令和5年 3月分 1~5歲児 献立予定表

								1ヤナ第二保育	富
\Box	曜日	行事	昼 食 主食 主菜 副菜 汁物 その他	午後3時 おやつ	主 赤:血や肉になる	な 材 黄:熱や力となる	料 緑:調子を整える	昼食と3時おやつ の総カロリー (3歳以上児)	延長保育 補食
1	水	誕生会	お赤飯 鰆のごまつけ焼き 五目なます 花麩とこねぎのみそ汁 いちご	いちごと桜の パウンドケーキ 牛乳	糖 油揚げ	世 七分付き米 もち米	大根 人参 こねぎ	592kcal	鮭おにぎり
2	木	ひなまつり	洋風ちらし 松風焼き 大豆と切干大根のサラダ 手まり麩と菜の花の清汁 りんご	桜餅 ひなあられ 麦茶	ハム 鶏卵 大豆 鶏挽肉 ツナ プロセスチーズ	七分付き米	ピーマン 胡瓜 菜の花	599kcal	塩昆布 おにぎり
3	金	卒園式	お祝いどんぶり 鶏の照り焼き ほうれん草の納豆和え かまぼこと三つ葉の清汁 いよかん	ピザトースト 麦茶	鶏挽肉 鶏肉 鶏卵 かまぼこ ベーコン 刻みチーズ	七分付き米食パン	ほうれん草 もやし 三つ葉	590kcal	ゆかり おにぎり
4	±		ごはん 豚肉の生姜焼き 千切りきゃべつ 大根の和風サラダ なめこと豆腐のみそ汁 バナナ	きつねおにぎり 麦茶	豚肉 木綿豆腐 油揚げ	七分付き米	玉ねぎ きゃべつ なめこ	594kcal	せんべい
5	В			お休み	,	1	Т		
6	月		ひじきごはん 鶏肉と里芋の煮物 もやしのごま和え 大根とえのきのみそ汁 オレンシ	玉子サンド 牛乳	油揚げ 鶏肉 鶏卵 納豆 豚肉	七分付き米 食パン	さやえんどう もやし えのき	599kcal	お菓子
7	火		押し麦納豆ごはん 五目炒り豆腐 コーンサラダ ニラともやしのみそ汁 バナナ	ミートソース スパゲッティー 麦茶	納豆 豚肉 鶏卵 豚挽肉 木綿豆腐 油揚げ 粉チーズ	七分付き米 スパゲッティー	きゃべつ ニラ ほうれん草	594kcal	お菓子
8	水		わかめごはん 麻婆茄子 胡瓜の中華漬け サンラータン風スープ りんご	いももち 小魚 牛乳	豚挽肉 鶏肉 鶏卵 絹豆腐	七分付き米	茄子 胡瓜 チンゲン菜	590kcal	お菓子
9	木		ごはん 鯖のカレー揚げ たくあん わかめサラダ けんちん汁 いよかん	ふかし芋 するめ 麦茶	魚靑	七分付き米	大根 ごぼう 長ねぎ	592kcal	お菓子
10	金		シーチキンピラフ 鶏肉のマーマレード焼き 野菜の浅漬け 豆サラダ トマトと卵のスープ パインヨーグルト	ゼリー せんべい 麦茶	ツナ 鶏肉 鶏卵	七分付き米	人参 トマト かぶ	590kcal	お菓子
11	±		ごはん 肉じゃが 春雨のごま酢和え お麩とこねぎのみそ汁 ブチゼリー	ゆかり おにぎり 麦茶	豚肉 鶏卵 油揚げ	七分付き米 春雨 焼き麩	こねぎ 胡瓜 きゃべつ	592kcal	お菓子
12	В			お休み	,				
13	月								わかめ おにぎり
14	火		ま 						カリカリ梅 おにぎり
15	水								ごま塩 おにぎり
16	木								鮭おにぎり
17	金			T	1	T	I		塩昆布 おにぎり
18	±		五目どんぶり きゃべつの醤油マヨ和え さつま芋と人参のみそ汁 バイナッブル	たぬき おにぎり 麦茶	鶏卵油揚げ	七分付き米	しめじ 長ねぎ 三つ葉	590kcal	せんべい
19	В			お休み りんごの	豚肉		しめじ		
20	月		ハヤシライス ポテトサラダ きのこスープ いよかん	コンポート 牛乳	ッナ ベーコン	七分付き米	胡瓜 マッシュルーム	599kcal	ゆかり おにぎり
21	火			春分の日	B	1		-	
22	水	彼岸会	ごはん ブリ大根 たくあん ブロッコリーの和え物 さつま芋とこねぎのみそ汁 いちご	ぼたもち 牛乳	ブリ	七分付き米	プロッコリー 大根 こねぎ	594kcal	たぬき おにぎり
23	木		ごはん 豚肉のかりん揚げ きゃべつの納豆和え 玉ねぎと豆腐のみそ汁 みかんヨーグルト	豆乳タンメン麦茶	豚肉 納豆 木綿豆腐	七分付き米 干し中華麺	ほうれん草 もやし きゃべつ	591kcal	わかめ おにぎり
24	金		高菜チャーハン 春雨ともやしの炒め物 中華風サラダ チンゲン菜とえのきのスープ パナナ	米粉のコーン 蒸しパン おしゃぶり昆布 麦茶	豚挽肉 ハム 鶏卵 豚肉	七分付き米	ニラ チンゲン菜 えのき	598kcal	おかか おにぎり
25	±		ごはん 厚揚げの甘酢炒め 大根とツナのサラダ 里芋のみそ汁 ブチゼリー	鶏そぼろ おにぎり 麦茶	厚揚げ 豚肉 鶏挽肉 ツナ	七分付き米	人参 玉ねぎ こねぎ	599kcal	ビスケット
26	В			お休み	1	1	ı		
27	月		うめごはん 竹輪の磯辺揚げ ツナとアスバラのサラダ 南瓜と長ねぎのみそ汁 デコボン	おでん 牛乳	じゃこ ツナ 焼き竹輪 ウインナー さつま揚げ	七分付き米	アスパラ 人参 長ねぎ	595kcal	ごま塩 おにぎり
28	火		雑穀ごはん 鮭のクリームシチュー ごぼうサラダ りんご	カレー にゅうめん 麦茶	鮭 ハム 豚肉	七分付き米 冷麦	玉ねぎ ごぼう 胡瓜	593kcal	カリカリ梅 おにぎり
29	水		しじみの炊き込みごはん 肉豆腐 もやしとハムのごま和え きゃべつと小松菜のみそ汁 バナナ	プチピザ 牛乳	しじみ 油揚げ 焼き豆腐 豚肉 ハム 刻みチーズ	七分付き米	春菊 きゃべつ さやえんどう	590kcal	たぬき おにぎり
30	木		ごはん レバニラ炒め 中華風納豆和え 中華風コーンスープ ブルーベリーヨーグルト	五平餅 麦茶	レバー 納豆 じゃこ 鶏卵	七分付き米	ニラ 小松菜 こねぎ	592kcal	塩昆布 おにぎり
31	金		おかかごはん カレイの西京焼き 野菜の浅漬けれんこんサラダ ほうれん草と油揚げの清汁 いちご	ココア揚げパン 牛乳	カレイ 油揚げ	七分付き米 コッペパン	かぶ 茄子 れんこん	591kcal	鮭おにぎり
									ルギー値 kcal

