

日	曜	献立名	材	料	おやつ(午前)	おやつ(午後)	日	曜	献立名	材	料	おやつ(午前)	おやつ(午後)
1	水	ご飯 タンドリーチキン ピクルス さつま芋の味噌汁 ぼんかん	米 鶏肉・豆乳ヨーグルト・カレー粉・塩・ケチャップ・醤油・にんにく 大根・人参・胡瓜・酢・砂糖・醤油・塩 玉ねぎ・さつま芋・白菜・ねぎ・煮干・味噌		牛乳 赤ちゃんせんべい	牛乳 焼きビーフン (ビーフン・玉ねぎ・人参 ツナ缶・にら・キャベツ・油 鶏がらスープ・醤油)	17	金	ご飯 魚の蒲焼き 白和え 南瓜の味噌汁 バナナ	米 魚・片栗粉・油・醤油・みりん・酒・生姜 豆腐・若布・ほうれん草・白菜・人参・醤油・砂糖・すりごま 玉ねぎ・南瓜・しめじ・長ねぎ・煮干・味噌		牛乳 赤ちゃんせんべい	牛乳 野菜ポッキー (小麦粉・人参・ほうれん草 油・塩)
2	木	節分鬼カレー ごぼうのごま煮 大豆サラダ いちご	米・豚ミンチ・人参・玉ねぎ・じゃが芋・ピーマン・油・カレールウ・とんがりコーン・ウインナー・レーズン ごぼう・醤油・砂糖・みりん・すりごま 水煮大豆・胡瓜・コーン・ハム・酢・醤油・砂糖・練りごま・マヨドレ・塩		牛乳 プルーン 	牛乳 焼き芋 (さつま芋)	18	土	牛肉混ぜご飯 豆腐のすまし汁 りんご	米・もち米・牛ミンチ・れんこん・人参・ごぼう・コーン・油・醤油・みりん・酒 玉ねぎ・豆腐・小松菜・だし昆布・だし鰹・醤油		お茶 レーズンパン ぼんかん	
3	金	ツイストパン 魚のチリ キャベツサラダ きのこのスープ りんご	魚・片栗粉・油・ケチャップ・醤油・砂糖 あずっこ・キャベツ・胡瓜・人参・コーン・酢・醤油 しめじ・えのき茸・椎茸・小松菜・鶏がらスープ・醤油		牛乳 クラッカー 	牛乳 福豆ご飯 (米・水煮大豆・塩昆布・人参 酒・醤油・三つ葉・ごま)	20	月	ご飯 鶏肉のマーマレード焼き ごまみそブロッコリー コーンスープ はっさく	米 鶏肉・マーマレード・醤油 ブロッコリー・人参・大根・味噌・練りごま・みりん コーン・クリームコーン・人参・玉ねぎ・白菜・しめじ・コンソメ・豆乳・塩	牛乳 かんぱん	牛乳 黄粉マカロニ (マカロニ・黄粉・砂糖・塩)	
4	土	発表会					21	火	めのはご飯 魚の変わり漬け 切り干し大根の煮物 豚汁 りんご	米・板わかめ 魚・片栗粉・油・醤油・酢・砂糖 切干大根・薄揚げ・人参・刻み昆布・油・砂糖・醤油・みりん・だし鰹 豚肉・人参・玉ねぎ・白菜・里芋・長ねぎ・煮干・味噌	牛乳 バナナ	牛乳 ふくべ餅 (じゃが芋・団子の粉 醤油・みりん・砂糖・油 もみのり)	
6	月	ご飯 ブルコギ じゃが芋の甘煮 なめこの味噌汁 みかん	米 牛肉・ごま油・玉ねぎ・人参・もやし・ピーマン・赤ピーマン・醤油・砂糖・ごま じゃが芋・煮干・醤油・砂糖 豆腐・大根・なめこ・ねぎ・煮干・味噌		牛乳 ぼたぼた焼き	牛乳 きなこちんすこう (小麦粉・黄粉・砂糖 ラード)	22	水	お弁当の日 (お別れ遠足)		牛乳 クラッカー	牛乳 ジャムサンド (食パン・マーマレード)	
7	火	ご飯 魚のゆず味噌焼き 中華和え けんちん汁 りんご	米 魚・ゆず・味噌・みりん もやし・胡瓜・人参・酢・砂糖・醤油・ごま油 玉ねぎ・ごぼう・人参・椎茸・豆腐・ねぎ・だし昆布・だし鰹・醤油・みりん		牛乳 ウエハース	牛乳 カレーピラフ (米・豚ミンチ・玉ねぎ・人参 いんげん・油・コンソメ・塩 カレー粉)	23	木	天皇誕生日				
8	水	雑穀米 ビーフシチュー 高野豆腐煮 ほうれん草サラダ いよかん	米・雑穀米 牛肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・ブロッコリー・しめじ・油・ビーフシチュールウ 高野豆腐・だし鰹・醤油・砂糖・みりん ほうれん草・もやし・大根・人参・油・味噌・すりごま		牛乳 花もち	牛乳 ぶどうゼリー せんべい	24	金	ご飯 ふわふわ卵焼き 大根サラダ 豆腐のすまし汁 いよかん	米 卵・長芋・鶏ミンチ・人参・玉葱・にら・椎茸・ひじき・砂糖・醤油 大根・人参・胡瓜・なばな・マヨドレ・塩 豆腐・玉ねぎ・ごぼう・春菊・だし昆布・だし鰹・醤油	牛乳 芋けんぴ	牛乳 コーンフレーククッキー (小麦粉・BP・コーンフレーク 豆乳・レーズン・油・砂糖)	
