

令和6年3月 予定献立表

マリン保育所

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	金	ちらし寿司 ☆ローストチキン 菜花サラダ 花麩のすまし汁 オレンジ	米・人参・胡瓜・ハム・ごま・のり・酢・砂糖・塩 鶏肉・砂糖・醤油・みりん・カレー粉・ニンニク・生姜 菜の花・キャベツ・人参・コーン・マヨドレ・醤油 花麩・玉ねぎ・若布・えのき・だし昆布・だし鰹・醤油		牛乳 サラダせんべい	牛乳 桜もち風蒸しパン (HM・あんこ・食紅 豆乳・桜の塩漬け)	18	月	玄米ご飯/伊予柑 豆腐の肉味噌あんかけ ごま和え ☆なめこ汁	米・玄米 豆腐・鶏ミンチ・玉ねぎ・椎茸・味噌・砂糖・みりん・片栗粉 キャベツ・春菊・人参・コーン・醤油・ごま なめこ・玉ねぎ・おつゆ麩・葉ねぎ・だし昆布・だし鰹 醤油		牛乳 クラッカー	牛乳 ☆ドーナツ (HM・砂糖・豆腐 油)
2	土	炒飯 中華スープ バナナ	米・豚ミンチ・玉ねぎ・人参・ピーマン・中華スープ・醤油 塩・油 玉ねぎ・人参・椎茸・白菜・葉ねぎ・醤油・鶏ガラスープ 塩・片栗粉			お茶 レーズンパン オレンジ	19	火	ご飯 ☆から揚げ ☆もやしサラダ 味噌汁 オレンジ	米・玄米 鶏肉・ニンニク・生姜・醤油・みりん・片栗粉・油 もやし・胡瓜・人参・うす揚げ・ごま・砂糖・醤油・酢・ごま油 カブ・キャベツ・玉ねぎ・葉ねぎ・煮干し・味噌		牛乳 ぼたぼた焼き	牛乳 ☆ジャムサンド (食パン りんごジャム)
4	月	ご飯/りんご ☆松風焼き ☆ゆかり和え すまし汁 ☆カレーうどん	米 鶏ミンチ・豆腐・玉ねぎ・人参・ひじき・パン粉・味噌 砂糖・ごま もやし・人参・胡瓜・キャベツ・ゆかり 玉ねぎ・椎茸・ごぼう・若布・だし昆布・だし鰹・醤油		牛乳 クラッカー	牛乳 ☆マカロニ黄粉 (マカロニ・黄粉 砂糖・塩)	20	水	春分の日				
5	火	☆魚の塩焼き 浅漬け バナナ	うどん・玉ねぎ・白菜・人参・しめじ・うす揚げ・豚肉 白ネギ・だし昆布・だし鰹・ルウ・醤油・みりん 魚・塩・料理酒・ごま油 胡瓜・人参・キャベツ・塩昆布・塩		牛乳 赤ちゃんせんべい	牛乳 ☆若布おにぎり (米・炊き込み若布 ごま)	21	木	雑穀ご飯 ☆魚のニンニク風味焼き コールスローサラダ ☆カリフラワースープ りんご	米・雑穀米 魚・ニンニク・醤油・みりん・ごま油 キャベツ・人参・コーン・マヨドレ・砂糖・酢 カリフラワー・玉ねぎ・しめじ・コンソメ・塩		牛乳 かりんとう	牛乳 ☆クッキー (小麦粉・砂糖 マーガリン・ココア 抹茶)
6	水	雑穀ご飯/伊予柑 ☆きのこ入りハンバーグ ピクルス ☆レタススープ	米・雑穀米 鶏ミンチ・エリンギ・えのき・椎茸・玉ねぎ・パン粉・豆乳 塩・ケチャップ・ソース 人参・胡瓜・大根・酢・砂糖・塩 玉ねぎ・コーン・レタス・鶏ガラスープ・醤油・塩		牛乳 ブルー	牛乳 ☆焼きそば (中華麺・キャベツ 玉ねぎ・豚肉・人参 ソース)	22	金	☆カレーライス 高野豆腐煮 レモン醤油和え 八朔	米・玉ねぎ・人参・じゃが芋・牛肉・しめじ・ルウ・油 高野豆腐・だし鰹・醤油・みりん キャベツ・胡瓜・人参・ハム・コーン・レモン果汁・醤油		牛乳 赤ちゃんせんべい	牛乳 ☆フルーツゼリー (りんごジュース ぶどうジュース 砂糖・ゼラチン)
7	木	ご飯 ☆魚の梅煮 ☆納豆和え 味噌汁 りんご	米 魚・梅干し・生姜・醤油・みりん・酢 納豆・キャベツ・人参・胡瓜・もみのり・醤油 豆腐・玉ねぎ・しめじ・葉ねぎ・煮干し・味噌		牛乳 かりんとう	牛乳 ☆いちごロール	23	土	子ぎつねご飯 味噌汁 バナナ	米・うす揚げ・人参・鶏ミンチ・いんげん・生姜・砂糖 醤油・みりん 玉ねぎ・南瓜・えのき・大根・若布・煮干し・味噌			牛乳 人参パン オレンジ
8	金	 お楽しみバイキング			牛乳 黄粉せんべい	牛乳 ☆カップケーキ (スポンジケーキ 生クリーム・砂糖 果物缶・いちご)	25	月	ご飯/バナナ 鶏の塩麹焼き ひじき煮 味噌汁	米 鶏肉・塩麹・みりん ひじき・人参・レンコン・椎茸・いんげん・だし鰹・醤油 砂糖・みりん・油 玉ねぎ・白菜・うす揚げ・葉ねぎ・煮干し・味噌		牛乳 黄粉せんべい	牛乳 ☆ポップコーン (ポップコーンの素 塩・油)
