

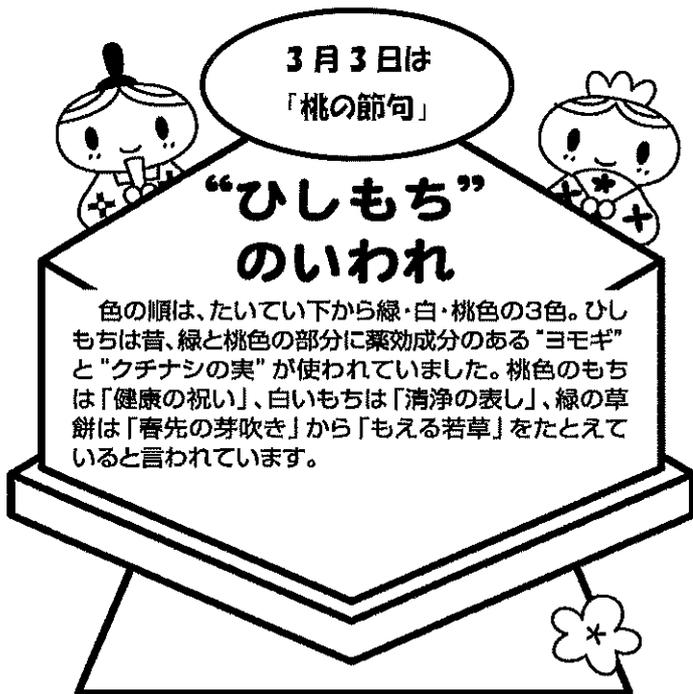
# 給食だより

寒さの中に春の気配を感じる頃、今年度最後の月になりました。年度初めの4月では、食べるのが遅かったり、好き嫌いがあったり、食事についての悩みがあったかと思います。今では食べる量も多くなり、この1年で心身ともに成長したのではないのでしょうか。1年の締めくくりである3月に1年間を振り返り、もうすぐやってくる新生活へ備えてみて下さいね。

3月3日は  
「桃の節句」

## “ひしもち” のいわれ

色の順は、たいてい下から緑・白・桃色の3色。ひしもちには昔、緑と桃色の部分に薬効成分のある「ヨモギ」と「クチナシの実」が使われていました。桃色のもちには「健康の祝い」、白いもちは「清浄の表し」、緑の草餅は「春先の芽吹き」から「もえる若草」をたとえていると言われています。



## ひな祭りの行事食

ひな祭りには、昔からちらし寿司やはまぐりのお吸い物を食べる習慣があります。ちらし寿司のえびには「長生き」、れんこんは「見通しがきく」、豆には「健康でまめに働ける」という、縁起かつぎがあります。はまぐりは2枚の貝がらがぴったり合う様子から、「夫婦なかよく」の意味があり、昔は花嫁道具として持たせていました。女の子の幸せを願った行事食です。



## 1年間の食事を 振り返りましょう

この1年を通して、どれだけ旬の食材を味わえたでしょうか？ 春はなのはな、春キャベツ、夏はなすやピーマン、秋はくりにさんま、さつまいも、冬ははくさいにだいこん……園で収穫したものもあります。旬の味を知ること、それぞれの食材が持つおいしさを、伝えていけたらと思います。また、三食の食事のバランスや食事のマナーは守っていたでしょうか？ ご家庭でも1年間の食事を振り返ってみましょう。

## 食生活をチェックしてみましょう

- 食事の前に手を洗うことができた。
- 食事の準備や片づけを手伝うことができた。
- 「いただきます」と「ごちそうさま」を言えた。
- 姿勢を正しく食べるのができた。
- スプーンやはしを上手に使うことができた。
- よく噛んで、味わって食べるのができた。
- 楽しく食べるのができた。
- 三食は決まった時間に食べるのができた。
- 朝食をかかさず食べた。
- 毎日、赤・黄・緑の食品群からバランスよく食事ができた。

