

2024年

ふたばがおかようちえん



<調理担当>  
大木 南 中村  
高橋 御座  
  
<献立担当> 橋本



日付	行事	献立	エネルギー(kcal)	材料名		
				熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
01 金	おひな祭り	手毬麩のすまし汁、トマト煮込みハンバーグ、ブロッコリーのおかかあえ、桜餅	208.9	砂糖、焼酎、油	ミニハンバーグ、かにかまぼこ、かつお節	ブロッコリー、人参、ホールトマト、貝割れ菜
04 月		汁ピーマン、揚げ餃子、ほうれん草ともやしのナムル	188.8	ピーマン、油、砂糖、ごま油	きょうざ、豚肉、蒸し鶏ほぐし、ごま	ほうれん草、もやし、キャベツ、人参、玉葱、赤ピーマン、青ピーマン
05 火	お誕生日会	★ きのこスープ、チキンカツ、マカロニサラダ、カルピスゼリー	292.6	マカロニ、マヨネーズ、砂糖	チキンカツ、牛乳、ロースハム	えのきたけ、胡瓜、玉葱、みかん、人参、しめじ、キャベツ、コーン
06 水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
07 木		★ ビーフカレー、フルーツブルーチェ	175.4	じゃがいも	牛肉、牛乳	玉葱、みかん、人参、バナナ、青ピーマン
08 金		★ じゃがいもスープ、白身魚のフライ、ほうれん草とベーコンのソテー	162.0	じゃがいも、油、砂糖	白身魚フライ、ベーコン	ほうれん草、玉葱、コーン、ねぎ
09 土	卒園式	【軽食】ヤキリンゴパン、乳酸菌飲料	155.6	ヤキリンゴパン	乳酸菌飲料	
11 月		きつねうどん、こぼろの柳川風煮物、バナナ	146.3	うどん、砂糖	鶏ひき肉、鶏もも肉、卵、油揚げ	バナナ、玉葱、こぼろ、人参、ねぎ、わかめ
12 火		★ ビーフシチュー、キャベツと春雨のマヨサラダ	240.6	じゃがいも、マヨネーズ、はるさめ、油、砂糖	牛肉、ロースハム	キャベツ、玉葱、人参、コーン、グリーンピース
13 水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
14 木		ぶた汁、ナゲット、ブロッコリーとコーンのソテー	221.8	油、しらたき、マーガリン	チキンナゲット、豚肉、味噌、油揚げ	ブロッコリー、白菜、大根、コーン、人参、こぼろ、ねぎ
15 金		餃子スープ、フルコギ	165.1	砂糖、ごま油	豚肉、水餃子、牛肉、味噌、ごま	玉葱、もやし、人参、青ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、たけのこ、にら、ねぎ
18 月		もやしとわかめのスープ、チンジャオロースー、ささみときゅうりの中華和え	172.0	砂糖、片栗粉、ごま油	豚肉、蒸し鶏ほぐし、ごま	胡瓜、もやし、人参、玉葱、青ピーマン、赤ピーマン、ねぎ、わかめ
19 火		卵豆腐のすまし汁、ちくわ磯辺揚げ、白菜としらすの和え物	140.3	てんぷら粉、油、砂糖	卵豆腐、ちくわ、しらす干し、ごま	白菜、貝割れ菜、あおのり
21 木		油揚げと白菜のみそ汁、さつま揚げ、ツナじゃが	115.0	じゃがいも、砂糖	さつま揚げ、はごろもツナ、味噌、いんげん、油揚げ	人参、玉葱、白菜、ねぎ
22 金	修了式	【軽食】卵ロールサンド、ミニクリームパン、牛乳	321.9	パン、マヨネーズ	牛乳、卵	

※★の日は『スプーンとお箸』を持たせて下さい。※仕入れの都合などによりメニューが変更になることがあります。ご了承ください。

### 3/3は「ひな祭り」!

3月3日は桃の節句・ひな祭りです。ひな祭りには古くから伝わる伝統的なお祝い料理があり、春の訪れを伝える食材が使われています。代表的なものとして、ちらし寿司やはまぐりのお吸い物、ひし餅やひなあられなどがあげられますが、それぞれの料理や色にも縁起のいい意味が込められています。ひなあられには、赤・白・緑などの色がついており、赤には生命のイメージ、白には雪のイメージ、緑には木々の新芽のイメージがついています。1年を通じて健やかな成長を祈るために可愛らしい色合いのひなあられは、お祝いにぴったしのお菓子なので、是非食べてみてください。

