



2025年度3月 献立予定表（後期食）



ニチイキッズ下長尾保育園

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/マカロニ、たまねぎ、ピーマン、にんじん、ケチャップ	マカロニのトマト煮
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	パンケーキ
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/小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、にんじん、コーン(冷凍)、牛乳	にんじん蒸しパン
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 (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、かんでん(粉)	牛乳寒天
7 21 (土)	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
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 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
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/米粉、ベーキングパウダー、砂糖、牛乳	米粉ケーキ
12 26 (木)	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
13 27 (金)	5倍粥 さつまい汁 とうふのトロみ煮 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/油、じゃがいも、片栗粉、しょうゆ	じゃがいものお焼き
28 (土)	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/小麦粉、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

◎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。

