

3月 給食だより

日差しも暖かくなってきました。あちらこちらで花が咲き始め、春がそこまで来ていると感じます。給食やおやつのお手伝いをたくさんしてくれたゆり組さんももうすぐ卒園ですね。「おかわりいっぱいしたよ〜」「またおいしいきゅうしょくつくってな〜」と元気いっぱい声をかけてくれたゆり組さん。卒園して小学生になっても、園の給食おいしかったな〜って思い出してもらえそうな、そんな給食を最後まで作っていきたいと思いますのでよろしくお願いします。

♪ゆり組さんのリクエストメニュー紹介♪

3月の給食にはゆり組さんのリクエストメニューを取り入れています！！
できる限りリクエストされたメニューは給食に取り入れていきたいと思っておりますが
全てのメニューを取り入れることはできないのでここで紹介させていただきます。

【給食リクエスト】

- 第1位 ★ラーメン 15票
- 第2位 ★カレーライス 6票
- 第3位 ★チーズ 3票
- ～その他～
- ★マカロニサラダ
- ★ハヤシライス
- ★ぺったんこしゅうまい
- ★冷しゃぶうどん
- ★ごはん
- ★コーンスープ
- ★照り焼きチキン
- ★わかめごはん

【おやつリクエスト】

- ★アイスクリーム 4票
- ★芋もち 4票
- ★ぶどうゼリー 4票
- 同率1位
- ～その他～
- ★きなこマカロニ
- ★りんごor梨
- ★ココアいろいろ
- ★プリン
- ★クッキー
- ★ヨーグルト
- ★ぶどうゼリー
- ★みかん
- ★ホットケーキ
- ★梅ゆかり
- おにぎり
- ★焼きいも
- ★ケーキ
- ★りんごゼリー

すみれ組さんの皮むきクッキング♪

すみれ組さんが初めての玉葱の皮むきに挑戦してくれました。玉葱を目の前に「どうやるの?」「わからない〜」「できないよ〜」と初めは戸惑っていたものの、少しずつコツを掴んできてみんな上手に皮むきをすることができました。



玉葱の皮をどんどんむいていくと、白くつやつやの玉葱に変身します。「お味噌汁にして食べようね」と伝えると「わ〜い! やった〜!!」「食べたい〜食べたい〜!!」ととってもいい反応で喜んでくれました。またお手伝いお願いしますね!

