

令和6年3月 よていこんだてひょう

日野市立保育園

☆保育園給食で初めて食べる食品がないようにご家庭で食べてください☆

日 (曜日)	1・2歳児 おやつ	昼 食	おやつ	主 な 食 品		
				赤色の食品 (血や肉になる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (からだの調子を整える)
1 (金)		<ひなまつり献立> ひなちらし ぶりの照り焼き 菜の花あえ すまし汁 乳酸菌飲料	 ひなまつりサンド	油揚げ、ぶり、 かまぼこ、わかめ、 乳酸菌飲料、牛乳、 豆乳クリーム	米、砂糖、油、パン、 いちごジャム	かんぴょう、人参、青菜、 いんげん、しいたけ、 しょうが、もやし、コーン、 万能ねぎ
2 (土)	りんご ジュース	ツナトマトライス フルーツミックス ポテトコーンスープ	麦茶 菓 子	ツナ	米、油、じゃが芋	玉葱、人参、コーン、 グリーンピース、トマト、 パイン缶、りんご缶、 黄桃缶、クリームコーン
4 (月)	ヨーグルト	もずくどんぶり 胡瓜と大根の華風漬け わかめのみそ汁	 ごまクッキー	豚肉、もずく、 木綿豆腐、わかめ、 みそ、牛乳	胚芽米、油、砂糖、 かたくり粉、ごま油、 小麦粉、バター、ごま	人参、ピーマン、コーン、 しょうが、きゅうり、大根、 ねぎ
5 (火)		ごはん 人参そぼろ 肉じゃが なめこ汁	 ハニーケーキ	凍り豆腐、豚肉、豆腐、 みそ、牛乳、 スキムミルク	米、油、砂糖、じゃが芋、 糸こんにゃく、小麦粉、 バター、はちみつ	人参、玉ねぎ、なめこ、 グリーンピース、ねぎ
6 (水)		パンプキンロールパン 花野菜のシチュー コロコロサラダ	 果 物 菓 子	鶏肉、牛乳、 スキムミルク	パン、油、バター、 小麦粉、砂糖	人参、玉ねぎ、白菜、 カリフラワー、きゅうり、 ブロッコリー、大根、りんご
7 (木)	ぶどう ジュース	ごまごはん 豆腐のカレー煮 かぼちゃのみそ汁	 シュガートースト	豆腐、豚肉、みそ、牛乳	米、ごま、油、砂糖、 かたくり粉、パン、 バター	玉ねぎ、人参、しいたけ、 ピーマン、かぼちゃ、 万能ねぎ
8 (金)		鮭チャーハン 甘酢キャベツ 小松菜のスープ	 みそおやき	鮭フレーク、牛乳、みそ	米、油、砂糖、じゃが芋、 ごま	人参、しいたけ、ねぎ、 グリーンピース、コーン、 キャベツ、きゅうり、 小松菜、えのきたけ
9 (土)	みかん ジュース	肉うどん じゃがいものひじき煮 いちご豆乳	麦茶 菓 子	豚肉、ひじき、 いちご豆乳	うどん、砂糖、 じゃが芋、油	人参、玉ねぎ、しいたけ、 小松菜
11 (月)	ヨーグルト	チキンクリームライス フルーツミックス オニオンスープ	 きなこ蒸しパン	鶏肉、牛乳、きな粉、 スキムミルク	米、油、バター、小麦粉、 砂糖	玉ねぎ、人参、 グリーンピース、黄桃缶、 りんご缶、パイン缶、 いんげん、コーン
12 (火)		<卒園お祝い献立> 古代米の赤飯 鶏肉のからあげ 煮しめ 桜すまし汁	麦茶 食べる乳酸菌飲料 米粉ケーキ	鶏肉、昆布、豆腐、 かまぼこ、 食べる乳酸菌飲料	米、黒米、ごま、 かたくり粉、油、里芋、 糸こんにゃく、砂糖、 米粉ケーキ	しょうが、人参、しいたけ、 いんげん、万能ねぎ
13 (水)		かつおのインディアンピラフ かぼちゃの華風煮 もやしのスープ	 しょうゆラーメン	かつお、ベーコン、 豚肉、牛乳	米、砂糖、バター、 中華めん、ごま油	しょうが、人参、レーズン、 いんげん、かぼちゃ、ねぎ、 玉ねぎ、もやし、にら
14 (木)		ごはん かじき鮪の変わり焼き 煮びたし きのこのみそ汁	 果 物 菓 子	めかじき、みそ、 ヨーグルト、油揚げ、 豆腐、牛乳	米、砂糖、 ノンエッグマヨネーズ	白菜、人参、もやし、ねぎ、 しめじ、みかん
15 (金)	フルーツ ゼリー	チンジャオロースー丼 コーン入りナムル 春雨スープ	 ココアちんすこう	豚肉、牛乳	米、油、かたくり粉、 砂糖、ごま油、春雨、 小麦粉、ココア	しょうが、ピーマン、人参、 玉ねぎ、たけのこ、 しいたけ、大根、もやし、 コーン、にら
16 (土)	りんご ジュース	塩焼きそば 果物 中華コーンスープ	いちご 豆乳 菓 子	豚肉、いちご豆乳	中華めん、ごま油、 じゃが芋、かたくり粉	玉ねぎ、人参、もやし、 ピーマン、キャベツ、 しいたけ、ねぎ、しょうが、 みかん缶、クリームコーン、 チンゲン菜
18 (月)	アップル& キャラット ジュース	ゆかりごはん ぶり大根 もやしのみそ汁	 オレンジケーキ	ぶり、みそ、牛乳	米、油、砂糖、小麦粉、 バター	ゆかり粉、大根、もやし、 白菜、玉ねぎ、みかん缶、 みかんジュース



