



保育園給食献立表

平成27年3月

長久手給食センター

曜日	献立名	牛乳・ジャム その他	材 料 名 など	主 食	お や つ
2月	石お鶏肉のかの風味焼	よいこ牛乳	はくさい・大根・豆腐・にんじん・さけ・しいたけ・ねぎ／キャベツ・にんじん・ほうれん草・油揚げ・かつおぶし／鶏もも肉・ねぎ・しいたけ・にんじん・レモン果汁	ごはん	かみかみおやつ 2歳児: 短冊さんかき 0.1歳児: かまぼこパポーロ
3火	ふちだらま寿司	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご) 錦糸卵 きざみのり	にんじん・みつば・えのきたけ・玉ふ・干しいたけ／かんぴょう・干しいたけ・にんじん・れんこん・えび	ごはん	ひなまつりゼリー
4水	ドビスライイカ風	よいこ牛乳	豚ひき肉・にんじん・たまねぎ／ひじき・干しえび・にんじん・きゅうり・とうもろこし	ごはん	※バナナ
5木	ちゃんぼんスパ	よいこ牛乳	キャベツ・はんぺん・豚もも肉・もやし・たまねぎ・ねぎ・にんじん・干しいたけ／きゅうり・ハム・はるさめ・キャベツ・ごま油	ソフト麺	おからのケーキ
6金	生揚げ昆布の煮和	よいこ牛乳	生揚げ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・いんげん・鶏もも肉・えび／キャベツ・きゅうり・塩ふき昆布	ごはん	りんごゼリー
7土	一口チー	土曜日牛乳		おにぎり	
9月	みそおでん	よいこ牛乳	大根・こんにゃく・玉はんぺん・生揚げ・うずら卵・里芋／きゅうり・わかめ・しらす干し	ごはん	ワッフル
10火	けんちん汁	よいこ牛乳	大根・にんじん・豆腐・干しいたけ・ねぎ／鶏もも肉・大豆・にんじん・ごぼう・干しいたけ・こんにゃく・昆布	ごはん (各園炊飯)	リングドーナツ
11水	ワンタンスープ	よいこ牛乳 ミニゼリー (洋なし)	豚もも肉・はくさい・にんじん・干しいたけ・ワンタン・ほうれん草・ねぎ／切干大根・にら・にんじん・焼き豚・ごま・ごま油	ごはん	ねじり揚げ 発酵乳
12木	コーンポタージュ	よいこ牛乳 りんごジャム マヨネーズ	たまねぎ・とうもろこし・にんじん・バター・スキムミルク・粉チーズ・パセリ／じゃがいも・ハム・きゅうり	スライスパン	動物園クッキー
13金	親子サラダ	よいこ牛乳	鶏むね肉・うずら卵・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・ほうれん草／れんこん・きゅうり・ハム	ごはん	スティックパン 野菜&果物ジュース
14土	ソーセイ	白桃豆乳		ハムパン	
16月	豆腐のすまし	よいこ牛乳	豆腐・えのきたけ・ほうれん草・干しいたけ・かまぼこ／キャベツ・きゅうり・ゆかり粉	ごはん	塩せんべい 発酵乳
17火	ハキアジフライ	よいこ牛乳	豚もも肉・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・パセリ・粉チーズ・バター・生クリーム／にんじん・とうもろこし・いんげん	ごはん (各園炊飯)	ブルーベリーヨーグルト
18水	八中ぎ	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・にんじん・たまねぎ・うずら卵・干しいたけ／まぐろ油漬・キャベツ・にんじん・きゅうり・ごま油	ごはん	小魚ぼんせん
19木	シアメリアン	よいこ牛乳 ブルーベリー ジャム	えび・いか・あさり・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・鶏むね肉・バター・スキムミルク・粉チーズ・パセリ／ベーコン・きゅうり・キャベツ・チーズ・ポテトチップス	スライスパン	ミニ野菜 スティック菓子
20金	すき風	よいこ牛乳	豆腐・えのきたけ・みつば・干しいたけ・かまぼこ／ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ	赤飯	卒園祝いデザート
23月	肉じゃが	よいこ牛乳	じゃがいも・たまねぎ・いんげん・こんにゃく・豚もも肉・干しいたけ・にんじん／たくあん漬・きゅうり・ごま	ごはん	ヨーグルト
24火	肉やまご	よいこ牛乳	鶏肉団子・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ・しょうが／やきそば麺・豚もも肉・キャベツ・にんじん・ちくわ・青のり粉	ロールパン	ミルクプリン
25水	じゅんじゅん	よいこ牛乳 ミニゼリー (洋なし)	米・にんじん・しらす干し／あさり・ねぎ・大根・じゃがいも／鶏もも肉	じゃごごはん	クロワッサン 発酵乳
26木	中華おこわ	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	米・もち米・豚もも肉・えび・干しいたけ・にんじん・枝豆／鶏むね肉・わかめ・豆腐・にんじん・えのきたけ・ねぎ	中華おこわ	スティック菓子
27金	コーンピラフ	よいこ牛乳	米・鶏もも肉・とうもろこし・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・グリーンピース／ベーコン・たまねぎ・キャベツ・にんじん・パセリ／じゃがいも・いんげん・ベーコン・たまねぎ・バター	コーンピラフ	みかんクレープ
28土	型抜き	土曜日牛乳		おにぎり	
30月	委託弁当	よいこ牛乳	三角カレー春巻き／えびフライ／黒豆がんも／ほうれん草ともやしのソテー／カリフラワーのサラダ	ごはん	黒糖ロールパン 野菜&果物ジュース
31火	委託弁当	よいこ牛乳	すき焼き風フライ／肉団子の甘酢あん／かまぼこしょうまい／こんにゃくとにんじんの甘辛炒め／枝豆中華ドレ和え	ごはん	りんごのタルト

