

	月	火	水	木	金
献立	<p>今年度、最後の月になりました。 ひなまつりの行事食、お別れお楽しみ会、 ぱんだ組リクエストメニュー（22日）など、 お楽しみのメニューをたくさん取り入れてみました。</p>		<p>〈朝ごはん 一緒に楽しく食べましょう〉 朝は忙しく、一緒に座って食べることが一番難しい食事かもしれません。 しかし、短い時間でも落ち着いて顔を見ながら一緒に食べることで、 子どもの様子を知ることができ、子どもにとっては心の安定にもつながります。 どうぞ一緒に食べる時間を大切にしてください。</p>		<p>1 <ひなまつりランチ〉 丹後バラ寿司・ひなかまぼこ 鶏肉のルツノ焼き・ブロッコリー ポトフ・すまし汁・フルーツ</p>
材料	<p>牛肉、切り干し大根、人参、ピーマン キャベツ、胡瓜、玉ねぎ、わかめ 豆腐、ねぎ</p>		<p>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、青菜 玉ねぎ、もやし、麩、ねぎ</p>		<p>鶏肉、干し椎茸、人参、ちくわ、サバ缶 かまぼこ、卵、三度豆、ブロッコリー、胡瓜 ミニトマト、豆腐、玉ねぎ、麩、ねぎ、じゃが芋</p>
おやつ	<p>抹茶ミルク餅・牛乳</p>		<p>クッキー・牛乳</p>		<p>いちごケーキ・カルピス</p>
献立	<p>4 切り干し大根の炒め煮 梅肉和え すまし汁・フルーツ</p>	<p>5 魚の塩焼き 中華風酢の物 みそ汁・フルーツ</p>	<p>6 栄養金平 ごま和え すまし汁・フルーツ</p>	<p>7 キャロットライス チキンカツ・スパゲティソテー コンソメスープ・フルーツ</p>	<p>8 豚肉のみそ炒め 金時煮豆 中華スープ・フルーツ</p>
材料	<p>牛肉、切り干し大根、人参、ピーマン キャベツ、胡瓜、玉ねぎ、わかめ 豆腐、ねぎ</p>	<p>魚の切り身、春雨、人参、胡瓜 玉ねぎ、キャベツ、じゃが芋、油揚げ ねぎ</p>	<p>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、青菜 玉ねぎ、もやし、麩、ねぎ</p>	<p>ささみ、人参、ベーコン、玉ねぎ ピーマン、スパゲティ、キャベツ じゃが芋、パセリ</p>	<p>豚肉、筍、干し椎茸、ピーマン、人参 キャベツ、金時豆、玉ねぎ、わかめ ねぎ</p>
おやつ	<p>抹茶ミルク餅・牛乳</p>		<p>クッキー・牛乳</p>		<p>ジャムサンド・牛乳</p>
献立	<p>11 すき焼き風煮 のり和え すまし汁・フルーツ</p>	<p>12 けんちん煮 マカロニサラダ みそ汁・フルーツ</p>	<p>13 肉じゃが 大根とツナの昆布和え すまし汁・フルーツ</p>	<p>14 <お楽しみバイキング〉 おにぎり・鶏の唐揚げ ウインナー・フライドポテト・ブロッコリー ミニトマト・コンソメスープ・フルーツ</p>	<p>15 魚の照り焼き ごま酢和え みそ汁・フルーツ</p>
材料	<p>牛肉、玉ねぎ、人参、白菜、焼豆腐 しらたき、ねぎ、キャベツ、えのき わかめ</p>	<p>鶏肉、豆腐、油揚げ、人参、ごぼう こんにゃく、里芋、マカロニ、キャベツ コーン、玉ねぎ、ハム、じゃが芋、ねぎ</p>	<p>豚肉、玉ねぎ、人参、糸こんにゃく じゃが芋、グリーンピース、大根 ツナ缶、塩昆布、えのき、豆腐、ねぎ</p>	<p>鶏肉、ウインナー、じゃが芋、玉ねぎ ブロッコリー、ミニトマト、人参 キャベツ、パセリ</p>	<p>魚の切り身、キャベツ、人参、胡瓜 玉ねぎ、油揚げ、しめじ、ねぎ</p>
おやつ	<p>お好み焼き・牛乳</p>		<p>カレーパン・牛乳</p>		<p>ミルクレープケーキ・牛乳</p>
献立	<p>18 豆腐の中華煮 鶏レバーの生姜煮 中華スープ・フルーツ</p>	<p>19 ポークビーンズ りんごのサラダ コンソメスープ・フルーツ</p>	<p>20 魚のみそ煮 おひたし すまし汁・フルーツ</p>	<p>21 春分の日</p>	<p>22 ホットドック・ブロッコリー・チーズ ミニトマト・フライドポテト コーンスープ・フルーツ</p>
材料	<p>豚肉、人参、白菜、干し椎茸、筍 豆腐、チンゲン菜、鶏レバー、ニラ もやし</p>	<p>豚肉、大豆、玉ねぎ、人参、じゃが芋 ピーマン、トマト缶、りんご、しめじ キャベツ、パセリ</p>	<p>魚の切り身、ねぎ、キャベツ、人参 青菜、玉ねぎ、豆腐、えのき</p>	<p>ホットドックパン、ウインナー、キャベツ、ブロッコリー ミニトマト、チーズ、じゃが芋、パセリ 玉ねぎ、人参、コーン、パセリ</p>	<p>フルーツヨーグルト・りんごジュース</p>
おやつ	<p>ドーナツ・牛乳</p>		<p>蒸しパン・牛乳</p>		<p>ぼた餅・お茶</p>
献立	<p>25 磯辺揚げ ゆかり和え みそ汁・フルーツ</p>	<p>26 魚のマヨネーズ焼き 野菜ソテー・ミニトマト すまし汁・フルーツ</p>	<p>27 高野豆腐のマーボ 香りしめじ 中華スープ・フルーツ</p>	<p>28 焼きそば ブロッコリー みそ汁・フルーツ</p>	<p>29 カレーライス ドレッシングサラダ フルーツ</p>
材料	<p>黒ちくわ、南瓜、キャベツ、人参 胡瓜、玉ねぎ、えのき、豆腐、ねぎ</p>	<p>魚の切り身、玉ねぎ、三度豆、人参 コーン缶、ミニトマト、わかめ、ねぎ</p>	<p>豚ひき肉、高野豆腐、玉ねぎ、ニラ 人参、ブロッコリー、チゲソウ菜、えのき、ねぎ</p>	<p>豚肉、中華麺、玉ねぎ、人参、もやし ピーマン、キャベツ、ブロッコリー、わかめ、ねぎ</p>	<p>牛肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参 キャベツ、胡瓜、みかん缶</p>
おやつ	<p>ヨーグルトパンケーキ・牛乳</p>		<p>ポップコーン・牛乳</p>		<p>ワカメご飯のおにぎり・お茶</p>
おやつ	<p>カスタードパン・牛乳</p>				

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。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。離乳食・除去食など、子供一人一人の対応をしています。12日(火)は、クッキング(カレーパン)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お願いします。