



令和7年 3月分 よていこんだてひょう ☆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☆ □野市立保育園

				いようにこ豕姓で艮		口野巾业休月图
日/曜	献立名	熱や力になるもの	・ 料 血や肉や骨になるもの	4の調子を整えるもの	おやつ ^{午後} _{午前}	栄養価
1	肉うどん じゃがいものひじき煮 いちご豆乳	うどん/きび砂糖/ じゃがいも/油/米粉 ケーキ	豚肉/ひじき/いちご 豆乳	人参/玉ねぎ/しいた け/ほうれんそう	麦茶 米粉ケーキ 菓子	Iネルギ- 508 kcal たんぱく質 18.3 g
±					りんごジュース	脂質 11.3 g 食塩相当 4.0 g
3	【ひな祭り献立】 ひなちらし ぶりの照り焼き 🍑	米/油/上白糖/小麦 粉/バター	油揚げ/ぶり/かまぼ こ/わかめ/牛乳/ス キムミルク/豆乳ク		牛乳 秘密のおやつ(抹茶ケーキ)	Iネルギ- 677 kcal
月	菜の花あえずまし汁		リーム	し/コーン/万能ねぎ /いちご	飲むヨーグルト	脂質 26.9g 食塩相当 3.0g
4	ごはん スコップコロッケ 温野菜		豚肉/ベーコン/牛乳 /粉寒天/生クリーム		牛乳 牛乳寒天	食塩相当 3.0 g エネルドー 565 kcal たんぱく質 16.5 g
火	トマトスープ	<u> </u>		/パイン缶	ぶどうジュース	脂質 18.9g 食塩相当 1.9g
5	にんじんツイストパン 花野菜のシチュー パインサラダ	パン/油/バター/小 麦粉	牛乳/鶏肉/スキムミ ルク	人参/玉ねぎ/はくさ い/カリフラワー/ブ ロッコリー/キャベツ	牛乳 果物 菓子	R
水	ハインサンタ			」 /きゅうり/パイン缶 /いちご	集于 牛乳	脂質 23.4 g
6	麻婆豆腐丼 たたき胡瓜	米/油/きび砂糖/ご ま/かたくり粉/上白	乳/きな粉/スキムミ	/たけのこ/グリン	牛乳 きなこ蒸しパン	<u>食塩相当 2.5 g</u> Iネルギ- 560 kcal たんぱく質 23.8 g
木	もやしのスープ	糖/小麦粉	ルク	ピース/しょうが/ きゅうり/玉ねぎ/も やし/にら	乳酸菌飲料	脂質 14.9 g
7	胚芽米ごはん 筑前煮	砂糖/こんにゃく/	牛乳/鶏肉/豆腐/み そ/たまご/スキムミ	のこ/ごぼう/大根/	 牛乳 パンプディング	食塩相当 2.2 g Iネルギ- 552 kcal たんぱく質 22.7 g
金	しめじのみそ汁	じゃがいも/パン/上白糖/バター	ルク	いんげん/ねぎ/しめ じ/レーズン	牛乳	脂質 15.1 g
8	ツナトマトライス フルーツミックス	米/油/じゃがいも	ツナ/いちご豆乳	/グリンピース/トマト	 いちご豆乳 菓子	食塩相当 2.3 g Iネルギ- 574 kcal たんぱく質 15.2 g
/ 土	ポテトコーンスープ			/パイン缶/りんご缶 /黄桃缶/クリーム コーン	みかんジュース	脂質 13.2g
