

# 令和6年3月分 給食献立予定表

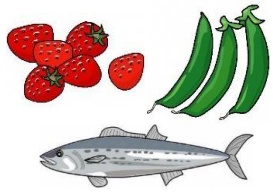
桶川市保育所

日 曜	献立名	材料名(昼食・午後おやつ)				主食	3歳未満児午前おやつ 午後おやつ
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料		
1 (金)	<b>お楽しみ献立</b> 鶏肉の竜田揚げ 菜花とほうれん草ののり和え お吸い物(花麩・万能ねぎ)	ももゼリー、米、片栗粉、カルテツ玄米せんべい、油、花麩、砂糖、油	鶏もも肉、鶏ひき肉、かつお節(だし)、焼のり	ほうれん草、なばな、にんじん、万能ねぎ、さやえんどう、干しいたけ	しょうゆ、酢飯の素、みりん、酢、食塩	ちらし寿司	キャンディチーズ 麦茶 ☆ももゼリー カルテツ玄米せんべい
2・16 (土)	鶏肉の照り焼き 小松菜とえのきの煮浸し みそ汁(かぶ・かぶの葉)	米、砂糖、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)	小松菜、かぶ、ブロッコリー、えのきたけ、かぶの葉、しょうが	白みそ、しょうゆ、みりん、ごま塩、食塩	ごはん	星型せんべい 麦茶 おにぎり(ごま塩) 塩ゆでブロッコリー
4・18 (月)	☆ハムカツ ごま野菜 みそ汁(豆腐・なめこ)	米、小麦粉、パン粉、油、砂糖	ロースハム、木綿豆腐、卵、豚ひき肉、白すりごま、いわし(煮干し)	ほうれん草、にんじん、もやし、なめこ、にら	白みそ、中濃ソース、しょうゆ、酢、食塩、こしょう	ごはん	小魚カルシウムせんべい 麦茶 にんじんとニラの混ぜご飯
5 (火)	☆ポークカレー ブロッコリーとハムのソテー 揚げ餃子	米、ラーメン(卵・乳不使用)、じゃがいも、油	ぎょうざ、豚もも肉、豚小間肉、ロースハム(卵・乳・大豆不使用)	ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、キャベツ、コーン	カレーウ(アレルゲンフリー)、白みそ、しょうゆ、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	バナナ 麦茶 みそラーメン
6 (水)	★遠足★ 家庭より お弁当を持参	胚芽ロール(卵・乳使用)	牛乳				野菜ジュース 牛乳 胚芽ロール
7・21 (木)	ニラ玉 五目きんぴら みそ汁(キャベツ・長ねぎ)	米、砂糖、油	ヨーグルト(加糖)、卵、油揚げ、いわし(煮干し)	いちご、にんじん、キャベツ、にら、たまねぎ、れんこん、ごぼう、長ねぎ、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、みりん、わかめごはんの素	わかめごはん	やわらかせんべい 麦茶 ヨーグルト いちご
8・22 (金)	鶏肉のパーベキューソース スナップエンドウのツナ和え みそ汁(もやし・わかめ)	米、小麦粉、砂糖、バター、ショートニング、油	牛乳、鶏もも肉、ツナ、卵、白すりごま、いわし(煮干し)、わかめ	もやし、スナップエンドウ、たまねぎ	白みそ、ケチャップ、中濃ソース、みりん、しょうゆ、ココア(ピュアココア)、ベーキングパウダー	ごはん	乳酸菌飲料 牛乳 ココアクッキー
9・23 (土)	豚肉のごましょうゆ炒め さつま芋の煮物 みそ汁(長ねぎ・豆腐)	米、さつまいも、油、砂糖	豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、ベーコン(卵・乳・大豆不使用)、いわし(煮干し)、白いりごま	たまねぎ、エリンギ、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、みりん、ブイヨン(アレルゲンフリー)	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 ベーコンきのこごはん
11・25 (月)	鶏肉と野菜の甘酢炒め きゅうりの塩昆布和え みそ汁(油揚げ・青梗菜)	米、小麦粉、砂糖、油、片栗粉、ごま油	大豆飲料、鶏もも肉、無調整豆乳、油揚げ、いわし(煮干し)、塩こんぶ、白いりごま	きゅうり、チンゲンサイ、たまねぎ、バナナ、ピーマン、しいたけ、にんじん、しょうが	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、酢、ベーキングパウダー	ごはん	野菜カルシウムせんべい 大豆飲料 バナナケーキ (卵・乳不使用)
