



# 保育所給食献立表

平成24年3月

長久手給食センター

| 曜日      | 献立名   | ジャム・マーガリン<br>その他        | 材 料 名 など   | 主 食           | お や つ                                    |
|---------|---|-------------------------|--|---------------|--|
| 1<br>木  | オニオン<br>ソース<br>のバター<br>焼き                                 | よいこ牛乳<br>いちごジャム         | ベーコン・たまご・たまねぎ・パセリ/キャベツ・きゅうり・<br>にんじん・まぐろ油漬/鮭・バター   | スライスパン        | おさかなサブレ                                  |
| 2<br>金  | ふだま<br>ちらし<br>菜コロッケ                                       | よいこ牛乳<br>錦糸卵<br>きざみのり   | にんじん・かまぼこ・焼き麩・えのきたけ・みつば・<br>干しいたけ/かんぴょう・干しいたけ・にんじん・<br>れんこん・えび                             | ごはん           | お雛様ゼリー                                   |
| 3<br>土  | 型抜き<br>チーズ<br>マト  | 土曜日牛乳                   |  | おにぎり          |  |
| 5<br>月  | ワンタン<br>大根の<br>サラダ  | よいこ牛乳                   | 豚もも肉・はくさい・にんじん・干しいたけ・ワンタン・<br>ねぎ・ほうれん草/切干大根・ハム・きゅうり・ごま・ごま油/<br>わかさぎ・にんじん・たまねぎ              | ごはん           | ブルーヨーグルト                                 |
| 6<br>火  | 大根の<br>昆布<br>煮えん<br>ぼ                                     | よいこ牛乳                   | 大根・豚ひき肉・焼き豆腐・いんげん・しょうが/キャベツ・<br>きゅうり・塩昆布   | ごはん<br>(各園炊飯) | ミレービスケット<br>発酵乳(アシドミルク)                  |
| 7<br>水  | 呉か<br>揚げ鶏<br>の照り<br>かけ                                    | よいこ牛乳                   | 大豆・豆腐・油揚げ・里芋・ねぎ/キャベツ・にんじん・<br>ほうれん草・かつお節/鶏もも肉  | ごはん           | アセロラゼリー                                  |
| 8<br>木  | ミンチ<br>のソー<br>テー  | よいこ牛乳                   | 豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・ピーマン・粉チーズ・<br>バター/いんげん・ベーコン   | ソフト麺          | ※いよかん                                    |
| 9<br>金  | 豆腐の<br>すまし<br>和え<br>小松菜<br>の唐揚<br>げ煮<br>おろし               | よいこ牛乳<br>ミニゼリー<br>(りんご) | 豆腐・えのきたけ・ほうれん草・かまぼこ・干しいたけ/<br>小松菜・もやし・にんじん/さば・大根   | ごはん           | かみかみおやつ<br>以上児：お豆腐さんかりんどう<br>未満児：かぼちゃポーロ |
| 10<br>土 | ソーセ<br>ージ<br>マト   | オレンジ豆乳                  |  | エッグパン         |  |
| 12<br>月 | ハッシュ<br>ドライ<br>ソーサ<br>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・<br>粉チーズ・バター・生クリーム/とうもろこし・キャベツ・<br>きゅうり・にんじん                    | ごはん           | ロールパン                                    |
| 13<br>火 | ほたて<br>アメリカ<br>ンサ<br>ラジ                                   | よいこ牛乳<br>りんごジャム         | ほたて・えび・たまねぎ・マッシュルーム・じゃがいも・<br>パセリ・粉チーズ・バター・牛乳・生クリーム/ベーコン・<br>キャベツ・きゅうり・チーズ・ポテトチップス         | スライスパン        | カルテツゴフレット<br>野菜&果物ジュース                   |
| 14<br>水 | のっぺ<br>豆腐の<br>そぼろ<br>あん包                                  | よいこ牛乳                   | 里芋・大根・にんじん・ちくわ・ごぼう・干しいたけ・ねぎ・<br>ごま油/わけぎ・あさり・こんにゃく  | ごはん           | おからケーキ                                   |
| 15<br>木 | 白菜<br>ソーサ<br>ライ   | よいこ牛乳<br>マヨネーズ          | 白菜・豚もも肉・にんじん・たまねぎ・干しいたけ/<br>じゃがいも・きゅうり・ハム  | バター<br>ロールパン  | いちごヨーグルト                                 |