3月の食育目標 「みんなで仲良く食事を楽しもう!」 ※ご家庭で食べた事がない食材やアレルギーの心配な食材がありましたらご相談ください。



3月食育だより

令和5年3月1日発行。 4年度 第12号 (マハヤナ第二保育園)



少しずつ暖かくなり、春らしい日が増えてきました。いよいよ3月を迎えますね。みんなこの1年間を通して、先生や友だちと学びながら、沢山できる事が増えたのではないでしょうか。食事の面でもおかわりをしている様子や、少しずつお箸が使えるようになっている姿、またクッキングに取り組む表情を見て、子どもたちの成長を感じ、嬉しく思います。

4月からは進級・進学した先で新しい生活が始まりますね。園舎引っ越しに伴い、給食室も新しい設備となります。これまで以上に給食室一同、子どもたちに喜んでもらえる給食を作っていきますので、よろしくお願いいたします!

今月の目標

「みんなで楽しく食事を楽しもう!」



~ひなまつり~



3月3日のひなまつりは、女の子の健やかな成長や幸せを祈って、お祝いをする日です。保育園では 2日にみんなでお祝いします!

ひなまつりの日には昔から『ちらし寿司』や『はまぐりのお吸い物』、『ひし餅』、『ひなあられ』などを 食べる習わしがあります。例えば、ちらし寿司に入るえびには「長生き」、れんこんには「先が見通せる」、

豆には「健康でまめに働ける」といった縁起を担いだ食材を使用し、それぞれ に願いや意味が込められています。他の食べ物について、お子さんと一緒に調 べてみるのもいいですね。みんなで、春を感じながら「ひなまつり」をお祝い しましょう!!





~今月の行事食~



*1日(水)誕生会

給食では『お赤飯』や『鰆のごまつけ焼き』、 おやつは『いちごと桜のパウンドケーキ』でお祝いします。

<u>*2日(木)ひなまつり</u>

ひなまつりお祝いメニューをいただきます。

*3日(金)卒園式

給食ではさくらぐみの卒園をお祝いして、『お 祝いどんぶり』をいただきます♪

*22日(水)彼岸会

おやつに『ぼたもち』をいただきます。

~春のお彼岸~



今年の春のお彼岸は、3月18日から3月24日です。お彼岸には、昔は貴重だった砂糖を使い、ご先祖様に感謝の気持ちを込めて「おはぎ」や「ぼたもち」をお供えします。

春のお彼岸では、牡丹の花が咲く時期のため「ぼたもち」と呼びます。また、小豆は9月から11月に収穫される為、小豆の皮が固くなった春は、皮を取り除いてこしあんで仕上げます。

保育園では、子どもたちが食べやすいようきなこを使った「ぼたもち」をおやつに提供します!

給食室からのお知らせ

3月、新園舎への引っ越し準備に伴い、3月6日(月)~3月11日(火)の延長保育の補食をお菓子に変更して提供いたします。また、3月13日(月)~3月17日(金)の給食(昼食)の提供を、外部搬入の給食とさせていただきますので、ご理解のほどお願いいたします。

