

曜	日	献立名	使用材料	果物
水	① 15	麻婆ラーメン	中華そば、豚ミンチ、豆腐、土生姜、にんにく、玉ネギ、人参、白ネギ、茹で筍、醤油(淡)、砂糖、味噌、塩、出し鰹、胡麻油、油	みかん
		カルシウムせん	カルシウムせん	
		牛乳	幼児牛乳	
		パン	シュガーバターコッペ (※年長1個 年中・年少・ひまわり1/2個 ちゅうりっぷ・たんぼぼ1/4個)	
☆木	② 16	豚肉の煮物	豚肉、薩摩芋、人参、いんげん、こんにやく、平天、砂糖、味醂、醤油(淡・濃)、油、だしの素	バナナ
		こんにやくの サラダ	ハム、糸こんにやく、きゅうり、人参、マヨネーズ、砂糖 醤油(濃)、塩	
		牛乳	幼児牛乳	
		おにぎり	米、ふりかけ	
金	③	ひな祭りご飯	米、合挽ミンチ、人参、絹さや、青菜、青のり、コーン、塩、梅肉、醤油(淡・濃)、味醂、砂糖、酒、だしの素、油	いちご
		豆乳豚汁	豚肉、人参、玉葱、薩摩芋、蓮根、葱、こんにやく、薄揚げ、豆乳、味噌、出し鰹	
		リンゴジュース	アンパンマンのリンゴジュース	
		ひな祭りケーキ	米粉ホットケーキミックス、砂糖、豆乳、油、抹茶、いちごパウダー	
土	4	お弁当持参日		
☆月	⑥ 20	かぼちゃシチュー	鶏肉、ベーコン、かぼちゃ、玉葱、パセリ、シチュールウ、油	みかん
		ブロッコリーのおかか和え	ブロッコリー、糸鰹、砂糖、醤油(濃)	
		牛乳	幼児牛乳	
	6日	さつまいもの 蒸しパン	薩摩芋、小麦粉、ベーキングパウダー、スキムミルク、砂糖、卵、 ケーキ用マーガリン	
	20日	胡麻団子	もち粉、砂糖、粒あん、白胡麻、油(揚げ用)	
☆火	⑦	鶏肉の唐揚げ (おろしソース)	鶏肉、にんにく、土生姜、大根、塩、胡椒、小麦粉、片栗粉、 醤油(淡)、味醂、酢、オレンジジュース(100%)、油	グレープ フルーツ
		白和え	豆腐、ほうれん草、人参、こんにやく、ひじき、白味噌、 白胡麻、砂糖、醤油(淡)	
		牛乳	幼児牛乳	
		りんごパイ	小麦粉、りんご、はちみつ、レモン汁、砂糖、餃子の皮、油	
水	⑧	卵サンド	食パン、卵、きゅうり、ハム、マーガリン、マヨネーズ	りんご
		きになる野菜	きになる野菜(アップル&キャロット)	
		ベビーチーズ	ベビーチーズ	
		ホットゆず	ホットゆず、はちみつ	
		かっぱえびせん	かっぱえびせん	
☆木	⑨	牛肉の柳川風	牛肉、ごぼう、人参、玉葱、三つ葉、蒲鉾、卵、干し椎茸、 砂糖、醤油(淡・濃)、味醂、だしの素、油	バナナ
		酢の物	きゅうり、糸わかめ、ちりめんじゃこ、砂糖、醤油(淡)、酢	
		牛乳	幼児牛乳	
		チーズクッキー	小麦粉、砂糖、ケーキ用マーガリン、ベーキングパウダー、 粉チーズ、牛乳	

曜	日	献立名	使用材料	果物
金	⑩ 17	菜の花ご飯	米、菜の花、鮭、卵、醤油（淡）、砂糖	みかん
		塩ちゃんこ汁	鶏ミンチ、豆腐、人参、白菜、なると、白ネギ、醤油（淡）、酒、塩、油	
		牛乳	幼児牛乳	
		胡麻ケーキ	ケーキ用マーガリン、砂糖、卵、白胡麻ペースト、黒胡麻、小麦粉、ベーキングパウダー	
土	⑪	和風 スパゲッティ	スパゲティ、ツナ、人参、玉葱、マッシュルーム、しめじ、大葉、醤油（淡）、油	バナナ
		わかめスープ	豆腐、玉葱、えのき、ワカメ、醤油（淡）、味醂、出し鰹	
		牛乳	幼児牛乳	
		パン	パン	
☆ 月	⑬	野菜たっぷり カレー	合挽きミンチ、茄子、人参、玉葱、じゃがいも、カレールウ、カレーフレーク、グリーンピース、油	みかん
		コーンサラダ	コーン、人参、きゅうり、醤油（淡）、酢、油	
		牛乳	幼児牛乳	
		スティック チーズケーキ	クリームチーズ、砂糖、卵、生クリーム、レモン汁、小麦粉、ココナッツサブレ、ケーキ用マーガリン	
☆ 火	⑭	鯖の香味揚げ	鯖、土生姜、にんにく、葱、白胡麻、小麦粉、片栗粉、はちみつ、醤油（濃）、油	グレープ フルーツ
		野菜の鰹和え	キャベツ、人参、もやし、きゅうり、糸鰹、砂糖、醤油（淡）	
		牛乳	幼児牛乳	
		シャカシャカ ポテト	じゃがいも、青のり、片栗粉、塩、マーガリン、油	
土	18	卒園式の為、給食の提供はありません		

○印は給食展示日です（ひまわり組前に設置）

☆印はご飯持参日です（月・火・木）

※たんぽぽ組（0歳児クラス）の完了食について使用する食材は上記の内容で薄い味付けでの提供となります

※1日（水）はおゆうぎ会の為、幼児組、ひまわり組はパン給食となります

※18日（土）は、卒園式の為給食の提供はありません

※20日（月）は終業式の為、1号の給食はありません（延長保育の園児は献立通りの配膳となります）

※仕入れの都合で献立内容が変更になる場合があります