2025年度3月 献立予定表（後期食）

ニチイキッズ北たみや保育園

日付	献立名	材料名	おやつ
2 16 30 （月）	豚肉のおじや 豆腐のおみそ汁 ピーマンのツナ煮	米、水、豚肉(もも)、たまねぎ、じゃがいも、にんじん／かつお・昆布だし汁、木綿豆腐、ねぎ、みそ／ツナ水煮缶、ピーマン、コーン（冷凍）、食塩／米、たまねぎ、ピーマン、にんじん、ケチャップ	トマト粥
3 17 31 （火）	さけ粥 ほうれんそうのおみそ汁 だいこんのそぼろあん	米、こんぶ（だし用）、水、さけ、コーン（冷凍）／かつおだし汁、ほうれんそう、にんじん、みそ／鶏ひき肉、だいこん、かつおだし汁、砂糖、しょうゆ／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	コーン粥
4 18 （水）	５倍粥 じゃがいものおみそ汁 鶏の塩煮 ちんげんさいの薄味煮	米、水／かつおだし汁、じゃがいも、切り干しだいこん、カットわかめ、みそ／鶏もも肉、食塩／チンゲンサイ、はくさい、にんじん、しょうゆ／米粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳、油	米粉蒸しパン
5 19 （木）	５倍粥 チンゲンサイのすまし汁 豚肉のみそ煮 きゅうりのツナ煮	米、水／かつおだし汁、チンゲンサイ、切り干しだいこん、カットわかめ、食塩、しょうゆ／豚肉(肩ロース)、砂糖、みそ／ツナ水煮缶、きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）／りんご、砂糖	りんごのコンポート
6 20 （金）	肉と豆腐のお粥 こまつなのおみそ汁 ステックポテト	米、水、木綿豆腐、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しょうゆ／かつおだし汁、こまつな、もやし、えのきたけ、みそ／じゃがいも／牛乳、砂糖、かんてん（粉）	牛乳寒天
7 21 （土）	５倍粥 かぼちゃのおみそ汁 鶏肉の甘辛煮 キャベツの塩煮	米、水／かつおだし汁、かぼちゃ、たまねぎ、みそ／鶏もも肉、砂糖、しょうゆ／キャベツ、ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）、食塩／食パン、牛乳、ツナ水煮缶、ブロッコリー	ツナパン粥
9 23 （月）	５倍粥 チンゲンサイのすまし汁 かれいのねぎみそ煮 さつまいもの甘煮	米、水／かつお・昆布だし汁、チンゲンサイ、もやし、食塩、しょうゆ／かれい、ねぎ、砂糖、みそ／たまねぎ、さつまいも、にんじん、砂糖／小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	ホットケーキ
10 24 （火）	５倍粥 だいこんのおみそ汁 かれいとたまねぎの旨煮 ほうれんそうのささみ煮	米、水／かつおだし汁、だいこん、キャベツ、カットわかめ、みそ／かれい、たまねぎ、砂糖、しょうゆ／鶏ささ身、ほうれんそう、にんじん、もやし、砂糖、しょうゆ／かぼちゃ、砂糖、牛乳	かぼちゃ団子
11 25 （水）	５倍粥 こまつなのおみそ汁 かれいの薄味煮 にんじんのそぼろ煮	米、水／かつおだし汁、こまつな、切り干しだいこん、えのきたけ、みそ／かれい、食塩／豚ひき肉、にんじん、ピーマン、砂糖、しょうゆ／油、じゃがいも、片栗粉、しょうゆ	じゃがいものお焼き
12 26 （木）	５倍粥 キャベツスープ 鶏肉のトマト煮 かぼちゃ煮	米、水／かつおだし汁、キャベツ、たまねぎ、コーン（冷凍）／鶏もも肉、ケチャップ、砂糖／かぼちゃ、きゅうり、にんじん、砂糖、しょうゆ／米粉、水、豚ひき肉、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう、しょうゆ	お好み焼き
13 （金）	５倍粥 さつま汁 とうふのとろみ煮 ブロッコリーの味噌煮	米、水／かつお・昆布だし汁、鶏もも肉、片栗粉、さつまいも、たまねぎ、しょうゆ、砂糖／木綿豆腐、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、砂糖、片栗粉／しらす干し、ブロッコリー、にんじん、コーン（冷凍）、砂糖、みそ／コーンフレーク、砂糖、牛乳	コーンフレークのミルク煮
27 （金）	５倍粥 じゃがいものおみそ汁 鶏肉の甘辛煮 ブロッコリーの塩煮	米、水／かつおだし汁、じゃがいも、にんじん、みそ／鶏もも肉、砂糖、しょうゆ／きゃべつ、ブロッコリー、きゅうり、コーン(冷凍)、食塩／コーンフレーク、砂糖、牛乳	コーンフレークのミルク煮
14 28 （土）	５倍粥 さといものおみそ汁 さけとたまねぎの旨煮 こまつなの塩煮	米、水／かつおだし汁、さといも、もやし、みそ／さけ、たまねぎ、しょうゆ／こまつな、にんじん、コーン（冷凍）、食塩／小麦粉、ベーキングパウダー、きな粉、砂糖、牛乳	きなこホットケーキ

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票と献立表の材料名内の**太字**を参考にご家庭で２回以上喫食しましたらお知らせ下さい。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。