のマークは牛乳です。



行事や納品の都合により献立を変更する場合があります。

1日の平均栄養摂取量 エネルギー 574kcal たんぱく質 20.6g 脂肪 16.3g 塩分 2.4g

令和6年3月 よていこんだてひょう

日野市立保育園

☆保育園給食で初めて食べる食品がないようにご家庭で食べてください☆

日 (曜日)	1・2歳児 おやつ	昼食	おやつ	主 な 食 品		
				赤色の食品 (血や肉になる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (からだの調子を整える)
19 (火)		<食育の日献立> ごはん 残雪汁 道産子おでん	 サクサクきなこ スノーボール	鶏肉、生揚げ、昆布、 みそ、ひじき、豆腐、 牛乳、きな粉	米、じゃが芋、バター、 糸こんにゃく、小麦粉、 砂糖、油	人参、大根、コーン、ごぼう、 ねぎ
21 (木)	ぶどう ジュース	スパゲッティツナソース 大根とコーンのサラダ 白菜のスープ	 みそ雑炊	ツナ、粉チーズ、 豆腐、牛乳、みそ	スパゲッティ、油、 バター、小麦粉、砂糖、 米	玉ねぎ、人参、ピーマン、 ホワイトマッシュルーム、 トマト、大根、きゅうり、白菜、 コーン、しいたけ、万能ねぎ
22 (金)		八宝菜丼 フルーツゼリー みそけんちん汁	 チーズケーキ	豚肉、めかじき、 豆腐、みそ、牛乳、 クリームチーズ、 生クリーム	米、油、かたくり粉、 糸こんにゃく、里芋、 砂糖、小麦粉	玉ねぎ、人参、しいたけ、 キャベツ、にら、白菜、 ごぼう、大根、ねぎ、 フルーツゼリー
23 (土)	アップル& キャロット ジュース	チキンライス 野菜スープ フルーツゼリー	いちご 豆乳	鶏肉、いちご豆乳	米、油、じゃが芋、 米粉ケーキ	玉ねぎ、人参、 グリーンピース、チンゲン菜、 フルーツゼリー
25 (月)	ヨーグルト	ごはん 小松菜のみそ汁 高野豆腐と根菜のそぼろ煮	 黒糖わらびもち 菓 子	凍り豆腐、豚肉、 みそ、牛乳、粉寒天、 きな粉	米、砂糖、里芋、 糸こんにゃく、油、 かたくり粉	しいたけ、人参、大根、 玉ねぎ、いんげん、小松菜
26 (火)		焼肉丼 たたき胡瓜 もずくスープ	 ワンタンスープ	豚肉、もずく、豆腐、 牛乳、鶏肉	米、油、かたくり粉、 砂糖、ごま油、 わんたんの皮	しょうが、玉ねぎ、人参、 ピーマン、赤ピーマン、 きゅうり、もやし、ねぎ、 チンゲン菜
27 (水)		田舎寿司 吉野汁 じゃがいものごま酢和え	 果 物 菓 子	しらす干し、 めかじき、牛乳	米、砂糖、油、 じゃが芋、ごま、 かたくり粉	人参、ごぼう、いんげん、 きゅうり、ねぎ、えのき茸、 黄桃缶
28 (木)	ぶどう ジュース	中華おこわ 海苔塩ナムル ポテトスープ	 レーズンフォカッチャ	豚肉、油揚げ、のり、 牛乳	米、もち米、ごま油、 砂糖、じゃが芋、 小麦粉、オリーブ油、油	しいたけ、人参、たけのこ、 しょうが、小松菜、もやし、 玉ねぎ、チンゲン菜、 レーズン
29 (金)		ツナピラフ フレンチサラダ かぼちゃのスープ	 ふかし芋 菓 子	ツナ、牛乳	米、油、砂糖、 さつま芋	玉ねぎ、人参、コーン、 キャベツ、きゅうり、 レーズン、かぼちゃ、 万能ねぎ
30 (土)	アップル& キャロット ジュース	スパゲッティミートソース かぼちゃの甘煮 いんげんのスープ	麦茶 菓 子	豚肉	スパゲッティ、油、 小麦粉、砂糖	玉ねぎ、人参、ピーマン、 ホワイトマッシュルーム、 かぼちゃ、いんげん

1日(金)ひなまつり献立

3月3日はひな人形を飾って女の子の健康と幸せを祈る日で、桃の節供や上巳の節供ともいわれています。

保育園ではちらし寿司、花形のかまぼこを浮かべたすまし汁など、ひなまつりにちなんだ献立となっています。おやつはひし餅をイメージしたひなまつりサンドです。お楽しみに！



12日(火)卒園お祝い献立

お祝いの気持ちを込めて、お赤飯や桜の花の形をしたかまぼこを使い、見た目にもおめでたい色を意識した献立にしました。

またお別れ会食会では、各園の卒園児さんのリクエスト献立に変更になりますので、園のお知らせをご確認ください。



19日(火)食育の日献立

冬から春に移り行く季節をイメージしました。

残雪汁は、崩した豆腐をなごり雪に、ひじきや人参で土に見立てて作ります。
暖かい春はもうすぐそこですね。



1年間、保育園給食にご理解・ご協力いただきありがとうございました。



のマークは牛乳です。



行事や納品の都合により献立を変更する場合があります。