

## 給食予定献立表

2018年3月

青い鳥学園

日	曜日	献立名	さいりょう			その他	10時のおやつ
			赤◇ 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑◇ からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄◇ カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類		3時のおやつ
1	木	ご飯 さわらの塩焼き ポテトサラダ キャベツとあげの味噌汁	さわら 味噌、刻みあげ	人参、きゅうり キャベツ、ねぎ	精白米 メークイン	塩、サラダ油 塩、マヨドレ だし汁	牛乳 ソフトせんべい 牛乳 ポップコーン
2	金	ひなちらし 菜の花とツナの和え物 てまり麩とわかめのすまし汁 果物（バナナ）	高野豆腐、錦糸玉子、ピンクテンブ ツナ缶	干しいたけ、人参、きぬさや 菜の花、人参 干わかめ、玉ねぎ バナナ	精白米、三温糖 三温糖 てまり麩	酢、塩、薄口醤油、みりん 濃口醤油 薄口醤油、みりん、塩、だし汁	牛乳 ミレービスケット お茶 ひなまつりプリン
3	土	ふりかけごはん 野菜ラーメン チンゲン菜の中華サラダ	豚肉	玉ねぎ、もやし、人参 キャベツ、干しいたけ チンゲン菜、ホールコーン	精白米 中華麺 三温糖、ごま油	かつおふりかけ 塩、ガラスープ 濃口醤油、塩、酢	牛乳 アスパラガスビスケット 牛乳 ルヴァン
5	月	ご飯 鶏の照り焼き キャベツのサラダ ほうれん草と玉ねぎのすまし汁	鶏肉	キャベツ、人参、ホールコーン ほうれん草、玉ねぎ	精白米 三温糖、キャノーラ油 キャノーラ油、三温糖	濃口醤油、みりん 酢、濃口醤油 薄口醤油、みりん、塩、だし汁	牛乳 ぱりんこ 牛乳 ホットケーキ
6	火	マーボー丼 もやしのナムル たまごとわかめの中華スープ 果物（オレンジ）	合ミンチ、絹ごし豆腐、味噌 玉子	玉ねぎ、人参、ねぎ もやし、ほうれん草、人参 干わかめ、玉ねぎ オレンジ	精白米、ごま油、三温糖、片栗粉 上白糖、ごま油	濃口醤油 酢、濃口醤油 ガラスープ	牛乳 野菜スティック 牛乳 りんごゼリー
7	水	ご飯 ポテトオムレツ 小松菜の煮浸し 大根とあげの味噌汁	玉子、ベーコン 刻みあげ、味噌	玉ねぎ 小松菜、しめじ、人参 大根	精白米 メークイン、キャノーラ油 三温糖	コンソメ、塩、ケチャップ 濃口醤油、だし汁 だし汁	牛乳 ぼたぼたやき お茶 たご焼き
8	木	ご飯 ビーフン炒め ひじきと大豆のサラダ 大根と人参の中華スープ	豚肉 大豆水煮	玉ねぎ、人参、ピーマン ひじき、きゅうり、人参 大根、人参	精白米 ビーフン、キャノーラ油、三温糖、ごま油 白ごま	塩、コショウ、濃口醤油 マヨドレ ガラスープ	牛乳 ミレービスケット お茶 いちごフルーチェ
9	金	ホットドッグ たまごパン スマイルポテト 野菜スープ	フランクフルト 玉子	キャベツ、人参 ほうれん草、玉ねぎ、人参	ホットドッグパン、キャノーラ油 バターロール、キャノーラ油 スマイルポテト、キャノーラ油	塩、ケチャップ 塩、マヨドレ 塩、コンソメ	牛乳 星たべよ お茶 わかめおにぎり
10	土	チャーハン チンゲン菜ともやしのナムル じゃが芋と玉ねぎの味噌汁	合ミンチ 味噌	玉ねぎ、人参、ホールコーン、ねぎ チンゲン菜、もやし 人参 玉ねぎ、ねぎ	精白米、ごま油 三温糖 メークイン	塩、コショウ、濃口醤油 酢、薄口醤油 だし汁	牛乳 サブレ 牛乳 きな粉ウエハース
12	月	ご飯 さけのマヨドレ焼き ブロッコリーのサラダ チンゲン菜と玉ねぎのすまし汁	さけ	ブロッコリー、ホールコーン チンゲン菜、玉ねぎ	精白米 上白糖 ごま油、三温糖	料理酒、濃口醤油、マヨドレ 酢、濃口醤油 薄口醤油、みりん、塩、だし汁	牛乳 ぱりんこ 牛乳 じゃがバター
13	火	カレーライス コールスローサラダ 果物（バナナ）	豚肉	玉ねぎ、人参、グリーンピース キャベツ、きゅうり、ホールコーン バナナ	精白米、メークイン、キャノーラ油	塩、カレールウ 塩、マヨドレ	牛乳 星たべよ 牛乳 黒糖蒸しパン
14	水	ゆかりご飯 かやくうどん 白菜の和え物	ツナ缶	ゆかり 大根、ほうれん草、人参、干しいたけ 白菜、きゅうり	精白米 うどん、三温糖 三温糖	みりん、薄口醤油、だし汁 濃口醤油	牛乳 ルヴァン 牛乳 おさつチップス