日	曜日	行事	献立名	献立内容			おやつ
				赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの	
				魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
1	土		牛乳 チャーハン 中華スープ	共通畜牛乳IL 焼引きウインナー	人参、むきたまねぎ 1kg/p、青ねぎ むきたまねぎ 1kg/p、冷凍カーネルコーン500g 干しわかめカット100g	精白米(うるち米)ごま油 600g	みかんのツブゼリー 蒸しパン
3	月	ひな祭り 誕生会	鮎らし寿司 さつまいもサラダ すまし汁(菜の花)	(冷凍)豚系高級野菜(粒) 冷凍サケフレーク キュービックチーズ1kg	人参、干ししいたけ100g、キヌサヤ冷凍 きゅうり、人参 (冷凍)菜の花 500g、大根	精白米(うるち米)上白糖 さつまいも、味の素マヨネーズ 菜の花(小花粒)25mm25mm	カルピス ひなあられ オレンジ
4	火		ごはん 粗麦大根 ほうれん草ナムル 中華スープ	豚もも赤身ミンチ 神だし ハナマルキ 500g	大根、むきたまねぎ 1kg/p、人参、青ねぎ りよくとうもろこし ほうれん草(冷凍)500g、人参 干しわかめカット100g、むきたまねぎ 1kg/p 冷凍カーネルコーン500g	精白米(うるち米) 上白糖ごま油 600g、片栗粉 上白糖ごま油 600g、白ごま(すり)	牛乳 カップケーキ
5	水		ごはん ホキのみそマヨネーズ焼き 切り干し大根の煮物 コンソメスープ	ホキ身取りカット40g タケヤミそ 1kg うす揚げ30g 豚(肉) 10個入り	切干しだいこん、人参 ほうれん草(冷凍)500g、えのきたけ(生)	精白米(うるち米) 味の素マヨネーズ 上白糖	牛乳 豆腐パナツ
6	木		ごはん デンジャオソース エビしゅうまい 中華スープ	豚もも赤身ごま切れ	むきたまねぎ 1kg/p、たけのこ水漬700g 人参、冷凍ビーマンライス500g/P むきたまねぎ 1kg/p、冷凍カーネルコーン500g 小松菜 冷凍500g	精白米(うるち米) 上白糖、キャノーラ油1.3kg ごま油 600g、片栗粉 エビ風味シューマイ 18g*25個	牛乳 チーズパイ
7	金	5歳参観	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き スパゲティサラダ コンソメスープ	皮引きとりもも肉カット100g ローズハムスライス	人参、きゅうり 白身、人参、ほうれん草(冷凍)500g	精白米(うるち米) マーマレードジャム スパゲティ(乾) 500g 味の素マヨネーズ	牛乳 お勉強スラウ
8	土		牛乳 コーンラーメン	共通畜牛乳IL 豚もも赤身ごま切れ	人参、むきたまねぎ 1kg/p ほうれん草(冷凍)500g	(冷)中華麺	りんごカップゼリー ぼたぼた焼き
10	月		ごはん 赤魚の西京焼き ひじきとコーンの煮物 すまし汁	赤魚身取り80g 白身そ 八ナマルキ 500g うす揚げ30g	圧しひじき 鯖菜(粒)、人参 れんこんスライス 冷凍500g、インゲン(冷凍) むきたまねぎ 1kg/p、青ねぎ	精白米(うるち米) 上白糖、キャノーラ油1.3kg キャノーラ油1.3kg、上白糖 おつま焼 200g/袋	麦茶 フルーツヨーグルト
