



3月の給食(離乳食献立)だより



令和7年

さくらんぼ保育園

日	曜	献立名(材料名)
1	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)
3	月	おかゆ・澄まし汁(豆腐・麩)・鶏肉と玉ねぎの旨煮(挽肉・玉ねぎ) 三色野菜のおかか和え(キャベツ・人参・もやし・かつお節)・焼きバナナ(バナナ)
4	火	おかゆ・スープ(カットわかめ・ねぎ)・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(ほうれん草・もやし・人参)
5	水	おかゆ・スープ(小松菜・人参・ねぎ)・豆腐ハンバーグ(挽肉・豆腐・玉ねぎ・片栗粉) コールスローサラダ(キャベツ・人参・コーン)
6	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(じゃがいも・人参・ひじき)
7	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・挽肉・小松菜・人参・ねぎ) おかか和え(キャベツ・人参・もやし・小松菜・かつお節)
8	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・キャベツ・人参・もやし・小松菜・玉ねぎ・昆布だし) 野菜のお浸し(人参・もやし・小松菜)
10	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)
11	火	おかゆ・スープ(玉ねぎ・キャベツ・人参)・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)
12	水	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・玉ねぎ・白菜・ねぎ) 温野菜サラダ(じゃがいも・人参・ブロッコリー)
13	木	おかゆ・スープ(白菜・カットわかめ・人参)・ポテトバーグ(挽肉・玉ねぎ・じゃがいも・片栗粉) フレンチサラダ(キャベツ・コーン・人参)
14	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・コーン ・人参)・和風サラダ(もやし・人参)
15	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・小松菜・人参・ねぎ・昆布だし) 白菜と人参のごま和え(白菜・人参・すりごま)
17	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)
18	火	おかゆ・豆乳ごま味噌汁(白菜・豆腐・人参・豆乳・すりごま)・魚のトマトあんかけ(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・もやし・人参・のり)
19	水	おかゆ・スープ(カットわかめ・ねぎ)・キャベツハンバーグ(挽肉・キャベツ・豆腐・人参・玉ねぎ・ブロッコリー) 春雨サラダ(春雨・人参・小松菜)・煮りんご(りんご)
21	金	おかゆ・味噌汁(大根・ほうれん草)・鶏肉と高野豆腐の煮物(挽肉・高野豆腐・人参・玉ねぎ) ポテトサラダ(じゃがいも・人参)
22	土	煮込みうどん(うどん・挽肉・人参・白菜・小松菜・ねぎ・昆布だし) 野菜のきんぴら(人参・じゃがいも・小松菜)
24	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) 野菜のお浸し(人参・キャベツ)
25	火	おかゆ・けんちん汁(挽肉・豆腐・大根・人参・ねぎ) 魚のごま味噌煮(白身または赤身の魚・すりごま)・野菜炒め(玉ねぎ・人参・キャベツ・小松菜)
26	水	おかゆ・スープ(玉ねぎ・ねぎ)・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・もやし)・焼きバナナ(バナナ)
27	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(白菜・小松菜・納豆)
28	金	おかゆ・味噌汁(大根・ねぎ)・ツナ入り豆腐おやき(豆腐・ツナ・人参・コーン・玉ねぎ・ねぎ ・片栗粉)・ごま和え(小松菜・人参・もやし・すりごま)
31	月	おかゆ・味噌汁(さつまいも・人参・ねぎ)・煮込みハンバーグ(挽肉・玉ねぎ・片栗粉) 納豆和え(納豆・小松菜)