9	木	ご飯 魚の煮付け マカロニサラダ 若布の味噌汁 バナナ	米 魚・生姜・醤油・砂糖・みりん・酒 マカロニ・胡瓜・人参・ハム・コーン・マヨドレ・塩 若布・豆腐・玉ねぎ・えのき茸・煮干・味噌		牛乳 芋けんぴ	牛乳 おからマドレーヌ (おから・油・レモン汁 砂糖・ホットケーキミックス レーズン)	25	土	炒飯 豆腐のスープ バナナ	米・豚ミンチ・玉ねぎ・人参・コーン・ねぎ・中華味・醤油・油・塩 豆腐・もやし・しめじ・にら・鶏がらスープ・醤油		お茶 いちごロール りんご	
10	金	ご飯 豆腐のキッシュ もやしのレモン和え 南瓜スープ オレンジ	米 豆腐・ほうれん草・玉ねぎ・ハム・油・塩・チーズ・卵・生クリーム もやし・胡瓜・人参・レモン汁・醤油 南瓜・玉ねぎ・しめじ・ブロッコリー・コンソメ・塩		牛乳 ビスコ	牛乳 黒ごまラスク (フランスパン・黒ごま 砂糖・油)	27	月	玄米ご飯 レバーのマリアナソース 五色和え 麩の味噌汁 はるみ	米・発芽玄米 豚レバー・生姜・片栗粉・油・ケチャップ・ウスターソース・砂糖 小松菜・もやし・人参・しめじ・コーン・醤油 おつゆ麩・玉ねぎ・若布・ねぎ・煮干・味噌	牛乳 ビスコ	牛乳 大根餅 (大根・片栗粉・ベーコン ねぎ・醤油・砂糖・ごま油)	
11	土	建国記念日					28	火	ナポリタンスパゲッティ がんも煮 あずっこサラダ りんご	スパゲッティ・玉ねぎ・人参・ピーマン・ベーコン・ケチャップ・トマトピューレ・コンソメ・ソース がんもどき・だし鰹・醤油・砂糖・みりん あずっこ・きゅうり・コーン・砂糖・醤油・酢・ごま油・油・すりごま	牛乳 ウエハース	牛乳 中華風おこわ (米・もち米・豚ミンチ・ごま油 人参・ひじき・薄揚げ・椎茸 生姜・醤油・砂糖)	
13	月	ご飯 中華風煮物 焼き南瓜 豆腐のスープ ぼんかん	米 豚肉・油・生姜・厚揚げ・大根・人参・ピーマン・酒・醤油・オイスターソース・砂糖 南瓜・油・塩 豆腐・玉ねぎ・にら・鶏がらスープ・醤油		牛乳 きなこせんべい	牛乳 りんごパン	※保育所行事、材料の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承下さい。 ※太字の食材は旬の食材です。(重複するものは一回のみ太字にしています)						
14	火	ご飯 魚の照り焼き ひじきの和風サラダ じゃが芋の味噌汁 バナナ	米 魚・醤油・みりん・酒・生姜 ひじき・胡瓜・キャベツ・人参・コーン・マヨドレ・すりごま・醤油 玉ねぎ・じゃが芋・えのき茸・青梗菜・煮干・味噌		牛乳 プルーン 	牛乳 ココアケーキ (小麦粉・BP・ココア・砂糖 油)	=めのはとは= 島根県ではわかめのことを《めのは》とも呼びます。 【生わかめ】 今月は、島根半島産の生わかめを使用します。豊かな磯の香りを味わいたと思います。 【板わかめ】 生わかめを刈り取り、きれいに水洗いし、板状にして干し、乾燥させたものです。 春を告げる食材として、愛されているふるさとの味です。 給食でも乾煎りし、パリッとさせ、手で細かく砕き、ご飯に混ぜて《めのはごはん》にさせていただきます。						
15	水	生姜焼き丼 絹厚揚げの煮物 なめ茸和え りんご	米・豚肉・キャベツ・しめじ・玉葱・生姜・醤油・砂糖・みりん・油 絹厚揚げ・だし鰹・醤油・砂糖・みりん 小松菜・もやし・白菜・人参・なめ茸		牛乳 みかん	牛乳 かぼちゃドーナツ (ホットケーキミックス・油 南瓜・豆腐・砂糖)							
16	木	赤貝ご飯 鶏肉のパン粉焼き 白菜とリンゴのサラダ 小花麩のすまし汁 いちご	米・赤貝・醤油・人参・ごぼう・三つ葉・昆布・砂糖・酒・みりん 鶏肉・小麦粉・パン粉・油・すりごま・味噌・醤油・砂糖・ソース 白菜・りんご・コーン・大根・酢・オリーブオイル・塩・ごま 小花麩・玉ねぎ・なばな・だし昆布・だし鰹		牛乳 マリー	牛乳 磯風団子 (団子の粉・豆腐・砂糖 醤油・片栗粉・刻みのり)	誕生会						