11	火		ごはん チャーハン豆腐 きゅうりとわかめの中巻和え 中華スープ	豚もも赤身ごま切れ 冷凍絹揚げ 1kg ちりめんじゃこ 100g	むきたまねぎ 1kg/p、人参、白身 たけのこ水漬700g、グリーンピース(冷凍) 干しわかめカット100g、きゅうり 小松菜 冷凍500g、しめじ 冷凍カーネルコーン500g	精白米(うるち米) ごま油 600g、上白糖、片栗粉 上白糖ごま油 600g	牛乳 いちごクリームサンド
12	水		ごはん ミートボールの甘辛たれ ブロッコリーのおかか和え 味噌汁	鶏だんご1kg(冷凍80個) 花かつお焼酎100g タケヤミそ 1kg	ミニブロッコリー(冷凍)500g、人参 かぼちゃ(冷凍)、むきたまねぎ 1kg/p 小松菜 冷凍500g	精白米(うるち米) サラダ油、上白糖、片栗粉 上白糖	麦茶 うんご餃子
13	木		ごはん 鶏肉のトマト煮込み ポテトサラダ コンソメスープ	皮引きとりもも肉カット100g	トマトクラッシュ1号 2.5kg 人参、きゅうり むきたまねぎ 1kg/p、人参、キャベツ	精白米(うるち米) 上白糖 冷凍じゃがいも 500g 味の素マヨネーズ	牛乳 きつたままるとりんごパイ
14	金		ごはん 高野豆腐の親子煮 じゃこピーマン炒め 味噌汁	皮引きとりももごま切れ サイコロ高野500g、豚(肉) 10個入り ちりめんじゃこ 100g タケヤミそ 1kg	むきたまねぎ 1kg/p、青ねぎ 冷凍ビーマンライス500g/P ほうれん草(冷凍)500g、人参 りよくとうもろこし	精白米(うるち米) 上白糖	麦茶 プリン(ホイップの粒)
16	土	卒園式	牛乳 煮込みうどん	共通畜牛乳IL 豚もも赤身ごま切れ	ほうれん草(冷凍)むきたまねぎ 1kg/p、人参 しめじ	冷凍うどん、上白糖	ぶどうカップゼリー 蒸しパン
17	月	終業式	ごはん 鶏のパン粉焼き(オーロラソース) ほうれん草のごま和え コンソメスープ	皮引きとりもも肉カット100g	ほうれん草(冷凍)500g りよくとうもろこし むきたまねぎ 1kg/p、人参、キャベツ	精白米(うるち米) パン粉(粒状)、キャノーラ油18.5kg 上白糖、味の素マヨネーズ 白ごま(すり)、上白糖	牛乳 おきず蒸しパン
18	火		ごはん つるりんチャイナ スタミナ焼き 中華スープ	豚もも赤身ごま切れ 焼きわり焼き、皮引き鶏ミンチ	白身、むきたまねぎ 1kg/p、人参、こら 青ねぎ、にんにく(おろし)チューブ 冷凍カーネルコーン500g、しめじ 干しわかめカット100g	精白米(うるち米) 水島厚煎 500g、上白糖、ごま油 600g ごま油 600g、上白糖	牛乳 きなこトースト
19	水		ごはん 照り焼き豆腐ハンバーグ かぼちゃサラダ コンソメスープ	皮引き鶏ミンチ、木綿豆腐 340g 共通畜牛乳、豚(肉) 10個入り	たまねぎ かぼちゃ(冷凍)、きゅうり、人参 大根、ほうれん草(冷凍)500g、人参	精白米(うるち米) パン粉(粒状)、上白糖、片栗粉 キャノーラ油1.3kg 味の素マヨネーズ	麦茶 フルーツエ(いちご)