9	土	生姜焼き丼 五目汁 バナナ	米・豚肉・玉ねぎ・えのき・キャベツ・生姜・醤油・みりん 砂糖・油 豆腐・玉ねぎ・人参・さつま芋・大根・葉ねぎ・煮干し・味噌			お茶 黒糖パン オレンジ	26	火	押し麦ご飯/りんご レバーのオイスター炒め なめ茸和え けんちん汁	米・押し麦 鶏レバー・玉ねぎ・パプリカ・しめじ・ニラ・片栗粉・油・醤油 オイスターソース・みりん 白菜・人参・胡瓜・もやし・なめ茸 豆腐・ごぼう・玉ねぎ・人参・葉ねぎ・だし鰹・だし昆布・醤油		牛乳 乾パン	牛乳 ☆炊き込みご飯 (米・鶏肉・人参 椎茸・塩昆布 醤油・みりん・塩)
11	月	ご飯/オレンジ 肉じゃが 大根サラダ ☆豆腐と若布の味噌汁 ☆芋ご飯 ☆魚の西京焼き 酢の物 ☆かみなり汁 八朔	米 じゃが芋・鶏ミンチ・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・いんげん だし昆布・だし鰹・砂糖・醤油 大根・人参・胡瓜・ハム・コーン・マヨドレ・醤油 豆腐・若布・玉ねぎ・えのき・煮干し・味噌		牛乳 ミレービスケット	牛乳 ☆たぬきおにぎり (米・天かす・青のり 麺つゆ)	27	水	ご飯/オレンジ 干草焼き 切干し大根の甘酢和え ☆コーンスープ	米 卵・玉ねぎ・人参・椎茸・ほうれん草・だし昆布・だし鰹 醤油・砂糖 切干し大根・人参・胡瓜・もやし・ごま・酢・砂糖・醤油 玉ねぎ・白菜・えのき・コーン・クリームコーン・鶏ガラスープ		牛乳 ミレービスケット	牛乳 ☆焼きビーフン (ビーフン・玉ねぎ 人参・ベーコン・ねぎ コンソメ・醤油・塩)
12	火	☆芋ご飯 ☆魚の西京焼き 酢の物 ☆かみなり汁 八朔	米・さつま芋・ごま・塩・昆布 魚・味噌・みりん・砂糖 キャベツ・胡瓜・人参・若布・ごま・酢・砂糖・塩 豆腐・油・人参・ごぼう・白菜・葉ねぎ・だし鰹・醤油		牛乳 乾パン	牛乳 ☆パイナップルケーキ (HM・パイン缶 砂糖・豆乳・油)	28	木	ご飯 ☆魚の梅マヨ焼き 伴三絲 味噌汁 甘夏柑	米 魚・梅干し・マヨドレ 春雨・胡瓜・人参・ハム・ごま・酢・砂糖・醤油・ごま油 玉ねぎ・キャベツ・じゃが芋・うす揚げ・葉ねぎ・煮干し・味噌		牛乳 星たべよ	牛乳 ☆豆腐と米粉のブラウニー (米粉・片栗粉 豆腐・砂糖・ココア サラダ油・粉糖)
13	水	☆麻婆丼 焼きししゃも レンコンサラダ バナナ	米・豆腐・豚ミンチ・玉ねぎ・人参・ニラ・ニンニク・生姜 中華スープ・甜面醬・醤油・砂糖・片栗粉・油 ししゃも レンコン・胡瓜・人参・コーン・キャベツ・酢・砂糖・醤油		牛乳 サラダせんべい	牛乳 ☆オニオンパン (HM・豆乳・玉ねぎ ベーコン・コーン マヨドレ・パセリ)	29	金	希望保育 (お弁当の日)			牛乳 ビスコ	牛乳 りんごパン バナナ
14	木	トマトパン/りんご がんも煮 ☆ひじきサラダ ☆シチュー	ミニがんも・だし鰹・砂糖・醤油・みりん ひじき・ごぼう・ブロッコリー・ハム・人参・ドレッシング 玉ねぎ・人参・鶏肉・南瓜・コーン・グリーンピース・ルウ 牛乳・油		牛乳 芋けんぴ	牛乳 ☆おはぎ (もち米・小豆 砂糖・塩)	30	土	希望保育 (お弁当の日)			お茶 オレンジゼリー 乾パン	
15	金	 お弁当の日			牛乳 ブルー	牛乳 ☆ラスク (バケット・油 グラニュー糖)	※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) ※☆印の献立はくじら組さんのリクエストメニューです。						
16	土	鶏ごぼうご飯 さつま汁 バナナ	米・もち米・鶏ミンチ・ごぼう・人参・いんげん・醤油 砂糖・みりん 玉ねぎ・人参・さつま芋・しめじ・キャベツ・葉ねぎ・煮干し 味噌			お茶 芋パン オレンジ	今年度も残すところ後一か月となりました。献立の☆印が付いたメニューはくじら組さんがリクエストしてくれ たメニューです。一生懸命思い出したり、献立表を見たりしながら定番の人気メニューから意外なメニューまで沢 山候補を挙げてくれました。全部は入りきらなかったですが、バイキングのお楽しみメニューも含めてできるだけ沢 山取り入れました。お迎えの際にお子さんと一緒に展示ケースをご覧になってください。						