15	木	ご飯 カレイピカタ 大根サラダ のっぺい汁	カレイ、玉子 竹輪	大根、きゅうり、ホールコーン 人参、白菜、ごぼう、ねぎ	精白米 小麦粉、キャノーラ油 上白糖、キャノーラ油 片栗粉	塩、コショウ、ケチャップ 塩、酢、濃口醤油 薄口醤油、塩、だし汁	牛乳 うすやきせんべい 牛乳 ジャムサンド
16	金	ケチャップライス チキンカツ・ウインナー ポテトサラダ コーンポタージュ ミニゼリー	合ミンチ チキンカツ・ウインナー 牛乳	玉ねぎ、ミックスベジタブル きゅうり、人参 ホールコーン	精白米、キャノーラ油 キャノーラ油 メークイン	塩、コショウ、ケチャップ ケチャップ マヨドレ、塩、コショウ クリームシチューの素 ミニゼリー	牛乳 きな粉ウエハース 牛乳 ぱりんこ
17	土	卒園式					
19	月	ご飯 さわらの西京焼き 春野菜の和え物 豆腐とあげのすまし汁	さわら、味噌 ロースハム 絹ごし豆腐、刻みあげ	キャベツ、アスパラ、人参 ねぎ	精白米 三温糖 三温糖	みりん 濃口醤油 薄口醤油、みりん、塩、だし汁	牛乳 星たべよ お茶 カルピスボンチ
20	火	わかめご飯 肉みそラーメン ツナサラダ 果物（オレンジ）	合ミンチ、ナルト、味噌 ツナ缶	玉ねぎ、人参、もやし、ねぎ ブロッコリー、玉ねぎ、人参 オレンジ	精白米 中華麺、キャノーラ油	炊き込みわかめ ガラスープ 塩、マヨドレ	牛乳 野菜スティック 牛乳 おからドーナツ
22	木	ご飯 カレー肉じゃが インゲンのごま和え 大根と菜の花の味噌汁	豚肉 竹輪 味噌	人参、玉ねぎ、糸コンニャク、グリーンピース 三度豆、人参 大根、菜の花、ねぎ	精白米 メークイン、キャノーラ油、三温糖 白ごま、三温糖	カレールウ、みりん、濃口醤油、だし汁 濃口醤油 だし汁	牛乳 サブレ お茶 プリン いちごソースかけ
23	金	ご飯 鶏のからあげ マカロニサラダ ほうれん草と玉ねぎの味噌汁	鶏肉 味噌	土しょうが、にんにく きゅうり、ホールコーン ほうれん草、玉ねぎ	精白米 片栗粉、キャノーラ油、ごま油 マカロニ	濃口醤油、みりん 塩、マヨドレ だし汁	牛乳 たべっこどうぶつ 牛乳 ふかし芋
24	土	ピラフ ミックスサラダ 玉ねぎとじゃが芋のスープ	鶏肉	玉ねぎ、ホールコーン、ピーマン、人参 キャベツ、赤パプリカ、きゅうり 玉ねぎ	精白米、マーガリン ごま油、三温糖 メークイン	塩、コショウ、コンソメ 酢、濃口醤油 コンソメ	牛乳 きな粉ウエハース 牛乳 ミレービスケット
26	月	ミートドリア ブロッコリーサラダ キャベツスープ	合ミンチ、牛乳、チーズ	マッシュルーム、トマト缶 ブロッコリー、ホールコーン キャベツ、玉ねぎ、人参	精白米、小麦粉、マーガリン、キャノーラ油 三温糖、キャノーラ油	ケチャップ、コンソメ、塩、コショウ 塩、酢、濃口醤油 コンソメ	牛乳 ぼたぼた焼き 牛乳 マープルケーキ
27	火	ご飯 八宝菜 春雨の酢の物 豆腐ともやしの中華スープ	豚肉、うずら玉子 絹ごし豆腐	白菜、人参、玉ねぎ、干しいたけ、チンゲン菜 きゅうり、人参 もやし、ねぎ	精白米 片栗粉、ごま油 春雨、上白糖	塩、濃口醤油、みりん、だし汁 酢、塩、濃口醤油 ガラスープ	牛乳 雪の宿 牛乳 セサミクッキー
28	水	ミネラルパン ナポリタン コーンポタージュ 果物（りんご）	フランクフルト 牛乳	玉ねぎ、人参、ピーマン ホールコーン りんご	ミネラルパン スパゲッティ、三温糖	ケチャップ クリームシチューの素	牛乳 ルヴァン お茶 青菜おにぎり
29	木	ご飯 コロッケ ミモザサラダ 白菜と小松菜の味噌汁	コロッケ 玉子 味噌	キャベツ、きゅうり、ホールコーン 白菜、小松菜、ねぎ	精白米 キャノーラ油	トンカツソース マヨドレ、塩 だし汁	牛乳 ソフトせんべい 牛乳 オレンジゼリー
30	金	親子丼 大根の中華和え 菜の花としめじのすまし汁	鶏肉、玉子	玉ねぎ、ねぎ 大根、きゅうり、ホールコーン 菜の花、しめじ、ねぎ	精白米、上白糖 白ごま、ごま油、三温糖	薄口醤油、みりん、だし汁 酢、濃口醤油 薄口醤油、みりん、塩、だし汁	牛乳 アスパラガスビスケット 牛乳 ふのラスク
31	土	保育協力日					

●都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。●午前おやつは、1・2歳児のみです。●網掛けは手作りおやつです。  
●マヨドレは、卵不使用のマヨドレタイプのドレッシングを使用しております。

名 阪 食 品