	かつおめし かぼちゃの甘煮	 米/油/きび砂糖/上 白糖/黒砂糖	かつお/豆腐/みそ/ 牛乳/粉寒天/きな粉		 牛乳 黒糖わらびもち	食塩相当 2.1 g エネルギ- 538 kcal たんぱく質 19.6 g
月	にらのみそ汁			ぼちゃ/にら/玉ねぎ	菓子 飲むヨーグルト	脂質 10.8g
	イタリアンハンバーグプレート にんじんのグラッセ	米/油/かたくり粉/ ト白糖/バター/そう	牛乳/豚肉/ベーコン /豆腐/スキムミルク	玉ねぎ/トマト/人参 /ねぎ/かぶ	 牛乳 にゅう麺	食塩相当 2.2 g Iネルギー 593 kcal
/	ベーコンどかぶのスープ	めん	/チーズ/わかめ/油 揚げ	7 1007 13 13	牛乳	たんぱく質 25.7 g 脂 質 20.6 g
火 12	【卒園お祝い献立】 古代米の赤飯	米/黒米/油/白ごま /かたくり粉/さとい	鶏肉/昆布/豆腐/か	しょうが/人参/しい たけ/いんげん/万能	 牛乳	食塩相当 3.6 g Iネルギー 561 kcal
/	られたのか級 鶏肉のからあげ 煮しめ 桜すまし汁	も/糸こんにゃく/上白糖	SISC/ TH	ねぎ/いちご	菓子 乳酸菌飲料	たんぱく質 22.5 g -脂 質 13.9 g
۸,۲	<i>も、ずくどん,ぶい</i>	米/油/上白糖/かた		人参/ピーマン/コー	牛乳	食塩相当 2.4 g エネルギー 635 kcal
/	胡瓜と大根の華風漬け 青菜のみそ汁	くり粉/きび砂糖/ご ま油/パン/ココア/ バター	立勝/ のて	ン/しょうが/きゅう り/大根/ねぎ/ほう れんそう	ココアサンド 	たんぱく質 23.8 g 脂 質 18.8 g
木	鮭クリームスパゲッティ			ほうれんそう/玉ねぎ	牛乳牛乳	食塩相当 2.8 g Iスルギー 639 kcal
/	ブルーツミックス オニオンスープ	ター/小麦粉/米/も ち米/ごま油/きび砂 糖	7	/人参/マッシュルーム/黄桃缶/りんご缶 /パイン缶/いんげん	中華おこわ 	たんぱく質 23.6 g 脂 質 16.5 g
金	塩焼きそば	中華めん/ごま油	豚肉/いちご豆乳	/コーン/しいたけ/ たけのこ/しょうが 玉ねぎ/人参/もやし	りんごジュース いちご豆乳	食塩相当 1.8 g Iネルギー 494 kcal
/	中華スープ果物			/ピーマン/キャベツ /しいたけ/ねぎ/ しょうが/いちご/チ	菓子	たんぱく質 17.9 g 脂 質 14.4 g
土	パンプキンツイストパン	パン/じゃがいも/オ	豚肉/ベーコン/牛乳	ンゲンツァイ/コーン	みかんジュース 牛乳	頂
17 /	ポトフピーチサラダ	リーブ油/米	/かつお節/あおのり		梅おかかご飯	たんぱく質 21.3 g
月	ごはん	米/油/しらたき/ふ	豚肉/豆腐/みそ/生		飲むヨーグルト牛乳	- 脂 質 15.6 g 食塩相当 2.7 g エネルギー 605 kcal
18	すきやき煮 小松菜のみそ汁		豚肉/豆腐/のて/干 乳	大多/ はくさい/ しい たけ/ねぎ/こまつな /玉ねぎ/オレンジ ジュース	オレンジケーキ	たんぱく質 20.6 g
火				· · · · ·	乳酸菌飲料	脂質 21.5 g 食塩相当 2.1 g





