

3月
令和2年度
こんだてひょう

年間目標

『正しい生活リズムを身につけて楽しく食事をしよう』



3月の目標

『食事のマナーを再確認して楽しく食べる』

献立	1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)
材料	魚の塩焼き 中華風酢の物 みそ汁 フルーツ	八宝菜 鶏しバーの生姜煮 中華スープ フルーツ	〈ひなまつり〉 ちらし寿司・ミニトマト 鶏のオレシジ焼き ブロッコリー・ポテトサラダ すまし汁・フルーツ	魚の煮付 煮びたし 金時煮豆 みそ汁 フルーツ	＜お別れお楽しみ会＞ ロールパンサンド 鶏の唐揚げ・フライドポテト ブロッコリー・ミニトマト コーンチャウダー・フルーツ ロールパン、ハム、チーズ 胡瓜、生クリーム、みかん缶 黄桃缶、コーン缶、ベーコン じゃが芋、ミニトマト、人参 ブロッコリー、玉ねぎ、鶏肉 ポップコーン・ヨーグルト
献立	8 (月)	9 (火)	10 (水)	11 (木)	12 (金)
材料	豚肉のみそ炒め 即席漬 中華スープ フルーツ	ひき肉の香巻き しらす和え すまし汁 フルーツ	けんちん煮 ごま和え みそ汁 フルーツ	干草焼き おひたし コンソメスープ フルーツ	あかもくまぜごはん 西京焼き 酢の物 すまし汁 フルーツ
材料	豚肉、干し椎茸 ピーマン、人参 玉ねぎ、大根、塩昆布 ねぎ、キャベツ	豚ひき肉、春雨、もやし 人参、香巻きの皮 キャベツ、玉ねぎ ちりめんじゃこ、豆腐 ねぎ	鶏肉、豆腐、油揚げ 人参、ごぼう、大根 こんにゃく、キャベツ 玉ねぎ、麩、ねぎ	鶏ひき肉、卵、キャベツ 人参、干し椎茸、ねぎ 胡瓜、玉ねぎ、豆腐 わかめ、ねぎ	鶏肉、人参、油揚げ あかもく、魚の切り身 キャベツ、胡瓜、わかめ 玉ねぎ、豆腐、ねぎ
献立	15 (月)	16 (火)	17 (水)	18 (木)	19 (金)
材料	うどんかりんとう・牛乳	クラッカーサンド・牛乳	マカロニのあべかわ・牛乳	麺のラスク・牛乳	枝豆・じゃこ・ジョア
献立	22 (月)	23 (火)	24 (水)	25 (木)	26 (金)
材料	魚のかれームニエル ナムル 白菜スープ フルーツ	栄養金平 おかか和え すまし汁 フルーツ	チキンカツ スパゲティソテー みそ汁 フルーツ	マカロニグラタン ドレッシングサラダ コンソメスープ フルーツ	焼きそば ブロッコリー ウインナー 中華スープ フルーツ
材料	魚の切り身、キャベツ 人参、もやし、胡瓜 白菜、干し椎茸、えのき	鶏肉、大豆、人参 ごぼう、じゃが芋 こんにゃく、三度豆 キャベツ、玉ねぎ、麩 ねぎ	鶏肉、スパゲティ、人参 ピーマン、玉ねぎ じゃが芋、ねぎ	鶏肉、マカロニ、玉ねぎ 人参、しめじ、じゃが芋 粉チーズ、キャベツ 胡瓜、みかん缶、えのき	豚肉、中華麺、キャベツ 人参、玉ねぎ、ピーマン ブロッコリー ウインナー、もやし チンゲン菜
献立	29 (月)	30 (火)	31 (水)	カステードパン・牛乳	
材料	雑菜 焼き魚 みそ汁 フルーツ	豆腐団子のあんかけ こひき芋 中華スープ フルーツ	カレーライス カミカミサラダ フルーツ	豚肉、じゃが芋 玉ねぎ、人参、鶏ささみ ごぼう、胡瓜、キャベツ	桃のケーキ・牛乳
材料	牛肉、春雨、人参 ピーマン、玉ねぎ、筍 まいたけ、ねぎ 魚の切り身、麩、油揚げ	豚ひき肉、豆腐、玉ねぎ 人参、干し椎茸 グリーンピース、じゃが芋 ニラ、わかめ	大豆といりこの揚げ煮・牛乳		



ばんだ組にとって、最後の一ヶ月に
なりました。
ひなまつりやお別れお楽しみ会など
思い出に残る給食やおやつを
提供したいと思っています。

6時以降の軽食は、おにぎり・ポールウインナー・果物を食べます。離乳食・除去食など、子ども達一人一人の対応をしています。

3歳以上のお子様も、主食(ごはん等)は保育園で用意します。火・金曜日は玄米食を食べます。

18日(木)は、クッキング(クッキー)をします。らいおん・きりん・ぱんだぐみさんは、エプロン・三角巾の準備をよろしく願います。