卒園おめでとう
おめでとうとうございませう

青組の皆さん、卒園おめでとうございませう。給食を通して園児たちの成長を見てきて、やはり青組にもなると食べられる量も多くなり、体も大きくなったのだと感じています。同じ給食センターで学校の給食も作られています。小学校に入ると、給食も少し変わります。牛乳は瓶牛乳になり、量も変わります。また、パンやご飯、おかずの量も多くなります。保育園と違い、給食の時間も限られているので、園内に食べられるように心がけましょう。

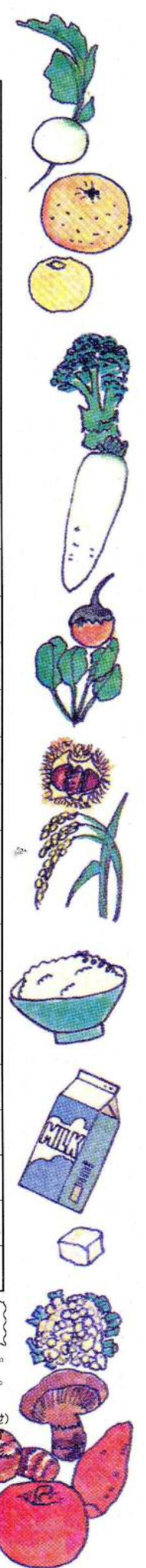
ひなまつり

ひなまつりは「桃の節句」ともいわれ、ひな人形を飾って、白酒やひしもちなどをお供えし、子どもたちの無病息災を祈る行事です。給食でもお祝い、ふだみ汁、ちらし寿司、豆腐団子を3日にします。ちらし寿司は、かんぴょう、えび、れんこんなどが入った寿司の具とご飯を混ぜ合わせ、錦糸卵ときざみのりをのせて食べましょう。

材料名は献立別に記入してあります。血や肉や骨になる食品……肉・魚・大豆・牛乳など。脂っこい食品……パン・ごはん・うどん・いも・油など。体の腐りとなる食品……野菜・果物など。野菜は楽しく、バランスよく。都合により食材の変更をさせていただく場合があります。アレルギー用献立表はホームページに掲載されています。参考にしてください。

清見オレンジとは、温州みかん(宮川早生:みやがわわせ)と外国産のトロピタオレンジを交配させたもので、果皮がやわらかく、果汁が多いのが特徴です。今の時期が他のものです。

古紙配合率100%再生紙を利用しています。白色度 70% **R100**



学校給食献立表

平成27年3月(16回)

