

令和8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		
2・16 (月)	生姜焼き 人参しりしり みそ汁(もやし・青梗菜)	米、スパゲティ、油、砂糖	豚肩ロース肉、ツナ、ベーコン(乳不使用)、白すりごま、いわし(煮干し)	にんじん、たまねぎ、もやし、キャベツ、チンゲンサイ、しめじ、しょうが	白みそ、しょうゆ、酢、食塩、こしょう	ごはん	乳酸菌飲料 麦茶 春野菜スパゲティ
3 (火)	お楽しみ献立 エビフライ 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(乳不使用)、米、揚げせんべい(乳不使用)、油、砂糖、花麩	エビフライ(乳不使用)、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、きゅうり、万能ねぎ、干しいたけ	酢、しょうゆ、食塩	ちらし 寿司	ミニわかめちゃんせんべい 麦茶 ももゼリー 揚げせんべい
4・18 (水)	洋風厚焼き玉子 キャベツの塩昆布和え みそ汁(じゃが芋・小松菜)	米、じゃがいも、油、砂糖、ごま油	卵、豚肉(ばら)、鶏ひき肉、スキムミルク、いわし(煮干し)、塩こんぶ、白いりごま	キャベツ、たまねぎ、小松菜、にんじん、にら、干しいたけ	白みそ、ケチャップ、しょうゆ、食塩、しそごはんの素、こしょう	ゆかり ごはん	やわらかせんべい 麦茶 にんじんとニラの混ぜご飯
5 (木)	遠足 ※家庭よりお弁当を持参	マカロニ、砂糖	きなこ		食塩		野菜ジュース 麦茶 マカロニきな粉
6 (金)	スタミナ焼肉 きゅうりの酢の物 みそ汁(キャベツ・もやし)	米、食パン、砂糖、油	牛乳、豚肩ロース肉、鶏ささ身、豚ひき肉、粉チーズ、いわし(煮干し)、わかめ	きゅうり、にんじん、たまねぎ、もやし、キャベツ、にら、ピーマン、にんにく、しょうが	白みそ、酢、しょうゆ、カレールウ(アレルギーフリー)、食塩	ごはん	おこめせんべい 牛乳 焼きカレーパン
7・21 (土)	鶏肉の旨煮 ほうれん草のごま和え みそ汁(麩・わかめ)	米、じゃがいも、糸こんにゃく、砂糖、焼麩、油	鶏もも肉、白すりごま、いわし(煮干し)、わかめ	ほうれん草、ブロッコリー、にんじん	白みそ、しょうゆ、鮭ごはんの素、食塩	ごはん	しょうゆせんべい 麦茶 おにぎり(鮭) 塩ゆでブロッコリー
9・23 (月)	鶏肉のマーマレード焼き 切り干し大根炒り煮 みそ汁(油揚げ・青梗菜)	米、ぎょうざの皮、油、砂糖、バター	牛乳、鶏もも肉、ちくわ(乳不使用)、油揚げ、いわし(煮干し)	かぼちゃ、チンゲンサイ、にんじん、切り干しだいこん、干しいたけ	白みそ、しょうゆ、マーマレード	ごはん	青のりしょうゆせんべい 牛乳 ☆かぼちゃパイ
10・24 (火)	☆チンジャオロース かぶのしらす和え みそ汁(じゃが芋・水菜)	米、小麦粉、じゃがいも、砂糖、バター、ショートニング、ごま油、片栗粉、油	牛乳、豚肩ロース、卵、しらすぼし、いわし(煮干し)、わかめ	かぶ、ピーマン、赤パプリカ、たけのこ、エリンギ、みずな、かぶの葉	白みそ、しょうゆ、酢、みりん、ココア(ピュアココア)、ベーキングパウダー、鶏がら粉末	ごはん	バナナ 牛乳 ココアクッキー
11・25 (水)	鮭の塩焼き 五目豆 みそ汁(長ねぎ・豆腐)	米、うどん、板こんにゃく、砂糖	鮭、木綿豆腐、豚肉(ばら)、鶏むね肉、大豆、かつお節(だし)、いわし(煮干し)、こんぶ	にんじん、たまねぎ、ごぼう、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、みりん、食塩	ごはん	野菜ジュース 麦茶 豚肉うどん