12 (火)	豆腐のつくね焼き コールスローサラダ 大根とベーコンのスープ	米、ミニたい焼き(卵・乳不使用)、油、片栗粉、砂糖	牛乳、絞豆腐、鶏ひき肉、ベーコン(卵・乳・大豆不使用)、かつお節(だし)	キャベツ、大根、たまねぎ、コーン、にんじん、きゅうり、しめじ	しょうゆ、みりん、酢、食塩、こしょう	ごはん	青のりしょうゆせんべい 牛乳 ミニたい焼き
13・27 (水)	炒り鶏 和風マカロニ みそ汁(えのきたけ・麩)	米、板こんにやく、マカロニ、油、乾燥マッシュポテト、焼麩、小麦粉、砂糖、パン粉	牛乳、鶏もも肉、おから、ロースハム(卵・乳・大豆不使用)、卵、いわし(煮干し)	小松菜、たまねぎ、にんじん、たけのこ、えのきたけ、長ねぎ、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、ウスターソース、食塩、こしょう	ごはん	野菜ジュース 牛乳 ゼリーフライ (埼玉県郷土料理)
14 (木)	ポークジンジャー 三色のりサラダ みそ汁(じゃがいも・万能ねぎ)	米、じゃがいも、いちごのプチクレープ(卵・乳使用)、油、砂糖	飲むヨーグルト(プレーン)、豚肩ロース肉、いわし(煮干し)、焼のり	ほうれん草、たまねぎ、コーン、にんじん、万能ねぎ、しょうが	白みそ、しょうゆ、酢	ごはん	おこめせんべい 飲むヨーグルト(プレーン) いちごのプチクレープ
15 (金)	さわらのみそ漬け焼き ひじきの炒り煮 青梗菜のスープ	米、糸こんにやく、スパゲティ、砂糖、油	さわら、鶏ひな肉(小間)、ベーコン(卵・乳・大豆不使用)、油揚げ、ひじき	たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、キャベツ、しめじ、しょうが	赤みそ、しょうゆ、みりん、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	ソフト塩せんべい 麦茶 春野菜スパゲティ
19 (火)	☆ポークカレー ブロッコリーとハムのソテー 揚げ餃子	米、じゃがいも、小麦ビスケット(卵・乳・大豆不使用)、油	ぎょうざ、豚もも肉、ロースハム(卵・乳・大豆不使用)、牛乳	ブロッコリー、たまねぎ、にんじん	カレーウ(アレルゲンフリー)、食塩、こしょう	ごはん	バナナ 牛乳 小麦ビスケット
26 (火)	豆腐のつくね焼き コールスローサラダ 大根とベーコンのスープ	米、おはぎ、洋風せんべい、油、片栗粉、砂糖	牛乳、絞豆腐、鶏ひき肉、ベーコン(卵・乳・大豆不使用)、かつお節(だし)	キャベツ、大根、たまねぎ、コーン、にんじん、きゅうり、しめじ	しょうゆ、みりん、酢、食塩、こしょう	ごはん	青のりしょうゆせんべい 牛乳 ミニぼたもち(きなこ) 【3歳以上児】洋風せんべい
28 (木)	ポークジンジャー 三色のりサラダ みそ汁(じゃがいも・万能ねぎ)	米、じゃがいも、いちごのプチクレープ(卵・乳使用)、油、砂糖	牛乳、豚肩ロース肉、いわし(煮干し)、焼のり	ほうれん草、たまねぎ、コーン、にんじん、万能ねぎ、しょうが	白みそ、しょうゆ、酢	ごはん	おこめせんべい 牛乳 いちごのプチクレープ
29 (金)	さわらのみそ漬け焼き ひじきの炒り煮 青梗菜のスープ	米、糸こんにやく、揚げせんべい、砂糖、きなこもちせんべい、油	飲むヨーグルト(ストロベリー)、さわら、鶏ひな肉(小間)、油揚げ、ひじき	チンゲンサイ、にんじん、たまねぎ、しょうが	赤みそ、しょうゆ、みりん、鶏がら粉末、食塩	ごはん	ソフト塩せんべい 飲むヨーグルト(ストロベリー) 揚げせんべい きなこもちせんべい
30 (土)	チキンソテー 二色ナムル みそ汁(じゃがいも・わかめ)	米、じゃがいも、ごま油、砂糖、油	鶏もも肉、いわし(煮干し)、わかめ	もやし、ブロッコリー、にら、たまねぎ	白みそ、しょうゆ、酢、食塩、鮭ごはんの素、こしょう	ごはん	星型せんべい 麦茶 おにぎり(鮭) 塩ゆでブロッコリー

◎都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

☆マークは、年長児クラスといずみの学園のお友達のリクエストメニューです。

3月の食材  
さわら、菜花、キャベツ、  
ニラ、スナップエンドウ、いちご



3月1日に各保育所でお楽しみ献立を提供します。

春を迎えられたことを喜び、お子さんのすこやかな成長と幸せを願います。

年長児クラスのみなさん  
卒園おめでとございます！  
小学校でも「早ね・早おき・朝ごはん」で  
元気にすごしてください。



給与栄養量  
3歳未満児 エネルギー 484キロカロリー  
たんぱく質19.4g 脂質15.4g 食塩1.9g  
3歳以上児 エネルギー 519キロカロリー  
たんぱく質21.2g 脂質15.9g 食塩1.9g