長久手給食センター

曜日	献立名	その他	血や肉や骨になる食品	体の調子を整える食品	はたらく力や体温になる食品
2月	にくじゃが ししゃもフリッター(小2こ・中3こ) ごぼうサラダ		牛乳 ぶたにく ししゃもフリッター オイルツナ	たまねぎ・にんじん・こんにやく グリーンピース・ごぼう・だいこん きゅうり・とうもろこし	ごわ かめ じゃがいも・さとう こめあぶら・ねりごま ごま
3日	あさりのみそしる なばなのおひたし	A えびカツ ◎ごましお ◎だいふく	牛乳 あさり・なまあげ わかめ・あかみそ えびカツ	にんじん・だいこん・えのきたけ ねぎ・なばな・はくさい・もやし	◎ごま ◎さきほん こめあぶら・さとう だいふく◎ごま
火	あさりのみそしる なばなのおひたし	B とんカツ ◎ごましお ◎さんしょくだんご	牛乳 あさり・なまあげ わかめ・あかみそ とんカツ	にんじん・だいこん・えのきたけ ねぎ・なばな・はくさい・もやし	◎ごま ◎さきほん こめあぶら・さとう さんしょくだんご ◎ごま
4日	コンソメスープ ドレッシング アメリカンサラダ(乳)	ポテトチップス	発酵乳 とりにく・ぶたひきにく ベーコン・サイコロチーズ	にんじん・はくさい・たまねぎ パセリ・セロリ・グリーンピース きゅうり・キャベツ	ごほん じゃがいも・さとう ポテトチップス
5日	ごもくあんかけ(卵) かまきのおひたし こまつなのおひたし		牛乳 ぶたにく・うずらたまご かきあげ	にんじん・はくさい・ほししいたけ ねぎ・こまつな・キャベツ・もやし	めん ソフト でんぶん・こめあぶら さとう
6日	ちゅうかはん(卵) しゅうまい(小2こ・中3こ) パンソース		牛乳 ぶたにく・えび・いか うずらたまご しゅうまい・ロースハム	しょうが・にんじん・グリーンピース はくさい・たまねぎ・ほししいたけ キャベツ・きゅうり	ごほん ごまあぶら・でんぶん はるさめ・こめあぶら さとう
9日	ワントンスープ ピンパ(にくそぼろ・いりたまご(卵)) ナムル		牛乳 とりにく・ぶたひきにく たまご	ねぎ・たけのこ・はくさい・にんじん ほししいたけ・しょうが・にんにく ほうれんそう・もやし・だいこん	ごほん ワントン・こめあぶら さとう・ごまあぶら ごま
10日	みそおでん(卵) ちくさあん いよか	なっとう	牛乳 ぶたにく・ほんべん うずらたまご・あかみそ あぶらあげ・なっとう	だいこん・こんにやく・にんじん ほうれんそう・キャベツ・もやし いよかん	ごほん さとも・さとう
11日	さわにわん あじのなんばんづけ きりぼしだいこんのうま		牛乳 ぶたにく・とうふ・ゆば あじ・とりにく あぶらあげ	ねぎ・えのきたけ・みつば・にんじん ごぼう・たまねぎ・きりぼしだいこん しいたけ	ごほん さとう・こめあぶら ごま・ごまあぶら
12日	とりのからあげ ごもくじり さんまのしおやき	◎りんごゼリー	牛乳 とりにく・ちくわ・あぶらあげ ぶたにく・とうふ さんまのしおやき	にんじん・だいこん・ねぎ ほししいたけ・ごぼう・えだまめ りんごゼリー	かまい アルファ じゃがいも アルファかちまい こめあぶら・さとう
13日	ペンネのトマト オムレツのオニオンソース(卵) ツナサラダ		牛乳 ぶたひきにく・オムレツ オイルツナ	にんじん・たまねぎ・グリーンピース トマト・りんご・しょうが・レモンかじゅう キャベツ・きゅうり・とうもろこし	パン(乳) ペンネ・オリーブあぶら さとう・こめあぶら
16日	ぶたじ あんかけハンバーグ れんこんサラダ	ごまドレッシング (卵)	牛乳 ぶたにく・とうふ あぶらあげ・あかみそ わかめ・ハンバーグ	にんじん・だいこん・ねぎ・ごぼう れんこん・きゅうり・キャベツ とうもろこし	ごほん さとう・でんぶん ごまドレッシング
17日	ちゅうかどうふ すずぶ キャベツとツナのあえもの	ココア ぎゅうにゅうのもと	牛乳 とりにく・とうふ わかめ・えび・ぶたにく オイルツナ	ねぎ・にんじん・はくさい・ほししいたけ しょうが・たけのこ・たまねぎ・グリーンピース キャベツ・きゅうり・レモンかじゅう	ごほん ごまあぶら・でんぶん こめあぶら・さとう ココアぎゅうにゅうのもと
18日	カレーライス(乳) ソイソースサラダ きよみオレンジ		牛乳 ぶたにく・こなチーズ だいたい・ベーコン	にんじん・たまねぎ・トマト パナナ・りんご・きゅうり キャベツ・オレンジ	ごむぎ じゃがいも・こめあぶら こむぎこ・バター さとう
19日	すましじら(卵) とりにくのからあげ キャベツのおかかあえ	◎ごましお	牛乳 うずらたまご・かまぼこ なとんと・とうふ・あぶらあげ とりにく・かつおぶし	みつば・えのきたけ・しょうが にんにく・キャベツ・きゅうり にんじん	◎ごま ◎さきほん でんぶん・こむぎこ こめあぶら・さとう ◎ごま
20日	ポトフ つくりグラタン(乳) はなやさいのノンエッグマヨサラダ		牛乳 ウインナー・とりにく こなチーズ ボンレスハム	かぶ・たまねぎ・にんじん とうもろこし・パセリ・マッシュルーム ブロッコリー・カリフラワー・キャベツ	バク豆 じゃがいも・さとう マカロニ・こむぎこ バター・こめあぶら・さとう ノンエッグマヨネーズ
23日	ひききごはん かきたまじり(卵) さわらのてりやき	◎いちごヨーグルト (乳)	牛乳 たまご・とうふ・とりにく かまぼこ・あぶらあげ・ひきき さわら・いちごヨーグルト	にんじん・ねぎ・ごぼう ほししいたけ・えだまめ	かまい アルファ でんぶん・さとう アルファかちまい こめあぶら