12・26 (木)	チキンカレー ブロッコリーと人参のごま和え ポイルウインナー	米、じゃがいも、油、小麦粉、乾燥マッシュポテト、パン粉、砂糖	牛乳、ウインナー(乳不使用)、鶏もも肉、おから、卵、白いりごま	ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、長ねぎ	カレールウ(アレルギーフリー)、ウスターソース、しょうゆ	ごはん	野菜せんべい 牛乳 ゼリーフライ (埼玉県郷土料理)
13・27 (金)	ポークビーンズ しょうゆフレンチ わかめスープ	米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、油	大豆飲料、無調整豆乳、豚肉(ばら)、ちくわ(乳不使用)、大豆、わかめ	ほうれん草、たまねぎ、キャベツ、にんじん、長ねぎ	しょうゆ、いちごジャム、酢、ベーキングパウダー、鶏がら粉末、食塩	ごはん	うさぎのしっぽせんべい 大豆飲料 いちごジャムのケーキ (乳不使用)
14・28 (土)	豚肉のごましょうゆ炒め 小松菜とえのきの煮浸し みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ)	米、じゃがいも、油	豚肉(肩ロース)、鶏もも肉、いわし(煮干し)、白いりごま	小松菜、たまねぎ、えのきたけ、ピーマン	白みそ、しょうゆ、みりん、ケチャップ、鶏がら粉末、食塩	ごはん	星型せんべい 麦茶 チキンライス
17・31 (火)	竹輪の磯辺揚げ コールスローサラダ みそ汁(南瓜・玉ねぎ)	米、今川焼(カスタード)、小麦粉、油、片栗粉、砂糖	飲むヨーグルト(プレーン)、ちくわ(乳不使用)、いわし(煮干し)、あおのり	キャベツ、かぼちゃ、コーン、にんじん、たまねぎ、きゅうり	白みそ、酢、しょうゆ、食塩	ごはん	かぼちゃポーロ 飲むヨーグルト(プレーン) 今川焼(カスタード)
19 (木)	鶏肉と青梗菜の炒めもの 三色ナムル みそ汁(豆腐・なめこ)	アップル&キャロットジュース、米、おはぎ(乳不使用)、カルテツ玄米せんべい(乳不使用)、ごま油、砂糖、油	鶏もも肉、木綿豆腐、いわし(煮干し)	もやし、チンゲンサイ、にんじん、にら、なめこ、にんにく	白みそ、しょうゆ、酢、鶏がら粉末、食塩、こしょう	ごはん	ソフト塩せんべい アップル&キャロットジュース ミニおはぎ(つぶあん) カルテツ玄米せんべい
30 (月)	鶏肉の香り焼き 野菜のごまよごし みそ汁(大根・もやし)	米、動物型ビスケット、きなこもちせんべい(乳不使用)、砂糖、油	牛乳、鶏もも肉、白いりごま、いわし(煮干し)、白すりごま	小松菜、大根、もやし、にんじん、かぶ、長ねぎ	白みそ、しょうゆ、みりん	ごはん	ミニわかめちゃんせんべい 牛乳 動物型ビスケット きなこもちせんべい

◎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、年長児クラスとみ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
菜花、キャベツ、かぶ、
ニラ、たまねぎ

3月3日
「桃の節句」では、
お楽しみ献立を
提供します。



春が旬の食材「菜の花」

菜の花にはお子さまの成長に必要な鉄・鉄を吸収するために必要なビタミンCが豊富に含まれています。保育所では人気メニュー「のりサラダ」にアレンジして提供します。

年長児クラスの皆様、
ご卒業おめでとうございます♪
小学校でも美味しいお給食を
お腹いっぱい食べて、
元気に過ごしてください。



給与栄養量

3歳未満児 エネルギー 472キロカロリー
たんぱく質18.5g 脂質14.3g 炭水化物71.2g
食塩1.9g
3歳以上児 エネルギー 514キロカロリー
たんぱく質20.8g 脂質15.5g 炭水化物76.7g
食塩2.0g