



2021年



のよていこんだて

月	火	水	木	金	土	
1 すき焼き風煮 いんげん キャベツ海苔和え ドーナツ	2 さんま味噌煮 スティック野菜(甘酢) 小松菜お浸し ブルーン入り ホイルケーキ	3 ☆ ひなまつり・お誕生会 ☆ ちらし寿司・給のおすいもの 若鶏から揚げ ほうれん草コーン和え 枝豆・トマト 桜餅	4 和風ハンバーグ 人参煮付 納豆和え チーズポテト	5 生揚げの炒め物 ふかし南瓜 白菜しらす和え レモンクッキー	6 スパゲティ ミートソース せんべい ウエハース	
8 若鶏の味噌照焼 トマト 切干大根煮付 せんべい	9 焼鮭ごまだれ 煮豆 かぶの和え物 ホットケーキ	10 サンドイッチ 豚肉のチリドロン風※ 粉吹き芋 グリーンサラダ お飯のおとし焼	11 肉じゃが ブロッコリー(中華) トマト 甘納豆 スコーン	12 ぶりかけ 豆腐田楽 人参煮付 ほうれん草ツナ和え インドサモサ	13 しょうゆ ラーメン 野菜 かりんとう	
15 若鶏生姜焼 トマト ひじき五目煮 かきもち・ ビスケット	16 ほっけの開き さつま芋甘煮 二色浸し あんまん	17 プレーン ポークンチュール カリフラワー(オーロラソース) ミックスベジタブルソテー ごまおにぎり	18 中華風焼肉 スティック野菜(味噌) もやしとキャベツのごま酢和え コーンの天ぷら	19 ごま 納豆かき揚げ トマト 大根とわかめの和え物 スイート ポテト	20 卒園式 (春分の日) 	
22 豚肉香味焼き 人参甘煮 ほうれん草胡麻和え シュテンゲル (チーズ)	23 鮭味噌焼き 煮豆 一夜漬け 南瓜餅	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 ☆ デコレーション ケーキ	26 若鶏照焼 いんげん ひじき煮付 ウエハース・ せんべい	27 会議 	
29 じゃこ さつま汁 大豆煮付 白菜海苔和え マーマレード マフィン	30 ドライカレー カリフラワー(マヨ) コールスロー パスタあられ	31 新年度準備 	お祝い会メニュー 3月25日(木) ・ロールパン ・ワカメおにぎり ・鮭竜揚げ ・若鶏煮付 ・フライドポテト ・ほうれん草コーン和え ・ナポリタンスパゲティ ・枝豆 ・トマト ・スープ ・いちご おめでとう!!			3月も、年長組のみんがリクエストしてくれた献立が給食に出ます。(リクエストしてくれた献立には線が引いてあります。)

※スペイン料理です。玉ねぎやトマト・ピーマンなどの野菜を炒め煮したソースをチリドロンと呼びます。給食では、このソースを焼いた豚肉にかけます。

※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いたします。
※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、給食に対応します。(受診の際は、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。

札幌はこぶね保育園

