



3月のメニュー



2月27日(木)
まこと幼稚園

3日(月)→ひなまつり会
3月お誕生日会
5日(水)→保育参観(半日保育)
7日(金)→お別れ会
12日(水)→年長お別れバイキング
(年少・年中はお弁当給食になります)
13日(木)・14日(金)→半日保育
18日(火)→修了式

日差しが暖かく感じられる季節になりました。今年度も残すところ後1か月です。
3月3日はひなまつりです。ひなあられは基本的にピンク・黄・緑・白の4色で構成されることが多く、これは日本の四季を意味しており、1年を通してお子さまの健やかな成長を祈るという意味が込められています。
全国で食べられるひなあられは、関東では甘いポン菓子、関西では塩味のおかきが主流です。
小さなお子さまが召し上がるときは、目を離さず、誤嚥に気を付けましょう。

★今月の食育★

6日(木)→年少組「お箸の持ち方・お箸ゲーム」
自分のお箸を使ってお箸ゲームを行います。
お箸のご持参をお願いいたします。
10日(月)→年中組「クッキー作り」
クッキーを作って食べます☆



日程	献立	原材料
3/3 (月)	雛散らし寿司 (でんぶ)	米 ちくわ 椎茸 人参 酢 砂糖 みりん 塩 でんぶ
	鯖の味噌煮	鯖 生姜 味噌 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	卵焼き	卵 だし 醤油 みりん
	金平ごぼう	ごぼう 人参 白ゴマ だし 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油
	れんごんのフライ	れんこん 小麦粉 パン粉 塩 こしょう 油 *
	菜の花のお浸し	菜の花 だし 醤油 砂糖 みりん
823 kcal	桃の節句ショート	卵(国産) クリーム 砂糖 苺 小麦粉 植物油 ショートニング 乳等を主要原料とする食品 チョコレート 水あめ 準チョコレート 脱脂粉乳 デキストリン / セルロース 乳化剤 クロレラ抽出液 膨張剤 香料 メタリン酸Na 安定剤 (増粘多糖類) 着色料(紅花赤)
	カルピス	乳 (国内製造) 砂糖 香料 大豆多糖類
3/4 (火)	黒糖ロール	小麦粉 加工黒糖 発酵調味料 トレハロース マーガリン 乳等を主原料とする食品 パン酵母 ファストプレット 食塩
	野菜スープ	豚肉 卵 玉ねぎ 白菜 人参 ねぎ コンソメ
	パイナップル	パイナップル 砂糖/クエン酸
	牛乳	
3/6 (木)	メロンパン	小麦粉 (国内製造、韓国製造) 砂糖 卵 ファットスプレッド マーガリン 発酵風味料 乳等を主要原料とする食品 パン酵母 食塩 / 乳化剤 膨張剤 イーストフード 香料 V.C. 着色料 (カロテノイド)
	五目汁	鶏肉 大根 人参 糸こんにゃく 水菜 ちくわ ねぎ しょうゆ みりん ごま油 かつおだし
	ミニトマト	ミニトマト
	牛乳	
3/7 (金)	手作りホットドッグ	ホットドッグ用パン ウインナー キャベツ カレーの王子さま とろけるカレー(甘口) ケチャップ
	コンソメスープ	鶏肉 人参 玉ねぎ キャベツ コーン コンソメ
	くまちゃんケーキ	チョコレート(国内製造、ベルギー製造) 乳等を主要原料とする食品 ココアスポンジケーキ (卵、砂糖、小麦粉、水あめ、その他) クリーム 牛乳 砂糖 カaramelソース 卵黄 チョコレート菓子 ココアパウダー ぶどう糖 ゼラチン 粉あめ 全粉乳 デキストリン / 安定剤(加工でん粉、CMC、増粘多糖類) 乳化剤 加工でん粉 クロレラ抽出液 香料 グリシン 着色料(カラメル、アカビート、カカオ) セルロール 膨張剤 カゼインNa リン酸Ca 酸味料 光沢剤
	カルピス	乳 (国内製造) 砂糖 香料 大豆多糖類
3/10 (月)	白ごはん	米
	豚肉のおろし煮	豚肉 玉ねぎ 大根 生姜 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	手作りコロケカレー風味	じゃがいも 牛肉 豚肉 玉ねぎ カレー粉 スキムミルク 牛乳 砂糖 酒 塩 こしょう 鶏卵 小麦粉 パン粉 油
	水菜の胡麻和え	水菜 人参 白ゴマ だし 醤油 砂糖 みりん
412 kcal	マカロニ (野菜) の中華サラダ	マカロニ (トマト・ほうれん草含む) 中華だし 酢 醤油 砂糖 ごま油
	ハヤシライス	ごはん 牛肉 人参 玉ねぎ じゃがいも ハヤシルー
3/11 (火)	ミニゼリー	異性化液糖 濃縮アップル果汁 濃縮果汁 (アップル・グレープ・ピーチ・オレンジ・パイナップル) 砂糖 食塩/ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 香料 甘味料 (ソルビトール)、着色料 (紅花黄・クチナシ・アカキャベツ)、(一部にりんご・もも・オレンジを含む)
	牛乳	
491 kcal		

お別れ会

3/12(水) 【年少】 【年中】 379 kcal	白ごはん	米	
	ひじきハンバーグ ケチャップ	ひじき 牛肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 ケチャップ 塩	
	かぼちゃと人参の甘煮	かぼちゃ 人参 砂糖 塩 *	
	揚げじゃこ豆	大豆 ちりめんじゃこ 油 白ゴマ 醤油 砂糖 みりん	
	春雨のカレー風味	春雨 カレー粉 醤油 砂糖 みりん *	
3/12(水) 【年長】 お別れ バイキング	たぬきおにぎり	米 天かす 青のり めんつゆ	
	パン3種	ロールパン メロンパン ガーナチョコクリームサンド	
	チキンナゲット・フライドポテト	チキンナゲット フライドポテト ケチャップ 油	
	ウインナー・付け合わせ	ウインナー ミニトマト ブロッコリー	
	フルーツ・ミニゼリー	バナナ パイン缶 ミニゼリー	
	コーンスープ	クリームコーン缶 牛乳 コンソメ	
パックジュース	ぶどうとりんご味 りんご味 みかん味		

※魚料理は骨なしのものを使用しておりますが、骨が入っている場合もございますので、気を付けてお召し上がりください。

仕入れの都合によりメニュー、原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。

株式会社 富喜屋