給食予定献立表　　2019年3月

青い鳥学園

日	曜日	献立名	さいりょう 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◇　力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他	１０時のおやつ ３時のおやつ
1	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,ピンクデンブ 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
2	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,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
4	月	ご飯 鶏の照焼き 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 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 たこ焼き
5	火	マーボー丼 もやしのナムル わかめと玉ねぎの中華スープ 果物（オレンジ）	合ミンチ,豆腐,味噌	玉ねぎ,人参,ねぎ もやし,ほうれん草,人参 ホールコーン,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
6	水	ご飯 豚肉の甘辛炒め ブロッコリーのツナサラダ 大根とあげの味噌汁	豚肉 ツナ缶 刻みあげ,味噌	キャベツ,玉ねぎ,三度豆,人参 ブロッコリー,ホールコーン 大根	精白米 三温糖,キャノーラ油 白ごま,三温糖,ごま油	塩,濃口醤油,みりん 酢,濃口醤油 だし汁	牛乳 ぽたぽたやき お茶 いちごフルーチェ
7	木	さつまいもご飯 さわら塩焼き ひじきと大豆のサラダ 豚汁	さわら 大豆水煮 豚肉,味噌	ひじき,きゅうり,人参 ごぼう,大根,玉ねぎ,人参,ねぎ	精白米,さつまいも キャノーラ油 白ごま,マヨドレ	塩 だし汁	牛乳 ミレービスケット 牛乳 ホットケーキ
8	金	ハムチーズサンドイッチ たまごパン スマイルポテト 玉ねぎと小松菜のスープ	ロースハム,チーズ 玉子	レタス 小松菜,玉ねぎ,人参	食パン,マヨドレ 食パン,キャノーラ油,マヨドレ スマイルポテト,キャノーラ油	塩 塩,コンソメ	牛乳 星たべよ お茶 わかめおにぎり
9	土	チャーハン ほうれん草サラダ 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 ほうれん草,人参 玉ねぎ,ねぎ	精白米,ごま油 三温糖 メークイン	塩,コショー,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
11	月	ゆかりご飯 かやくうどん 白菜の和え物	鶏肉 ツナ缶	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	ゆかり みりん,薄口醤油 だし汁 濃口醤油	牛乳 ぱりんこ 牛乳 じゃがバター
12	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 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 マヨドレ	塩,,カレールゥ 塩	牛乳 星たべよ 牛乳 黒糖蒸しパン
13	水	ご飯 コロッケ ブロッコリーのサラダ 大根と玉ねぎのすまし汁	コロッケ 竹輪	ブロッコリー,ホールコーン 大根,玉ねぎ,ねぎ	精白米 キャノーラ油 ごま油,三温糖	トンカツソース 濃口醤油,酢 薄口醤油,みりん,塩,だし汁	牛乳 ルヴァン 牛乳 ポップコーン
14	木	ご飯 さけのマヨドレ焼き 大根サラダ のっぺい汁	さけ 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 上白糖,マヨドレ 上白糖,キャノーラ油 片栗粉	料理酒,濃口醤油 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
15	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,ウイニー 牛乳	玉ねぎ,人参,ホールコーン 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,マヨドレ	塩,コショー,ケチャップ ケチャップ 塩,コショー 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
16	土	卒園式					
18	月	ご飯 さわらの西京焼き 春野菜の和え物 豆腐のとあげのすまし汁	さわら,味噌 ロースハム 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
19	火	わかめご飯 肉みそラーメン ツナサラダ 果物（オレンジ）	豚肉,味噌,ナルト 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 マヨドレ	炊き込みわかめ ガラスープ 塩	牛乳 野菜スティック 牛乳 メープルケーキ
20	水	ピラフ かぼちゃサラダ キャベツと玉ねぎのスープ	鶏肉	玉ねぎ,ホールコーン,人参 南瓜,ホールコーン,きゅうり キャベツ,玉ねぎ	精白米,マーガリン マヨドレ	塩,コショー,コンソメ コンソメ	牛乳 サブレ お茶 プリン
22	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,マヨドレ	濃口醤油,みりん,だし汁 塩 だし汁	牛乳 ぱりんこ 牛乳 ふかし芋
23	土	ふりかけご飯 焼きそば ふときぬさやのすまし汁	豚肉,花かつお	もやし,玉ねぎ,人参,キャベツ きぬさや,干わかめ	精白米 中華麺,キャノーラ油 切り麩	かつおふりかけ 焼きそばソース,濃口醤油 薄口醤油,みりん,塩,だし汁	牛乳 きな粉ウエハース 牛乳 ミレービスケット
25	月	チキンライス ミモザサラダ ほうれん草としめじのスープ	鶏肉 玉子	玉ねぎ,人参 キャベツ,きゅうり,ホールコーン ほうれん草,しめじ,人参	精白米,マーガリン マヨドレ	塩,コショー,ケチャップ コンソメ 塩 コンソメ	牛乳 ぽたぽた焼き 牛乳 マーブルケーキ
26	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,ナルト 豆腐	白菜,人参,たけのこ,玉ねぎ,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
27	水	黒糖ロールパン ナポリタン かぼちゃのクリームスープ 果物（りんご）	フランクフルト 牛乳	玉ねぎ,人参,ピーマン 南瓜,玉ねぎ,しめじ,ホールコーン りんご	NEG黒糖ロールパン 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 小松菜おにぎり
28	木	ご飯 赤魚の煮付け 大根サラダ 白菜と人参の味噌汁	赤魚 味噌	土しょうが 大根,きゅうり,ホールコーン 白菜,人参,ねぎ	精白米 三温糖 白ごま,ごま油,上白糖	濃口醤油,みりん,料理酒,だし汁 酢,濃口醤油 だし汁	牛乳 ソフトせんべい 牛乳 オレンジゼリー
29	金	三色そぼろ丼 ポテトサラダ 菜の花と大根のすまし汁	豚ミンチ	玉ねぎ,土しょうが,人参,ほうれん草 きゅうり,ホールコーン 菜の花,大根	精白米,三温糖,キャノーラ油 メークイン,マヨドレ	濃口醤油,塩,料理酒,みりん,だし汁 塩 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
30	土	保育協力日					

30	1						

●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
MEIHAN INDUSTRIES