

令和7年度 3月

げんきさう

ほくぶ幼稚園



日	曜	献立名	ざいりょう		
			あか	みどり	き
2	月	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		じゃがいものみそ汁	豆腐 みそ	にんじん 玉ねぎ ねぎ えのきたけ	じゃがいも
		ハンバーグの甘だれかけ	豚肉 鶏肉 大豆	玉ねぎ	砂糖 てんぷん
		ひじきの炒め煮	豚肉 ひじき 油揚げ	にんじん 枝豆	砂糖 菜種油 ごま油
3	火	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		豆腐のすまし汁	豆腐 かまぼこ	にんじん 大根 ねぎ えのきたけ	
		鶏肉の竜田揚げ	鶏肉		てんぷん 菜種油
		ちらし寿司の具 	まぐろ ちくわ 高野豆腐 卵	にんじん 枝豆 しいたけ	砂糖 てんぷん 植物油
		ひなまつりゼリー 	豆乳	もも りんご	砂糖
4	水	わかめごはん <small>牛乳</small>	牛乳		わかめごはん
		沢煮椀	豚肉 油揚げ	にんじん 大根 ごぼう もやし たけのこ しいたけ ねぎ	
		さばの照り焼き	さば	しょうが	砂糖 てんぷん
		野菜のごま酢和え	鶏肉	にんじん キャベツ きゅうり	ごま 砂糖
5	木	小型ロールパン <small>牛乳</small>	牛乳		パン
		焼きそば	豚肉 いか ちくわ 青のり	にんじん キャベツ しょうが	めん 菜種油
		かぼちゃコロッケ	鶏肉	かぼちゃ 玉ねぎ	小麦粉 パン粉 砂糖 菜種油 植物油
		フルーツのヨーグルト和え	ヨーグルト	黄桃 バイン ナタデココ	砂糖
6	金	麦ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		麦ごはん
		マーボ豆腐	豚肉 大豆 豆腐 みそ	にんじん 玉ねぎ ねぎ しょうが にんにく しいたけ	ごま油 砂糖 てんぷん
		米粉ぎょうざの甘酢あんかけ (2個)	豚肉 大豆	にら キャベツ しょうが	米粉 砂糖 てんぷん
		海藻の中華和え	わかめ 昆布 ふのり とさかのり まぐろ	キャベツ きゅうり 赤ピーマン とうもろこし 枝豆	砂糖 ごま油
9	月	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		玉ふ汁	豆腐 かまぼこ	にんじん 玉ねぎ ねぎ えのきたけ	玉ふ
		あじフライの南蛮漬け	あじ	ねぎ	パン粉 小麦粉 ごま油 砂糖 菜種油
		春雨の和え物	ハム	とうもろこし キャベツ もやし	春雨 砂糖 ごま油
11	水	中華めん <small>牛乳</small>	牛乳		めん
		たまりしょうゆラーメン	豚肉 かまぼこ わかめ	にんじん たけのこ もやし ねぎ	
		愛知の野菜春巻き	鶏肉	キャベツ れんこん にんじん	てんぷん 砂糖 大豆油 菜種油 小麦粉 コーンスターチ
		切り干し大根のごま酢炒め	まぐろ	にんじん 切り干し大根 キャベツ	ごま ごま油 砂糖
12	木	ごはん <small>牛乳</small>	牛乳		ごはん
		けんちん汁	鶏肉 豆腐 油揚げ	にんじん 大根 ねぎ えのきたけ	さといも てんぷん
		さばの銀紙焼き	さば みそ		米粉 砂糖
		ハムともやしの和え物	ハム	小松菜 にんじん もやし	砂糖

13日(金)から裏面になります。



今月の阿久比町産の野菜は、小松菜です。



日	曜	献立名	ざいりょう		
			あか	みどり	き
13	金	ごはん	牛乳		ごはん
		チンゲン菜と豚肉のスープ	豚肉 豆腐	にんじん チンゲン菜 玉ねぎ エリンギ たけのこ しょうが	でんぷん
		レバー入りつくね(年中から2個)	鶏肉 鶏レバー	玉ねぎ	でんぷん 砂糖 米粉 菜種油
		ビーフン炒め	まぐろ	赤ピーマン キャベツ もやし	ビーフン 砂糖 ごま油
16	月	ごはん	牛乳		ごはん
		かき卵汁	卵 豆腐	にんじん 玉ねぎ ねぎ えのきたけ	でんぷん
		コロッケ		にんじん かぼちゃ 玉ねぎ 枝豆	じゃがいも パン粉 小麦粉 植物油 菜種油
		切り干し大根の含め煮	ちくわ 油揚げ	にんじん 枝豆 切り干し大根	砂糖
18	水	ミルクロールパン	牛乳		パン
		白いんげん豆のポタージュ	ベーコン 牛乳 生クリーム 豆乳	にんじん パセリ 玉ねぎ エリンギ	白いんげん豆 バター 小麦粉 菜種油
		大豆ナゲット	鶏肉 大豆 きな粉	にんじん	菜種油 でんぷん 砂糖
		ツナと野菜のマリネ	まぐろ	キャベツ きゅうり とうもろこし レモン	砂糖 オリーブ油
19	木	麦ごはん	牛乳		麦ごはん
		肉じゃが	豚肉 はんぺん	にんじん 玉ねぎ 枝豆 こんにゃく	じゃがいも 菜種油 砂糖
		いわしの梅しゅうゆ煮	いわし	赤しそ 梅	砂糖 でんぷん
		きゅうりとわかめの酢の物	わかめ	きゅうり もやし とうもろこし	ごま 砂糖
23	月	ごはん	牛乳		ごはん
		実だくさん汁	豚肉 豆腐 みそ	にんじん 大根 ごぼう ねぎ こんにゃく	でんぷん
		鶏肉のごまよごし	鶏肉 鶏レバー		でんぷん 砂糖 菜種油 ごま
		ツナと小松菜の和え物	まぐろ	にんじん 小松菜 キャベツ もやし	砂糖

☆すべての食材を表記しているものではなく、加工食品については主な原料(1%以上)を表記しています。

★は、業者配送です。

☆材料の都合により献立を変更する場合があります。

☆令和3年9月よりアレルギー対応除去食(卵・乳)を提供しています。

☆献立や食に関するお問い合わせは給食センター(TEL48-5111)へご連絡ください。※令和7年4月から令和8年3月までの間、物価高騰に対応するため、町が食材価格高騰相当分を負担しています。



おにいさん、おねえさんになったよ♪♪

子どもたちはいろいろなことができるようになり、たくさんの成長があったと思います。1年間の食生活を振り返り、できたことに○をつけてみましょう。○がつかなかった項目は、これからできるように家族みんなで行っていきましょう！



たべるまえにてを
あらうよ。



「いただきます」
「ごちそうさま」
がいえるよ。



あさごはんをまい
にちたべるよ。



おてつだい
ができるよ。



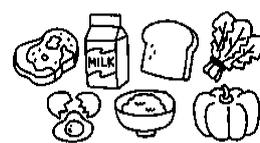
よいしせいでた
べることができ
るよ。



くちをとじて、よくか
んでゆっくりたべるよ。



スプーンやはしがただし
くもてるように、または、
つかえるようになったよ。



すきらいがすくなくなっ
たよ。のこさずたべられる
ようになったよ。