3月の予定献立

2025年度
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
2 30	月	★ご飯 ・さわらのボン酢焼き ・かぼちゃサラダ ・味噌汁	・精白米 ・さわら(ボン酢) ・かぼちゃ、人参、胡瓜、ハム(マヨドレ、塩胡椒、酢、砂糖) ・人参、玉葱、さつまい(味噌)	・牛乳 ・おせんべい 2日 ★ヨーグルト 30日 ★りんごゼリー
16	月	★ご飯 ・鯖の塩焼き ・かぼちゃサラダ ・味噌汁	・精白米 ・鯖(塩、酒) ・かぼちゃ、人参、胡瓜、ハム(マヨドレ、塩胡椒、酢、砂糖) ・人参、玉葱、さつまい(味噌)	・牛乳 ★ぶどうゼリー ・おせんべい
3	火	・ちらし寿司 ・厚揚げと白菜の煮浸し ・春のにゅうめん	・精白米、鮭、胡瓜、人参、刻み海苔、ごま(酢、砂糖、塩、みりん) ・厚揚げ、白菜、小松菜、人参(醤油、みりん、酒、砂糖) ・そうめん、菜の花、花麩(醤油)	・牛乳 ・三色蒸しパン (苺、小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、マーガリン、卵、牛乳、抹茶、食紅)
17 31	火	★ご飯 ・お好みちくわ ・厚揚げと白菜の煮浸し ・味噌汁	・精白米 ・ちくわ(青のり、鯉節、お好みソース、マヨドレ) ・厚揚げ、白菜、小松菜、人参(醤油、みりん、酒、砂糖) ・人参、わかめ、麩(味噌)	・牛乳 ★ココアいろいろ (小麦粉、砂糖、ココア)
4 お誕生日 参観の日 18	水	★ご飯 ★ぺったんこしゅうまい ・おかず金平 ★コーンスープ 4日★果物	・精白米 ・豚ミンチ、白葱、白菜、玉葱、しゅうまいの皮 (醤油、砂糖、にんにく、生姜、酒、塩胡椒、片栗粉、ごま油、ポン酢) ・牛肉、ごぼう、人参、蓮根、ピーマン、すりごま(醤油、みりん、砂糖、ごま油) ・コーン、牛乳(コーンスープの素) 4日・パイン缶	・牛乳 4日 ★トッピングケーキ (スポンジケーキ、みかん缶、黄桃缶、苺、ホイップクリーム) 18日・ストロベリーツイスト
5 19	木	★野菜たっぷりラーメン ・ブロッコリーのゆかり和え ★チーズ	・中華麺、豚肉、キャベツ、人参、玉葱、コーン (鶏ガラ、塩胡椒、にんにく、生姜、ごま油、片栗粉) ・ブロッコリー、人参(ゆかり) ・チーズ	・牛乳 5日 ★わかめおにぎり (精白米、わかめ、ふりかけ、海苔) 19日 ★プリン (プリンミックス、牛乳、生クリーム)
6	金	お弁当の日 【ちゅうりっぷ】 【たんぼぼ・一時保育】 【幼児・すみれ】	・牛乳 ・ふかし芋(さつまい) ・さつまいもち(米粉、さつまい、砂糖、豆乳、油、きな粉) ★芋もち(もち米、さつまい、砂糖、きな粉)	6日 ★お別れクッキー (小麦粉、マーガリン、砂糖、ベーキングパウダー、卵)
7 21	土	・ピピンパ丼 ・白菜スープ	・精白米、豚ミンチ、人参、もやし、小松菜 (にんにく、生姜、醤油、砂糖、塩胡椒、ごま油) ・白菜、人参(鶏ガラ)	・牛乳 ・おせんべい
9 23	月	★ご飯 ★照り焼きチキン ・おからのポテサラ ・野菜スープ	・精白米 ・鶏肉(醤油、砂糖、みりん、酒、生姜、にんにく) ・おから、じゃが芋、人参、胡瓜、ハム(マヨドレ、砂糖、酢、塩) ・キャベツ、玉葱、人参(コンソメ)	・牛乳 ★きなこマカロニ (マカロニ、きな粉、砂糖)
10	火	★冷しゃぶうどん ・ブロッコリー ・五目うどん ・ブロッコリー	・うどん、豚肉、キャベツ、人参、胡瓜、パプリカ (醤油、みりん、酒、砂糖、塩胡椒、ごまだれ、マヨドレ) ・ブロッコリー(塩) ・うどん、豚肉、白菜、人参、しめじ、ねぎ (醤油、砂糖、みりん、酒、塩) ・ブロッコリー(塩)	・牛乳 ★ホットケーキ (ホットケーキミックス、豆乳、砂糖、油、シロップ)
11 25	水	★ご飯 ・ミルフィーユカツ ・ほうれん草の納豆和え ・味噌汁	・精白米 ・豚肉(パン粉、小麦粉、塩胡椒、油、ソース) ・ほうれん草、人参、納豆(マヨドレ、醤油、ごま油) ・麩、玉葱、人参(味噌)	・牛乳 ★焼き芋 (さつまい)
12 26	木	★ご飯 ・厚揚げの肉味噌炒め ・切干大根の洋風煮 ・すまし汁	・精白米 ・厚揚げ、白葱、豚ミンチ(味噌、酒、砂糖、みりん、にんにく、生姜) ・ベーコン、切干大根、人参、三度豆(コンソメ) ・わかめ、人参(醤油)	・牛乳 ★アイスクリーム・おせんべい ・ちゅうりっぷ、たんぼぼ、一時はミルクパンです。
13	金	★カレーライス ★マカロニサラダ ★ハヤシライス	・精白米、豚肉、人参、玉葱、じゃが芋 (カレールウ、ウスターソース) ・マカロニ、人参、胡瓜、ハム(マヨドレ、酢、砂糖、塩胡椒) ・精白米、豚肉、人参、玉葱、じゃが芋、しめじ (ハヤシルウ、ケチャップ、砂糖、ウスターソース)	・牛乳 ★みかん ・おせんべい
27	金	★マカロニサラダ	・マカロニ、人参、胡瓜、ハム(マヨドレ、酢、砂糖、塩胡椒)	・牛乳 ★りんご ・おせんべい
14 28	土	・ピラフ ・中華スープ	・精白米、玉葱、人参、コーン、三度豆、ツナ (コンソメ、塩胡椒、油、にんにく) ・キャベツ、人参(鶏ガラ)	・牛乳 ・おせんべい

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
 ※何か気になることがございましたら調理室又は保育者までお声かけ下さい。