21	金		ごはん 八宝菜 大根ツナサラダ 中華スープ	豚もも赤身ごま切れ、むきえび 冷凍ちくわ5本入り ツナフレーク 500g 木綿豆腐 340g	たまねぎ、にんにく、白身、たけのこ、キヌサヤ冷凍 大根、人参、きゅうり えのきたけ(生)、干しわかめカット100g	精白米(うるち米) ごま油 600g、キャノーラ油18.5kg 味の素マヨネーズ	牛乳 ステックメロンパン
22	土		牛乳 ちくわり焼きうどん	共通畜牛乳IL 豚もも赤身ごま切れ 冷凍ちくわ5本入り	キャベツ、人参、むきたまねぎ 1kg/p	冷凍うどん、キャノーラ油1.3kg	りんごカップゼリー ハッピーターン
24	月		ごはん アンの煮つけ きんぴらごぼう 味噌汁	あじ(切) 青なし80g タケヤミそ 1kg	ササガキ生ごぼう 500g、人参 冷凍ビーマンライス500g/P かぼちゃ(冷凍)むきたまねぎ 1kg/p 小松菜 冷凍500g	精白米(うるち米) 上白糖 白ごま(すり)ごま油 600g、上白糖	牛乳 マカロニきな粉
25	火		カレーライス マカロニサラダ 黒糖(イチナツドル)	皮引きとりももごま切れ 毎日からだにCm鉄 1000ml	むきたまねぎ 1kg/p、人参 ミニブロッコリー(冷凍)500g 人参、きゅうり パインチビット1号煎	精白米(うるち米) じゃがいも、マーガリン2L マカロニ(粒)、味の素マヨネーズ	牛乳 ココアクリームドッグ
28	水		ごはん 生巻炒め(豚) 切り干し大根のサラダ	豚もも赤身ごま切れ	むきたまねぎ 1kg/p、人参、キャベツ しょうが(おろし)チューブ 切干しだいこん、人参、きゅうり 冷凍カーネルコーン500g 青ねぎ	精白米(うるち米) 上白糖、キャノーラ油1.3kg 味の素マヨネーズ、上白糖	牛乳 スイートポテト
27	木		ごはん 鶏肉のケトル焼き ほうれん草ソテー コンソメスープ	皮引きとりもも肉カット100g ペーコンスライス	ほうれん草(冷凍)500g 冷凍カーネルコーン500g むきたまねぎ 1kg/p、人参、キャベツ	精白米(うるち米)	牛乳 フライドポテト
28	金		ごはん 雑豆田舎炒め物 小松菜のナムル 中華スープ	豚もも赤身ごま切れ	冷凍ビーマンライス500g/P、人参 冷凍しいたけ、にんにく(おろし)チューブ りよくとうもろこし、小松菜 冷凍500g、人参 干しわかめカット100g、むきたまねぎ 1kg/p 冷凍カーネルコーン500g	精白米(うるち米) 緑豆(はるまぎめ) 100g、上白糖 キャノーラ油1.3kg 上白糖ごま油 600g、白ごま(すり)	麦茶 おにぎり(おなか)
29	土		牛乳 焼きそば	共通畜牛乳IL 豚もも赤身ごま切れ 冷凍ちくわ5本入り	キャベツ、むきたまねぎ 1kg/p、人参	蒸し焼きそば麺	みかんのツブゼリー ばりんこ
31	月		ごはん タラの野煎あんかけ 厚揚げと小松菜の味噌炒め すまし汁	スケトウダラ青なし40g パッパ厚揚げ150g2個入り タケヤミそ 1kg うす揚げ30g	人参、ビーマン、えのきたけ(生) 小松菜 冷凍500g 大根、なす	精白米(うるち米) 小松菜1kg、上白糖、片栗粉 キャノーラ油1.3kg、上白糖	麦茶 りんごゼリー サッポロポテト

