



2020年



# 3がっ のよていこんだて



月	火	水	木	金	土
2 ふりかけ 豆腐の田楽 人参の煮付 かぶとキャベツの海苔和え チーズポテト	3 ☆ひなまつり☆ ☆お誕生会☆ ちらしずし・蛤のお吸物 若鶏のから揚げ ほうれん草コーン和え ミニトマト・枝豆 お茶 桜餅	4 豚肉のカレー焼 粉吹き芋 グリーンサラダ ゴマトースト	5 さんまの甘露煮 ブロッコリー(おかか) 切干大根の煮付 黒糖ドーナツ	6 すき焼き風煮 トマト 二色浸し ◆ライスピザ◆	7 スパゲティ ミートソース ビスケット・せんべい
9 若鶏の味噌照焼 トマト 小松菜のツナ和え 野菜かりんとう	10 鮭焼(ごまだれ) スティック大根(味噌) ひじきの五目煮 ◆チンピン◆	11 松風焼 竹輪きゅうり ほうれん草の納豆和え ラーメン・果物	12 人参 豚肉の生姜焼き 煮豆 もやしとキャベツのごま酢和え ホイルケーキ	13 生揚げの炒め物 ふかし南瓜 白菜のしらす和え ◆アメリカン ドッグ◆	14 あんかけ うどん ウエハース・せんべい
16 ふりかけ 若鶏の照焼 トマト ほうれん草胡麻和え 芋けんぴ	17 ほっけの開き 人参の甘煮 かぶのえのき和え ◆あんまん◆	18 ブレン ポルシチ ブロッコリー ミックスベジタブルソテー お茶 ご飯のおとし焼	19 ごま 納豆のかき揚げ いんげん(おかか) なます 卵無しクッキー	20 ☆卒園式☆ (春分のロ) 	21 会議 
23 中華風焼肉 スティック野菜(甘酢) ひじきの煮付 セサミマカロニ	24 豆腐のカレーミートソース ふかし芋 ナムル 味噌蒸しパン	25 ☆卒園・進級 お祝い会  ジュース デコレーションケーキ	26 ふりかけ 竹輪の磯辺揚げ 煮豆 一夜漬け 南瓜餅	27 若鶏の味噌焼き トマト 小松菜ともやしのお浸し せんべい・ブレン	28 スープ スパゲティ 野菜かりんとう
30 ◆チキンカレー◆ カリフラワー(マヨ) コールスロー コーンの天ぷら	31 新年度準備 	<p>※天候、市場状況により献立を変更することがあります。 ご理解とご協力をよろしくお願い致します。 ※昼食には、果物がつきます。 ※食物アレルギーの疑いが出た場合は、速やかに医師の診断を受けてください。 医師の診断に従い、給食で対応します。 (受診する際は、お知らせください。アレルギー対応食の申し込みに必要な書類を渡します。) ※食べたことが無い食品は、給食で出る前にご家庭で試してください。</p>			

## ☆お祝い会(3/25) パイキングメニュー☆

- ・ロールパン
- ・わかめおにぎり
- ・鮭竜田揚げ
- ・若鶏の煮付
- ・ウインナー
- ・フライドポテト
- ・スパゲティナポリタン
- ・ほうれん草コーン和え
- ・枝豆
- ・ミニトマト
- ・スープ
- ・いちご



3月は、年長組のお子さんがリクエストした献立が給食に出ます。  
(リクエストの献立◆献立名◆)

札幌はこぶね保育園

