



日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	14歳以下 たんぱく質 総量 食塩相当量	どんぐりおやつ
2 (月)	肉うどん いんげんのおかか和え キャンディーチーズ	豚小腸、薄揚げ、わかめ、昆布、かつおぶし いんげん、かつお節 キャンディーチーズ	玉ねぎ、しめじ、青ねぎ にんじん	うどん、砂糖 砂糖	薄口醤油、みりん、食塩 濃口醤油	361 kcal 17.6 g 6.5 g 1.9 g	ハッピーターン マシュマロ りんごジュース
3 (火)							ぼたぼた焼き オレンジジュース
4 (水)							中華ポテト お茶
5 (木)							ビスコ ミニゼリー カルピスジュース
6 (金)							ぼりんこ ラムネ りんごジュース
9 (月)							雪の信 オレンジジュース
10 (火)							あんぱんまん煎餅 マシュマロ カルピスジュース
11 (水)							ホームバイ りんごジュース
12 (木)							芋ようかん お茶
13 (金)							ぼりんこ ラムネ オレンジジュース
16 (月)	わかめご飯 鶏肉とじゃが芋のバーベキュー 焼き 卵焼き 味噌汁	炊き込みわかめ 鶏肉 卵焼き 味噌、わかめ、昆布、かつおぶし	キャベツ、にんじん	精白米 じゃが芋、砂糖	にんにく、クチャップ、ウスターソース、とんかつソー ー	410 kcal 18.4 g 11.5 g 1.9 g	きな粉餅 ミニゼリー オレンジジュース
17 (火)	ロールパン ウィンナー ダブルポテトサラダ コーンクリームスープ	ウィンナー ツナ 牛乳	にんじん、胡瓜 コーン、玉ねぎ	ロールパン じゃが芋、さつま芋、マヨネーズ	食塩 シチューミックスクリーム、コンソメ、パセリ、食塩	364 kcal 11.2 g 16.2 g 1.8 g	ココナッツサブレ ラムネ カルピスジュース
18 (水)	ご飯 唐揚げ フロッコリーのサラダ 味噌汁	鶏もも肉 味噌、昆布、かつおぶし	フロッコリー、にんじん、大豆もやし ほうれん草、玉ねぎ、しめじ	精白米 片栗粉、サラダ油	にんにく、生姜、濃口醤油、料理酒 焼煎胡麻ドレッシング	424 kcal 17.3 g 14.0 g 1.5 g	カルシウム煎餅 マシュマロ りんごジュース
19 (木)	カレーライス コーンサラダ いちごミルクプリン	豚小腸 牛乳、ホイップクリーム	玉ねぎ、にんじん、グリーンピース 胡瓜、にんじん、コーン いちごジャム	精白米、サラダ油、じゃが芋 砂糖	にんにく、カレールウ 青じそドレッシング アガー	436 kcal 11.6 g 10.7 g 1.6 g	いちごジャムトースト お茶
20 (金)					春分の日		
21 (土)					卒園式		
23 (月)					午前保育（預かり保育あり）		マリービスケット オレンジジュース
24 (火)					終業式		

休園（預かり保育のみ）

スプーンの忘れ物が多いので、、、
スプーンが必要な日にはスプーン
マークを日付の横につけることにな
りました！
お忘れのないようお願いします③

3/13 (金)
アレルギーをお持ちのお子様の保護
者様

ご確認いただきました3月のアレルギー献立表
に記載のない預かり保育の日程です。
アレルギーなしのおやつになっておりますの
で
ご安心ください。

ご卒園おめでとございます！



今月は年長組さんの卒園式があります。

今まで給食をたくさん食べてくれてありがとうございます。給食を作っていると調子にきてくれたり、声をかけてくれたり、楽しみにしてくれていました。返ってきた食缶をみると、ほとんど残り物がなくきれいに食べてくれました。「おもしろかったよ〜」と伝えるに来てくれることがすごくうれしかったです。楽しく給食を作るのは、みんなからの言葉や手紙、笑顔のおかげです。本当にありがとうございました。

そして3月は、年長組さんのリクエスト給食を行っています。担任の先生に、みんなの好きなもの、食べたいものを聞いてもらいました。たくさんリクエストを頂き、すべて入れたいところではありましたが、限りがありましたので、できる限り入れさせてもらいました。思い出に残る給食にはないかなと思います。3/9〜12までに予定していましたリクエスト給食の献立は給食再開予定の3/16〜19に変更し、対応致します。

新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、やむを得ない園の予定変更があり保護者の方々もお仕事のご都合など、混乱しておられると思いますが、何卒ご理解とご協力のほどよろしくご願ひ申し上げます。給食室一同も、一日も早い事態の収束、そして卒園式が無事行えることを祈っております。

ひな祭り(3/3)



3月3日はひな祭りです。

ひな祭りとは女の子のお祭りで、ひな人形をかざり、ひし餅や白酒、桃の花などを添える行事です。

ひな人形は、節分が終わり、立春（2月4日）頃から、遅くとも2月24日までに飾り付けるのが一般的と言われています。ひな人形は、子どもの身代わりとなり、事故や病気から守ってくれて、子どもの健やかな成長を祝うために飾ります。

ひな祭りの行事食として、ひなあられやちらし寿司、縁起物のハマグリ、3月という季節の情緒（赤は桃、緑は草、白は雪）を現したひし餅などがあります。

3月3日が休園になり、残念ながら給食ではひな祭りメニューを出せません。お家でのひな祭りをお楽しみください。

～レシピ紹介～

「鶏肉とじゃが芋のバーベキュー焼き」

- ★材料（子供1人分） ※大人は子供の2倍量で考えています。
- 鶏肉（もも肉） 60g
 - じゃが芋（男爵） 15g
 - ◎ケチャップ 3.8g
 - ◎ウスターソース 1.5g
 - ◎トンカツソース 1.5g
 - ◎砂糖 1.5g
 - ◎おろしにんにく 0.05g



- ★作り方
- ①じゃが芋を食べやすい大きさに切り、下茹でする。
 - ②鶏肉を一口大に切る。
 - ③◎印の調味料を混ぜ、ソースを作る。
 - ④じゃが芋と鶏肉にソースを絡める。
 - ⑤10分〜15分つけおく。
 - ⑥160〜170℃に予熱したオーブンで15〜20分焼き、焼き目を付けたいときはそこから温度を200℃に上げて3分焼く。

オープンがない場合は、フライパンで焼いてもOK！