5 玉葱20 もやし15 塩0.3 キャベツ20 醤油2 砂糖1 ごま油1 赤味噌1 味噌汁 じゃが芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布 いよかん
ジャムサンド 食パン(小麦・乳) 苺ジャム 牛乳 ※チーズ		手作りクッキー 小麦粉 砂糖 牛乳 バター BP ココア 牛乳 ※バナナ	みかんゼリー みかんジュース みかん缶 砂糖 アガー きらすあげ (市販) 牛乳 ※レーズン	うなぎおにぎり 米 うなぎ 醤油 みりん チーズ ※牛乳	マカロニ黄粉 マカロニ(小麦) 黄粉 砂糖 フルーン 牛乳 ※おせんべい

27 ご飯	28 (お別れ会)	29 ご飯	30 (お別れパーティー)	31 ご飯	
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1.5 砂糖1 醤油2 味噌汁 豆腐25 青葱3 味噌4.5 煮干 出し昆布	スパゲティ+ポリタン スパゲティ(小麦)30 豚肉15 玉葱25 ピーマン5 人参8 ソース4 カットトマト20 トマト20 塩0.3 ケチャップ8 油 さつま芋サラダ さつま芋50 きゅうり10 りんご8 レーズン3 塩0.3 マヨドレ8 野菜スープ 大根20 人参10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 鮭の磯辺焼き 生鮭50 酒4 みりん4 醤油2 砂糖1 青のり0.2 千切大根の煮付け 千切大根5 大豆3 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 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	2種ロールパン (幼児・みつばち) ロールパン(小麦・乳・卵) ウインナー30 レタス10 ケチャップ3 ツナ缶6 塩 きゅうり3 マヨドレ3 オードフル&フルーツ盛り きゅうり20 いちご20 りんご20 ブロッコリー20 人参20 きよみオレンジ20 プチトマト(黄・赤) 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1 油 じゃが芋30 塩0.3 野菜スープ 人参7 キャベツ10 塩0.3 醤油0.3 ブイヨン	米40 豆腐ハンバーグ 牛ミンチ20 豚ミンチ10 玉葱20 豆腐30 パン粉5 醤油2 ケチャップ3 油 塩0.3 白菜の土佐和え 白菜50 人参5 花かつお1 砂糖1 醤油2 味噌汁 じゃが芋25 玉葱15 味噌4.5 煮干 出し昆布	
スコーン 小麦粉 卵 砂糖 バター レーズン チーズ 牛乳 ※おせんべい	アイスケーキ 生クリーム 苺ジャム ビスケット(小麦) 牛乳 ※バナナ	三色団子 団子粉 豆腐 人参 砂糖 よもぎ 牛乳 ※フルーン	ヨーグルト (市販) おせんべい (市販) 牛乳 ※牛乳	苺ケーキ 小麦粉 卵 砂糖 バター いちご 生クリーム 牛乳 ※チーズ	

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。
カレーやホットドック・パン格拉タン・春雨のコーンスープなどが人気でしたが、切干大根の
煮つけやうなぎびひつまぶしなども出ていました。おやつは、みかんゼリーやみたらし団子
肉まん・スコーンの声が多かったです。
みんなと楽しく食べて、岡崎幼稚園の給食をいつまでも覚えていてほしいと思っています。

少しずつ季節が進み、春の食材のふきや菜の花・新玉葱・いちごなどが店頭に並び始めました。
春野菜の特徴として、独特の苦みや強い香りを持つものが多く、これらには新陳代謝を促し
老廃物を身体の外へ出してくれる働きがあります。
ご家庭でも子ども達と春の香りを感じながら、食材を取り入れてみてくださいね。



※印は乳児の朝のおやつです。

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。)

※園では卵・乳を含まないパン粉を使用しています。