令和7年 3月分 よていこんだてひょう

日野市立保育園

	43.00	八水丹國和政(15		いるプレン家庭で良	THE TREE TO A	H-	いりないに
日/曜	献立名	熱や力になるもの	中 料 血や肉や骨になるもの	4の調子を整えるもの	おやつ 午後 午前	_	養 価
19	ツナ五目ごはん 野菜炒め 生揚げとわかめのスープ	米/油	ツナ/生揚げ/わかめ /牛乳	人参/しいたけ/ねぎ /いんげん/コーン/ もやし/キャベツ/ ピーマン/玉ねぎ/夏	牛乳 果物 菓子	エネルギー たんぱく質	525 kcal 17.8 g
水	【食育の日献立】		小剑 / 鸲内 / 访相 (1)	ローマン/ 玉ねご/ 髪 みかん缶/国産かんき つ類	ぶどうジュース	脂質 食塩相当	17.7 g 1.9 g 552 kcal
21	「REPの口脈立」 春色ごはん 鶏肉のごま照り焼き 春野菜の煮物	米/油/上白糖/小麦 粉/黒ごま/さといも /じゃがいも/かたく り粉/バター		 / 人参/ごぼう/たけ のこ/いんげん/かぶ	牛乳 新じゃがいも餅	Iネルギー たんぱく質	22.2 g
金	かぶのみそ汁	スパゲッティ/油/小	豚肉	玉ねぎ/人参/ピーマ	生乳	脂 質 <u>食塩相当</u> Iスルド-	17.0 g 2.8 g 585 kcal
22	フルーツミックス 野菜スープ	麦粉/じゃがいも/米粉ケーキ	123/12	ン/マッシュルーム/ パイン缶/りんご缶/ 黄桃缶/ほうれんそう	文 示 米粉ケーキ 菓子	たんぱく質	17.9 g
±	チキンカレーライス	米/油/じゃがいも/	鶏肉/牛乳/粉寒天	玉ねぎ/人参/マッ	りんごジュース 牛乳	脂 質 <u>食塩相当</u> Iスルド-	14.1 g 1.7 g 595 kcal
/	手作り福神漬け キャベツのスープ	バター/小麦粉/きび 砂糖/上白糖		シュルーム/きゅうり /大根/しょうが/ キャベツ/パイン缶/	フルーツゼリー 菓子	たんぱく質 たんぱく質 脂 質	
月	ごはん		牛乳/鮭/豆腐/わか	黄桃缶 しょうが/きゅうり/	飲むヨーグルト 牛乳	加 貝 <u>食塩相当</u> エネルギー	2.6 g 591 kcal
/	鮭の照り焼き じゃがいものごま酢和え 豆腐のみそ汁	白ごま/上白糖/中華 めん/ごま油	め/みそ/豚肉	玉ねぎ/人参/ねぎ/ もやし	しょうゆラーメン 	たんぱく質	30.4 g 14.5 g
火	 回鍋肉丼 里芋の炒め煮	米/油/きび砂糖/か	豚肉/みそ/牛乳	人参/キャベツ/しょ	牛乳	食塩相当 エネルギー	3.7 g 537 kcal
/	生子の炒め点 春雨スープ	たくり粉/さといも/ はるさめ		うが/しいたけ/ねぎ /ピーマン/もやし/ にら/夏みかん缶/国 産かんきつ類	果物 菓子 	たんぱく質脂質	18.2 g 13.8 g
水 27	ごはん 鶏肉の塩麹焼き	米/じゃがいも/油/ 上白糖/パン	鶏肉/ベーコン/豆腐 /みそ/牛乳	玉ねぎ/人参/えのき 茸/ねぎ		<u>食塩相当</u> エネルギー	2.2 g 574 kcal
大木	ジャーマンポテトねぎのみそ汁		, -, <, 1,10		乳酸菌飲料	たんぱく質 脂 質	24.5 g 15.2 g
-	ごはん ぶり大根	米/油/きび砂糖/小 麦粉/上白糖/ごま油		大根/ほうれんそう/ 玉ねぎ/たけのこ/し	牛乳	<u>食塩相当</u> エネルギー たんぱく質	2.2 g 588 kcal 27 4 g
金	ほうれんそうのみそ汁	/はるさめ/かたくり 粉		いたけ/ねぎ/しょう が	牛乳	脂質	21.4 g
	ツナカレーピラフ りんごとさつま芋の重ね煮 クリームコーンスープ	 米/油/さつまいも/ 上白糖	ツナ/ベーコン/いち ご豆乳	 玉ねぎ/人参/いんげ ん/りんご/コーン/ クリームコーン	しいちご豆乳 菓子	<u>食塩相当</u> Iネルギー たんぱく質	2.2 g 606 kcal 15.1 g
土					みかんジュース	脂質 食塩相当	16.1 g 2.1 g
31	ごはん 肉じゃが 白菜のみそ汁	米/油/じゃがいも/ 糸こんにゃく/きび砂 糖/パン/いちごジャ	豚肉/みそ/牛乳	人参/玉ねぎ/いんげ ん/はくさい/万能ね ぎ	牛乳 ジャムサンドパン	ゴルギー たんぱく質	608 kcal
月		Δ			 飲むヨーグルト 	脂 質 食塩相当	12.2 g 2.5 g
			月平均栄養価	エネルギー 脂 質	580 kcal 16.5 g	タンパク質 食塩相当量	21.4 g 2.5 g

【3日(月) ひな祭り献立】

昼食はちらし寿司とコーンを菜の花に見立てた菜の花和え、 すまし汁には花の形のかまぼこを入れて、ひな祭りにちなんだ 献立となっています。

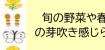


秘密のおやつは、抹茶ケーキにいちごとクリームを飾り、 ひし餅の色を表現したケーキを用意しています。 子どもたちにはワクワクを感じてほしいので、 秘密でお願いします。



【21日(金) 食育の日献立】

ご飯はコーンの黄色とグリーンピースの緑で、 春の訪れを感じる色合いになっています。煮物 やおやつの芋もちには、春に新物が出回る野菜 を取り入れてみました。



9 9

O

*

2 2

9

旬の野菜や春の色合いで、春の訪れや、植物 の芽吹き感じられる献立を用意しています。



9 9

OXO

2 2

OXO

【12日(水) 卒園お祝い献立】

卒園お祝い献立はお祝いの気持ちを込めてご飯は古代米お赤飯、すまし汁は桜の 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となっています。

【お別れ会食会】

お別れ会食会は、各園の卒園児さんのリクエスト献立に変更になります。 日付や献立については、園のお知らせをご確認ください。



一年間、保育園給食に ご理解・ご協力いただき、

\$ 15-41.0 \$21.4 15-41.0 \$15-41.0 \$

我们在40个数元7年40个数十分数十二年4个数

ありがとうございました。