

令和6年



### 3月の給食(離乳食献立)だより

さくらんぼ保育園

日	曜	献立名(材料名)
1	金	おかゆ・澄まし汁(豆腐・菜の花)・鶏肉とキャベツの旨煮(挽肉・キャベツ) 三色野菜のおかか和え(キャベツ・人参・もやし・きゅうり・かつお節)・焼きバナナ(バナナ)
2	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・玉ねぎ・人参・昆布だし) 野菜のお浸し(白菜・人参・小松菜)
4	月	おかゆ・肉じゃが(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも) 和風サラダ(大根・人参・キャベツ・カットわかめ)
5	火	おかゆ・スープ(青梗菜・豆腐・人参)・魚の味噌煮(白身または赤身の魚・ブロッコリー) 野菜のお浸し(人参・ほうれん草・もやし)・煮りんご(りんご)
6	水	おかゆ・スープ(玉ねぎ・人参・じゃがいも)・豆腐ハンバーグ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・人参 ・ひじき・きなこ・片栗粉)・温野菜サラダ(人参・ブロッコリー・コーン)
7	木	おかゆ・澄まし汁(カットわかめ・ねぎ)・煮込み豆腐のあんかけ(豆腐・挽肉・玉ねぎ ・人参・ねぎ・片栗粉)・じゃがいもとひじきの炒り煮(ひじき・じゃがいも・人参)
8	金	おかゆ・味噌汁(大根・白菜・ねぎ)・高野豆腐の甘辛炒め(高野豆腐・小松菜・人参・ねぎ ・りんご)・おかか和え(キャベツ・人参・もやし・かつお節)
9	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・キャベツ・玉ねぎ・もやし・小松菜・昆布だし) ころころサラダ(人参・きゅうり・じゃがいも・コーン・すりごま)
11	月	おかゆ・シチュー(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小松菜・片栗粉) カラフルひじきサラダ(ひじき・キャベツ・人参・コーン)
12	火	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・玉ねぎ・ねぎ) ごま和え(白菜・玉ねぎ・人参・すりごま)
13	水	おかゆ・スープ(玉ねぎ・人参・ねぎ)・鶏肉のごま焼き(挽肉・玉ねぎ・すりごま・片栗粉 ・ブロッコリー)・人参ともやしのナムル(人参・もやし)・煮りんご(りんご)
14	木	おかゆ・澄まし汁(豆腐・カットわかめ)・チキンポテトバーグ(挽肉・じゃがいも・玉ねぎ・片栗粉) フレンチサラダ(キャベツ・きゅうり・人参・コーン)
15	金	おかゆ・味噌汁(豆腐・小松菜・ねぎ)・じゃがいもの味噌煮(挽肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参 ・コーン)和風サラダ(きゅうり・もやし・人参)
16	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・小松菜・人参・昆布だし) 白菜と人参のごま和え(白菜・人参・すりごま)
18	月	おかゆ・味噌汁(大根・人参・ねぎ)・煮込みハンバーグ(挽肉・玉ねぎ・小松菜・片栗粉) 納豆和え(納豆・白菜・小松菜)
19	火	おかゆ・豆乳ごま味噌汁(小松菜・豆腐・ねぎ・豆乳・すりごま)・魚のトマトあん(白身または赤身の魚 片栗粉・トマト)・野菜ののり和え(小松菜・人参・もやし・のり)
21	木	おかゆ・味噌汁(小松菜・豆腐)・ひじき入り野菜炒め(挽肉・ひじき・人参・玉ねぎ・すりごま) 春雨サラダ(春雨・カットわかめ・人参・きゅうり)・煮りんご(りんご)
22	金	おかゆ・味噌汁(大根・小松菜)・鶏肉と高野豆腐の煮物(挽肉・高野豆腐・人参・玉ねぎ・小松菜) 二色マッシュ(じゃがいも・人参)
23	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・白菜・小松菜・昆布だし) じゃがいもと人参のきんぴら(じゃがいも・人参)
25	月	おかゆ・シチュー(挽肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小松菜・片栗粉) コールスローサラダ(キャベツ・人参・きゅうり・コーン)
26	火	おかゆ・五目汁(挽肉・大根・人参・豆腐・ねぎ) 魚のごま味噌煮(白身または赤身の魚・すりごま)・野菜のお浸し(小松菜・キャベツ・人参)
27	水	おかゆ・スープ(玉ねぎ・キャベツ・人参)・ミートローフ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・人参・きなこ ・ブロッコリー)・しょうゆフレンチ(小松菜・人参・キャベツ)・焼きバナナ(バナナ)
28	木	おかゆ・味噌汁(豆腐・ねぎ)・野菜のそぼろ煮(挽肉・玉ねぎ・人参・ひじき) 野菜の納豆和え(納豆・白菜・小松菜)
29	金	おかゆ・味噌汁(大根・ねぎ)・ツナ入り豆腐おやき(ツナ・豆腐・人参・コーン・玉ねぎ・ねぎ ・片栗粉)・ごま和え(小松菜・もやし・人参・すりごま)

