



幼児食献立表



日	月	火	水	木	金 1日	土 2日
					ひなちらし寿司 花型和風ハンバーグ 桃の花三色ゼリー すまし汁 (稲庭うどん・花麩)	米飯 豚肉のスタミナ炒め あんかけ卵豆腐 ジョア みそ汁 (もやし・葉大根)
3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日
米飯 かれいみぞれあん 春雨の酢の物 果物缶 (白桃・みかん) みそ汁 (キャベツ・ふのり)	米飯 鶏の唐揚げ 白菜の煮浸し ふじりんごゼリー みそ汁 (かぶ・えのき)	米飯 豆腐チャンプルー キャベツのツナマヨサラダ フルーツミックスゼリー みそ汁 (オクラ・庄内麩)	米飯 鯖の味噌煮 ひじき炒り煮 森永カルシウムヨーグルト 中華スープ (エリンギ・水菜)	米飯 肉豆腐 アスパラベーコン炒め 果物缶 (りんご) みそ汁 (なめこ・玉ねぎ)	ひき肉野菜カレー もやしとちくわの和え物 いちごゼリー コンソメスープ (大根・いんげん)	卒園式
ドームケーキ (カスタード)	ブルーベリータルト	白い風船 アンパンマンせんべい	牛乳ケーキ	クリームパン	スイートポテト	バナナスティック
10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
米飯 タラのマヨコーン焼き かぼちゃの含め煮 きになる野菜 白ぶどう&ほうれん草 みそ汁 (小松菜・えのき)	米飯 鶏つくね焼き ほうれん草のごま和え 青りんごゼリー みそ汁 (白玉麩・あおさ)	米飯 おさかなふりかけ 中華煮 ナムル 牛乳プリン わかめスープ (豆腐・わかめ)	米飯 鮭チーズフライ 大根のきんぴら 果物缶 (洋ナシ) みそ汁 (キャベツ・葉大根)	かしわうどん 豆腐焼売 さつまいもの煮物 パインゼリー	ハンバーガー 牛肉コロッケ たこさんウインナーとポテト メンコちゃんゼリー コーンスープ	米飯 チキンオープン焼き すき昆布 果物缶 (フルーツミックス) みそ汁 (大根・庄内麩)
いちごクレープ	バウムクーヘン	豆乳プリンタルト	ドーナツ	たいやき (カスタード)	かぼちゃマフィン	今川焼 (こしあん)
17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日
米飯 肉じゃが キャベツのごま味噌和え マスカットゼリー みそ汁 (高野豆腐・いんげん)	米飯 白身魚のピザ風焼き 稲庭うどん和風サラダ みかんヨーグルト 具だくさん汁	ポークハヤシ ほうれん草ツナサラダ ももゼリー 豆腐と小松菜のスープ	米飯 豚肉の甘味噌炒め キャベツとじゃこの和風和え レアチーズイチゴ すまし汁 (稲庭うどん・オクラ)	米飯 麻婆豆腐 春雨のサラダ ぶどうゼリー コンソメスープ (エリンギ・コーン)	米飯 赤魚の野菜あん 洋風きんぴら 森永カルシウムヨーグルト みそ汁 (しめじ・油揚げ)	焼きそば 人参しりしり 果物缶 (黄桃・白桃) わかめスープ (わかめ・玉ねぎ)
ヨーグルトクレープ	ととやき (いちご)	あんぱん	ももタルト	ぼたぼた焼き	カステラ蒸しケーキ	みかんクレープ
24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日
米飯 鶏肉のトマト煮 稲庭うどんチャンプル バナナ みそ汁 (かぶ・白玉麩)	米飯 チキンカツ アスパラサラダ ピーチゼリー みそ汁 (もやし・いんげん)	みそラーメン 切干大根和風ごまサラダ 餃子 ジョア	キノコハンバーグのロコモコ丼 えびフライとコロッケ 枝豆サラダ いちごのムース 白菜スープ (白菜・人参)	米飯 鮭のオーロラソースかけ 里芋の煮物 フルーチェ みかん味 みそ汁 (なめこ・葉大根)	ロールパン ミートボールのホワイトシチュー ブロッコリーサラダ 野菜&果実 ピーチ	米飯 おさかなふりかけ 鶏肉の甘辛煮 根菜のきんぴら ラ・フランスゼリー みそ汁 (豆腐・えのき)
いちごスティック	カスタードワッフル	マンナウエファー ぱりんこ	りんごと桃のケーキ	ブルーベリークレープ	鮭おにぎり	りんごタルト

31日
米飯 鱈のみそバター焼き 塩トロミ炒め プリン 春雨スープ
星たべよ ビスコ



3月3日はひな祭りです



3月3日のひな祭りは「桃の節句」とも言われ、女の子の健やかな成長や末永い幸せを祈ってお祝いをする日です。ひな祭りにちらし寿司やひなあられを食べてお祝いするご家庭も多いのではないのでしょうか。ちらし寿司のエビには「長生き」、れんこんは「見通しがきく」、豆には「健康でまめに働ける」という縁起の良い意味があります。また、ひなあられは「桃・緑・黄・白」の4色があり四季を意味していて、1年を通して娘の幸せを祈るという意味が込められています。ひな祭りの由来をお子さんとお話ししながら食べると楽しいかもしれませんね。