| 16<br>金 | 沢煮<br>草和<br>さわら<br>の照り<br>かけ                              | よいこ牛乳<br>ミニゼリー<br>(りんご) | 大根・豚もも肉・にんじん・湯葉・ねぎ/ほうれん草・<br>にんじん・キャベツ・油揚げ/さわら   | 赤飯            | レモンタルト                                   |
| 17<br>土 | 一口<br>チー<br>ズ<br>マト                                       | 土曜日牛乳                   |  | おにぎり          |  |
| 19<br>月 | コーン<br>ピラフ<br>ほうれ<br>ん草の<br>スープ                           | よいこ牛乳                   | 米・鶏もも肉・とうもろこし・たまねぎ・にんじん・<br>マッシュルーム・グリーンピース/ほうれん草・にんじん・たまねぎ・<br>豚肉/じゃがいも・ベーコン・粉チーズ・バター・パセリ | コーンピラフ        | フルーツヨーグルト                                |
| 21<br>水 | あさり<br>のしょう<br>が焼<br>き<br>マト                              | よいこ牛乳                   | あさり・大根・じゃがいも・油揚げ・豆腐・ねぎ/豚もも肉・<br>にんじん・たまねぎ・しょうが   | ごはん<br>(各園炊飯) | 畑のクラッカー<br>発酵乳<br>(ジョア：プレーン)             |
| 22<br>木 | ソメ<br>ソーサ<br>ライ   | よいこ牛乳                   | ベーコン・たまねぎ・キャベツ・マッシュルーム・にんじん・<br>パセリ/れんこん・きゅうり・ハム   | ミルク<br>ロールパン  | ※バナナ                                     |
| 23<br>金 | 中華<br>おこ<br>わめ<br>れ                                       | よいこ牛乳                   | 米・もち米・豚もも肉・えび・干しいたけ・にんじん・枝豆/<br>鶏もも肉・はくさい・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・<br>ごま油                          | 中華おこわ         | 卒園祝いデザート                                 |
| 24<br>土 | 一口<br>チー<br>ズ<br>マト                                       | 土曜日牛乳                   |  | おにぎり          |  |
| 26<br>月 | 五目<br>ごは<br>ん汁<br>かぶ<br>の甘<br>酢<br>づ                      | よいこ牛乳                   | 米・にんじん・干しいたけ・こんにゃく・鶏むね肉・油揚げ/<br>大根・にんじん・生揚げ・ねぎ/かぶ・レモン果汁                                    | 五目ごはん         | スイートポテト                                  |
| 27<br>火 | ポーク<br>ベー<br>コン<br>ジュ<br>風サ<br>ラダ<br>フル<br>ーツ<br>ミッ<br>クス | よいこ牛乳<br>ブルーベリージャム      | 豚もも肉・大豆・たまねぎ・にんじん・ピーマン・<br>粉チーズ/じゃがいも・いんげん・ベーコン・たまねぎ・<br>バター/黄桃・みかん・パイ                     | スライスパン        | クッキー                                     |
| 28<br>水 | 委 託 弁 当   | よいこ牛乳<br>型抜きチーズ         | 鮭の塩焼き/れんこんのはさみ揚げ/焼肉/磯大豆/<br>マカロニソテー  | ごはん           | カステラドッグ                                  |
| 29<br>木 | 委 託 弁 当   | よいこ牛乳                   | 柔らかケチャップ肉団子/鶏の味噌漬焼き/出し巻き卵/<br>いんげんのカレー炒め/大根の味噌煮  | ごはん           | 豆乳ドーナツ                                   |
| 30<br>金 | 委 託 弁 当   | よいこ牛乳                   | さわらの磯辺焼き/手作り春巻き/枝豆がんも/<br>ピーマン炒め/ごぼうの旨煮  | ごはん           | スナックパン                                   |
| 31<br>土 | 型抜き<br>チー<br>ズ<br>マト                                      | 土曜日牛乳                   |  | おにぎり          |  |

**ひなまつり**  
ひなまつりの由来  
中国では、春、福の宮を招く3月に、人々は  
水浴で体を清めました。  
それが、日本に人形を田に流す流し雛として  
伝わりました。  
平安時代にはお祭りの時でひな遊びが始まり、  
江戸時代になると流し雛とひな遊びが結び  
つき、今のようひな祭り、と定まりました。



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・豆腐・牛乳など  
働く力や体温となる食品……パン・ごはん・うどん・いも・油など  
体の調子をととのえる食品……野菜・果物など  
食事は楽しく バランスよく

※給食では2日にひなまつり献立として  
ちらし寿司を出します。

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 %

