

日	曜	献立名			赤色	黄色	緑色
		午前のおやつ	昼食	午後のおやつ	血や肉を作る食品	カや体温となる食品	体の調子を整える食品
13	月	人参スティック	豚玉うどん 水菜のサラダ 春雨スープ	トツナ昆布おにぎり 麦茶 オレンジ	豚肉 ツナ わかめ 昆布	うどん ごはん 春雨	玉ねぎ 人参 ニラ きゃべつ もやし 椎茸 水菜 オレンジ
14	火	じゃがいも	ごはん まぐろ煮 納豆サラダ 菜の花のすまし汁	ト蒸しパン 麦茶 バナナ	まぐろ 納豆	ごはん じゃがいも	玉ねぎ 人参 ほうれん草 白菜 もやし しめじ 菜の花 バナナ
15	水	スティックパン	ごはん 鮭の煮物 ブロッコリーのサラダ 玉ねぎのみそ汁	トツナパスタ 麦茶 バナナ	鮭 豆腐 油あげ ツナ	ごはん 食パン パスタ	玉ねぎ 人参 もやし えのき 椎茸 ブロッコリー バナナ
16	木	さつまいも	ごはん 鶏飯(群馬) 煮合い(茨城) こしね汁(群馬)	トいちごゼリー 麦茶 せんべい	鶏肉	ごはん さつまいも	玉ねぎ 人参 れんこん ごぼう 椎茸 小松菜 長ねぎ バナナ いちご
17	金	いちご	ごはん チキンの煮物 コールスロー 玉ねぎのスープ	トきな粉パン 麦茶 りんご	鶏肉 きな粉	ごはん 食パン	玉ねぎ 人参 かぶ きゃべつ ブロッコリー カリフラワー 小葱 胡瓜
11	土	おかし	ごはん 麻婆豆腐 もやしのおかか和え 中華スープ	トごまパン 麦茶 バナナ	豆腐 かつお節	ごはん 食パン ごま	ニラ 玉ねぎ 人参 もやし しめじ 長ねぎ バナナ
20	月	人参スティック	わかめうどん 鶏肉の煮物 小松菜のサラダ ★わかめスープ	トごんじゅう(千葉) 麦茶 オレンジ	鶏肉 わかめ 油あげ	ごはん	玉ねぎ 人参 きゃべつ 椎茸 白菜 もやし オレンジ
7	火	胡瓜スティック	ごはん かれいのあんかけ 菜の花の中華和え チンゲン菜のスープ	トマカロニきな粉 麦茶 バナナ	かれい きな粉	ごはん マカロニ	玉ねぎ 人参 もやし しめじ チンゲン菜 胡瓜 菜の花 りんご
22	水	スティックパン	ポテト入り焼きそば(栃木) 煮合い(茨城) すいとん(群馬) オレンジ	トフルーツ和え 麦茶 ビスケット	豚肉 豆腐	中華麺 食パン じゃがいも	玉ねぎ 人参 れんこん ごぼう しめじ 小松菜 いちご オレンジ バナナ りんご
23	木	さつまいも	ごはん ハンバーグ マカロニサラダ 春雨スープ	トしらす蒸しパン 麦茶 バナナ	豚肉 豆腐 しらす	ごはん マカロニ ほうとう さつまいも	玉ねぎ 人参 小松菜 かぶ 長ねぎ 胡瓜 コーン バナナ
24	金	バナナ	ごはん 春野菜煮 かぶのツナサラダ 人参スープ	トほうとうきな粉 麦茶 りんご	鶏肉 きな粉 ツナ	ごはん ほうとう	玉ねぎ 人参 かぶ きゃべつ ブロッコリー りんご バナナ
18	土	おかし	ごはん 煮物 スープ バナナ	ト★おかし 麦茶 おせんべい	鶏肉	ごはん	玉ねぎ 人参 バナナ
3	金	ひなまつり給食					
24		★誕生会 お楽しみ会★					

※献立内の青色は「群馬・栃木・茨城・千葉」の4県です。

※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。

※日本全国旨いもの巡りのメニューも含め、お子さんの月齢にあわせて給食を提供させていただきます。



栃木:「ポテト入り焼きそば」ポテト入りやきそばは、栃木県栃木市のご当地焼きそばです。一口大に切ったゆでじゃがいもを焼きそばと一緒に炒めたものです。「**白和え**」ご祝儀や葬式、正月以外、神社の祭りや年中行事の時に作っていました。定番のにんじんとこんにゃくをベースに、ほうれんそうなどの野菜を豆腐と和えます。「**すいとん**」小麦粉を水で溶いて、スプーンなどでこねて丸め、家庭にある野菜を食べやすい大きさに切って加え、しょうゆや味噌で味を調え煮込みます。※誤飲防止のため以上児クラスのみを提供します。茨城「**煮合い**」れんこんやごぼうなど、茨城県の特産品である食材で作ります。名前の由来は諸説ありますが、「煮て和える」ことから「煮合い」と呼ばれるようになったといわれています。群馬:「**鶏めし**」鶏肉にタレを絡めてご飯にのせる名物グルメです。「**こしね汁**」「こ」はこんにゃく、「し」は椎茸、ね」はねぎをさして、それらが入った汁のことをいいます。千葉:「**ごんじゅう**」豚バラ肉と油揚げを甘辛く煮てご飯に混ぜおにぎりにします。

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。※以上児のエネルギーは、主食を含んでいない時は未満児より低くなります。

※都合により献立、食材が変更になる場合があります。