◎は業者が直接学校へ配送します。
○H.P.に詳細な材料表がのっています。

〈献立について〉

- 3日(火) ひなまつりセレクトです。えびカツ・とんカツ、大福・三色団子をそれぞれ選んでもらいました。楽しみにしてください。
桃の節句(ひなまつり)の行事食として「あさりのみそしる」を出します。貝類は一对の貝が結び合うことから、良縁が結ばれますようにという願いで桃の節句に食べられます。
 - 9日(月) ピンパの「いりたまご」は小ボールに入れてクラスに配ります。ごはんに「にくそぼろ」と「いりたまご」、「ナムル」をのせて食べてください。
 - 10日(火) 「なっとう」です。パック納豆ですので自分で混ぜてたれをかけて食べてください。机の上がネバネバだらけにならないように上手に食べてください。
 - 12日(木) かみまるくんの日です。「さんまの塩焼き」をよくかんで食べてください。よくかむことで消化がたくさん出て、虫歯を予防します。このさんまはレトルト加工しているため、骨までかんで食べられます。
 - 19日(木) 「とりのからあげ」は一人あたり小学校2個くらい、中学校3個くらいです。少し多めに入れますので、クラスで協力して上手に配膳してください。
 - 20日(金) 「はなやさいのノンエッグマヨサラダ」です。卵が入っていないノンエッグマヨネーズであえています。
- 3月が旬である食材の「なばな」と「春キャベツ」、「さわら」、「清見オレンジ」を給食で味わいましょう。

1年間を振り返ろう

この1年間を振り返り、良かったことや、今後の目標を話し合おう。

□にチェックを入れてね!

<input type="checkbox"/> 好き嫌いを何でも 食べることができた。	<input type="checkbox"/> マナーを守って食事を することができた。	<input type="checkbox"/> 食べ物に興味を持つ ことができた。
<input type="checkbox"/> 食卓の準備や後片付け に協力することができた。	<input type="checkbox"/> よくかんで味わって 食べることができた。	<input type="checkbox"/> 食べ物の色や、食べ物を 作ってくれた人に感謝の 気持ちを伝えることができた。
<input type="checkbox"/> 自分で選んで食べると きは、栄養のバランスを 考えることができた。	<input type="checkbox"/> 朝食(おやつなど)は、時 間と量を決めて食べるこ とができた。(食べ過ぎ なかった。)	<input type="checkbox"/> 朝ごはんは休みの日も 欠かさず食べた。

都合により食材の変更をさせていただく場合があります。古紙配合率100%再生紙を利用しています。白色度70%