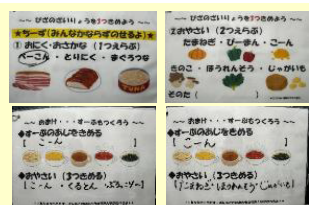


2026 年 3 月の乳幼児食献立表

ふつう食では 喫食確認を行っていません。
献立の中で食べたことのない材料がありましたらご家庭で事前にお試ください。



日	曜日	屋 食		使用材料3色食品表			朝おやつ	15時おやつ
		主食	乳幼児食	血・肉・骨・歯のもと	力や体温のもと	体の調子を整える		
2	月	はやしらいず	まかろにさらだくだもの	牛もも(国産)・マグロツナ・牛乳・切れてるチーズ・無調整 豆乳・きな粉	米・片栗粉・サラダ油・上白糖・マカロニ(乾)・マヨドレ(卵不使用)・リトビ ｽﾌｧｯﾄ	おろしにんにく・玉ねぎ・冷 グリンピース・きゅうり・冷 コーン(ｶｰﾅﾙ)・人参・みかん	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうとうにゅうもち
3	火	にしよくごはん	はながたれんこんつくねなのはなのしおこんぶあえまりんのおすいも・ろーるけーき	骨なし秋鮭切身・鶏ミンチ(国産)・豚ミンチ(国産)・ひじき(乾)・卵・ミックスチーズ・マグロツナ・塩昆布・かつわかめ・いりこ・みついいし昆布・牛乳・生クリーム(乳脂肪)・青のり粉	米・上白糖・ごま油・サラダ油・片栗粉・手まり麺(乾)・グラニュー糖・薄力粉・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・じゃが芋	小松菜・大葉・玉ねぎ・人参・れんこん・おろししょうが・キャベツ・菜の花・大根・レモン ポッカ・冷いちご (体-別)	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうさんしよくいもちもち
4	水	ごはん	とりにくのびかたはくさいとりんごのさらだおにおんすーぶ・くだもの	鶏むね(国産)・パルメザンチーズ・卵・ローズハム ｽﾌｧｯﾄ・ベーコン ｽﾌｧｯﾄ・みついいし昆布・牛乳・切れてるチーズ	米・薄力粉・サラダ油・上白糖・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・ココアパウダー・イチゴジャム	ブロッコリー・白菜・きゅうり・りんご・レモン ポッカ・玉ねぎ・人参・オレンジ	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうここあすこーん
5	木	むぎごはん	さばのみそにほうれんそうのなっとうあえけんちんしる・くだもの	骨なしサバ切身・中みそ・ひきわり納豆・豚もも(国産)・いりこ・みついいし昆布・牛乳	米・雑穀 さくら麦(押麦)・上白糖・サラダ油・板こんにやく・里芋・食パン・無塩バター・いりごま(白)	おろししょうが・ほうれん草・白菜・太もやし・人参・ごぼう・白ネギ・バナナ・りんご	ぎゅうにゅうくだもの	ぎゅうにゅうせさみとーすと
6	金	ごはん	はくさいとぶたにくのうまにきりほしいこんのごますあえとうふのみそしる・くだもの	豚ばら(国産)・マグロツナ・豆腐・中みそ・いりこ・みついいし昆布・牛乳	米・片栗粉・上白糖・ごま油・いりごま(白)・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・さつま芋・サラダ油・いりごま(黒)	玉ねぎ・白菜・人参・チンゲン菜・干し椎茸(どんこ)・切干大根(乾)・きゅうり・しめじ・みかん	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうだいがくいも
9	月	ごはん	とりにくのばんこやきぶろっこりーのでりふうさらだはくさいのすーぶ・くだもの	鶏もも(国産)・卵・ベーコン ｽﾌｧｯﾄ・みついいし昆布・牛乳・きな粉	米・パン粉・マヨネーズ(卵不使用)・サラダ油・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・薄力粉・上白糖	パセリ(乾)・ブロッコリー・人参・白菜・太もやし・干し椎茸(どんこ)・オレンジ	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうきなこくつきー
10	火	しょくばん	ぶたにくのけちゃっぶいためれんこんさらだこーんくりーむすーぶ・くだもの	豚もも(国産)・豚ばら(国産)・マグロツナ・牛乳・切れてるチーズ・鶏ミンチ(国産)・花かつお・青のり粉	食パン・片栗粉・サラダ油・上白糖・マヨドレ(卵不使用)・無塩バター・じゃが芋・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・米	玉ねぎ・しめじ・ピーマン・レンコン・人参・きゅうり・クリームコーン・ほうれん草・バナナ	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうたこやきふうおにぎり
11	水	ろーるばん	ちーずみーとろーふひじきのさらだこーんくりーむすーぶ・くだもの	鶏ミンチ(国産)・鶏ミンチ(国産)・卵・牛乳・ミックスチーズ・ひじき(乾)・マグロツナ	バターロール・パン粉・サラダ油・上白糖・無塩バター・食パン・じゃが芋・片栗粉・ごま油	大葉・玉ねぎ・人参・太もやし・きゅうり・冷 コーン(ｶｰﾅﾙ)・クリームコーン・ブロッコリー・りんご・こーら	ぎゅうにゅうくだもの	ぎゅうにゅうにらじゃがもち
12	木	むぎごはん	さわらのみそやきはくさいのゆかりあえとうふのおすいも・くだもの	骨なしサワラ切身・中みそ・マグロツナ・豆腐・かつわかめ・いりこ・みついいし昆布・牛乳・ベーコン ｽﾌｧｯﾄ	米・雑穀 さくら麦(押麦)・上白糖・サラダ油・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・ｽﾌｧﾞﾍﾞﾃﾞ(乾)	白菜・小松菜・人参・玉ねぎ・バナナ・ピーマン・おろしにんにく	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうなぼりたん
13	金	ごはん	とりにくのごまあますあえだいいこんのさっぱりあえじゃがいものみそしる・くだもの	鶏むね(国産)・ちくわ・かつわかめ・中みそ・いりこ・みついいし昆布・牛乳・切れてるチーズ・こしあん	米・上白糖・片栗粉・サラダ油・いりごま(白)・ごま油・じゃが芋・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・強力粉・無塩バター	切干大根(乾)・人参・きゅうり・しめじ・みかん	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうあんぱん
16	月	ごはん	やんにゅわちんはるさめさらだちんげんさいのすーぶ・くだもの	鶏もも(国産)・マグロツナ・ベーコン ｽﾌｧｯﾄ・みついいし昆布・牛乳・切れてるチーズ	米・ごま油・片栗粉・サラダ油・上白糖・いりごま(白)・春雨・マヨドレ(卵不使用)・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・薄力粉	おろしにんにく・きゅうり・冷 コーン(ｶｰﾅﾙ)・チンゲン菜・玉ねぎ・バナナ・りんご	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうりんごけーき
17	火	おたのしみきゅうしょく						
18	水	ちゃんぽんめん	うめひじきおにぎりこまつなのごますあえくだもの	豚もも(国産)・ぶわっとかまぼこ(赤)・無調整 豆乳・みついいし昆布・ひじき(乾)・マグロツナ・牛乳・切れてるチーズ	蒸し中華麺(焼きそば麺)・サラダ油・ごま油・米・上白糖・いりごま(白)・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・さつま芋・いりごま(黒)	おろしにんにく・キャベツ・太もやし・人参・冷 コーン(ｶｰﾅﾙ)・小松菜・白菜・バナナ	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうすいーとぼてと
19	金	おむらいず	じゃがいものまよーちーすきようふうはるさめすーぶじゅーす	鶏もも(国産)・卵・皮なしホークインナー・ミックスチーズ・ベーコン ｽﾌｧｯﾄ・みついいし昆布・牛乳	米・サラダ油・じゃが芋・マヨドレ(卵不使用)・春雨・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・食パン・上白糖	おろしにんにく・玉ねぎ・冷 コーン(ｶｰﾅﾙ)・ピーマン・パセリ(乾)・人参・ほうれん草・りんごジュース 100%	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうらすく
23	月	ごはん	とりにくのまーまれーどやきこぼうさらだちやしすーぶ・くだもの	鶏もも(国産)・ベーコン ｽﾌｧｯﾄ・みついいし昆布・牛乳	米・ﾏｰﾙﾃﾞ ｼｬｰﾙ・マヨドレ(卵不使用)・薄力粉・上白糖・サラダ油・ココアパウダー	ごぼう・人参・きゅうり・冷 コーン(ｶｰﾅﾙ)・だいずもやし・玉ねぎ・りんご・バナナ	ぎゅうにゅうくだもの	ぎゅうにゅうちょこばなけーき
24	火	そつえんしき						
25	水	びびんばふうどん	ごまかつまいちたまごすーぶくだもの	刻みのり・豚ミンチ(国産)・中みそ・卵・かつわかめ・みついいし昆布・牛乳・きな粉	米・上白糖・ごま油・サラダ油・さつま芋・いりごま(白)・マカロニ(乾)	ほうれん草・人参・だいずもやし・玉ねぎ・おろしにんにく・みかん・りんご	ぎゅうにゅうくだもの	ぎゅうにゅうまかろにきなこ
26	木	むぎごはん	さけのこうそうやききりほしのにもととうふのみそしる・くだもの	骨なし秋鮭切身・油揚げ・豆腐・かつわかめ・中みそ・いりこ・みついいし昆布・牛乳・卵	米・雑穀 さくら麦(押麦)・サラダ油・上白糖・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・食パン	バジル(乾)・切干大根(乾)・人参・冷 グリンピース・玉ねぎ・しめじ・バナナ	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうふれんちとーすと
27	金	ごはん	にくじゃがキャベツのあますあえだいいこんのみそしる・くだもの	牛もも(国産)・マグロツナ・油揚げ・かつわかめ・中みそ・いりこ・みついいし昆布・牛乳・切れてるチーズ・ミックスチーズ	米・サラダ油・じゃが芋・上白糖・リトビ ｽﾌｧｯﾄ	玉ねぎ・人参・キャベツ・切干大根(乾)・きゅうり・大根・オレンジ・パセリ(乾)	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうかれーちーずおにぎり
30	月	ごはん	しゅうまいちんげんさいのまよーちゅうかあえはくさいのすーぶ・くだもの	豚ミンチ(国産)・木綿豆腐・ちくわ・ベーコン ｽﾌｧｯﾄ・みついいし昆布・牛乳	米・上白糖・ごま油・片栗粉・ぎょうざの皮・大判・いりごま(白)・マヨドレ(卵不使用)・サラダ油・リトビ ｽﾌｧｯﾄ・薄力粉・ココアパウダー	玉ねぎ・チンゲン菜・太もやし・人参・きゅうり・白菜・干し椎茸(どんこ)・りんご	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	ぎゅうにゅうありがとうくつきー
31	火	ちきんかれー	すばげってーいーさらだくだもの	鶏もも(国産)・マグロツナ・牛乳	米・サラダ油・じゃが芋・上白糖・ｽﾌｧﾞﾍﾞﾃﾞ(乾)・マヨドレ(卵不使用)・リトビ ｽﾌｧｯﾄ	玉ねぎ・人参・しめじ・冷 グリンピース・きゅうり・冷 コーン(ｶｰﾅﾙ)・バナナ	ぎゅうにゅうちーず びすけっと	



★ 3/10(火)きくぐみ・3/11(水)ゆいぐみ おいじなるのびざづくり ★

年長さんは、オリジナルピザづくりに挑戦します！生地も作って、生地をのぼす作業も自分たちで行います。ピザの具も自分たちで決めました。本格的なピザ・おいしいピザを作ります！！
また、同日の給食で出るスープもゆりぐみ・きくぐみのおともだちに決めてもらいました。
※今年はどちらのクラスもコーンスープを提案したため、献立も合わせて2日連続でパン給食にさせていただきます。ご了承ください※
自分たちが決めたスープをあそかのおともだちが食べてくれる「ドキドキ・わくわく感」を味わってもらいます♡