献立種類	3歳未満児					3歳以上児				
	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩
栄養素										
平均栄養価	425 kcal	17.0 g	13.2 g	63.2 g	1.4 g	526 kcal	20.9 g	16.3 g	78.3 g	1.0 g
目標栄養価	641 kcal	22.3 g	20 g ~ 25 g	77.8 g	1.5 g	629 kcal	25.8 g	20 g ~ 25 g	90.1 g	1.6 g

# 離乳食メニュー

3月前半



牧野保育園

		初期(おかゆペースト40g)	中期(つぶし粥80g)		後期(軟飯100g)	
1	土	野菜ペースト(20g) にんじん 玉ねぎ	おかず(30g)	汁物(60g)	おかず(50g)	汁物(70g)
			鶏肉 にんじん 玉ねぎ ねぎ	にんじん 玉ねぎ ねぎ	鶏肉 にんじん 玉ねぎ ねぎ	コーン 玉ねぎ ねぎ
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし
2	日					
3	月	大根 さつまいも	鶏肉 にんじん 大根 きゅうり	にんじん 大根 さつまいも	鶏肉 にんじん 大根 きゅうり	にんじん 大根 さつまいも
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし
4	火	にんじん ほうれん草	鶏肉 玉ねぎ ねぎ 大根	玉ねぎ ほうれん草 にんじん	鶏肉 玉ねぎ ねぎ 大根	もやし ほうれん草 にんじん
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし
5	水	にんじん 玉ねぎ	ホキ にんじん 玉ねぎ ほうれん草	にんじん 玉ねぎ ほうれん草	ホキ にんじん 玉ねぎ ほうれん草	にんじん 玉ねぎ ほうれん草
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし
6	木	玉ねぎ 小松菜	鶏肉 ピーマン 小松菜 玉ねぎ	にんじん 小松菜 玉ねぎ	豚肉 ピーマン 小松菜 玉ねぎ	コーン にんじん 玉ねぎ
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし
7	金	白菜 ほうれん草	鶏肉 きゅうり ほうれん草 にんじん	白菜 ほうれん草 にんじん	鶏肉 きゅうり ほうれん草 にんじん	白菜 ほうれん草 にんじん
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし
8	土	にんじん 玉ねぎ	鶏肉 にんじん 玉ねぎ ほうれん草	にんじん 玉ねぎ ほうれん草	豚肉 にんじん 玉ねぎ ほうれん草	にんじん 玉ねぎ ほうれん草
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし
9	日					
10	月	にんじん ねぎ	カレイ いんげん ねぎ にんじん	玉ねぎ ねぎ にんじん	カレイ いんげん ねぎ にんじん	玉ねぎ ねぎ にんじん
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし
11	火	玉ねぎ 白菜	鶏肉 きゅうり 玉ねぎ 白菜	小松菜 玉ねぎ にんじん	豚肉 きゅうり 玉ねぎ 白菜	コーン 小松菜 にんじん
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし
12	水	ブロッコリー かぼちゃ	鶏肉 ブロッコリー かぼちゃ 玉ねぎ	にんじん かぼちゃ 小松菜	鶏肉 ブロッコリー かぼちゃ 玉ねぎ	にんじん かぼちゃ 小松菜
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	みそ 昆布だし
13	木	じゃがいも キャベツ	鶏肉 きゅうり キャベツ にんじん	玉ねぎ キャベツ じゃがいも	鶏肉 きゅうり キャベツ にんじん	玉ねぎ キャベツ じゃがいも
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし
14	金	玉ねぎ ほうれん草	鶏肉 ピーマン ねぎ にんじん	玉ねぎ ほうれん草 にんじん	鶏肉 ピーマン ねぎ にんじん	もやし 玉ねぎ ほうれん草
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	みそ 昆布だし
15	土	玉ねぎ にんじん	鶏肉 玉ねぎ ほうれん草 にんじん	玉ねぎ ほうれん草 にんじん	豚肉 玉ねぎ ほうれん草 にんじん	玉ねぎ ほうれん草 にんじん
			しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし	砂糖 しょうゆ 昆布だし	しょうゆ 昆布だし

# 離乳食メニュー



3月後半

牧野保育園

		初期(おかゆペースト40g)	中期(つぶし粥80g)		後期(軟飯100g)	
		野菜ペースト(20g)	おかず(30g)	汁物(60g)	おかず(50g)	汁物(70g)
16	日					
17	月	キャベツ ほうれん草	鶏肉 キャベツ ほうれん草 にんじん しょうゆ 昆布だし	キャベツ ほうれん草 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	鶏肉 キャベツ ほうれん草 にんじん 砂糖 しょうゆ 昆布だし	もやし ほうれん草 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし
18	火	白菜 にんじん	鶏肉 白菜 ねぎ にんじん しょうゆ 昆布だし	白菜 玉ねぎ にんじん しょうゆ 昆布だし	鶏肉 白菜 ねぎ にんじん 砂糖 しょうゆ 昆布だし	コーン 玉ねぎ にんじん しょうゆ 昆布だし
19	水	豆腐 かぼちゃ	鶏肉 きゅうり 大根 かぼちゃ しょうゆ 昆布だし	豆腐 にんじん ほうれん草 しょうゆ 昆布だし	鶏肉 きゅうり 大根 かぼちゃ 砂糖 しょうゆ 昆布だし	豆腐 にんじん ほうれん草 しょうゆ 昆布だし
20	木					
21	金	白菜 大根	鶏肉 きゅうり 玉ねぎ にんじん しょうゆ 昆布だし	豆腐 白菜 大根 しょうゆ 昆布だし	豚肉 きゅうり 玉ねぎ にんじん 砂糖 しょうゆ 昆布だし	豆腐 白菜 大根 しょうゆ 昆布だし
22	土	キャベツ 玉ねぎ	鶏肉 キャベツ 玉ねぎ にんじん しょうゆ 昆布だし	キャベツ 玉ねぎ にんじん しょうゆ 昆布だし	豚肉 キャベツ 玉ねぎ にんじん 砂糖 しょうゆ 昆布だし	キャベツ 玉ねぎ にんじん しょうゆ 昆布だし
23	日					
24	月	かぼちゃ 小松菜	カレイ ピーマン かぼちゃ 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	にんじん かぼちゃ 小松菜 しょうゆ 昆布だし	カレイ ピーマン かぼちゃ 玉ねぎ 砂糖 しょうゆ 昆布だし	にんじん かぼちゃ 小松菜 みそ 昆布だし
25	火	ブロッコリー じゃがいも	鶏肉 きゅうり ブロッコリー にんじん しょうゆ 昆布だし	じゃがいも ブロッコリー 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	鶏肉 きゅうり ブロッコリー にんじん 砂糖 しょうゆ 昆布だし	じゃがいも ブロッコリー 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし
26	水	豆腐 キャベツ	鶏肉 きゅうり ねぎ にんじん しょうゆ 昆布だし	豆腐 キャベツ 玉ねぎ しょうゆ 昆布だし	豚肉 きゅうり ねぎ にんじん 砂糖 しょうゆ 昆布だし	豆腐 キャベツ 玉ねぎ みそ 昆布だし
27	木	ほうれん草 玉ねぎ	鶏肉 ほうれん草 玉ねぎ キャベツ しょうゆ 昆布だし	ほうれん草 にんじん キャベツ しょうゆ 昆布だし	鶏肉 ほうれん草 玉ねぎ キャベツ 砂糖 しょうゆ 昆布だし	コーン にんじん キャベツ しょうゆ 昆布だし
28	金	にんじん 小松菜	鶏肉 ピーマン 小松菜 にんじん しょうゆ 昆布だし	玉ねぎ 小松菜 にんじん しょうゆ 昆布だし	豚肉 ピーマン 小松菜 にんじん 砂糖 しょうゆ 昆布だし	もやし 玉ねぎ 小松菜 しょうゆ 昆布だし
29	土	玉ねぎ キャベツ	鶏肉 玉ねぎ キャベツ にんじん しょうゆ 昆布だし	玉ねぎ キャベツ にんじん しょうゆ 昆布だし	豚肉 玉ねぎ キャベツ にんじん 砂糖 しょうゆ 昆布だし	玉ねぎ キャベツ にんじん しょうゆ 昆布だし
30	日					
31	月	大根 小松菜	カレイ ピーマン 小松菜 にんじん しょうゆ 昆布だし	なす 大根 にんじん しょうゆ 昆布だし	カレイ ピーマン 小松菜 にんじん 砂糖 しょうゆ 昆布だし	なす 大根 にんじん しょうゆ 昆布だし