

2025年



ふたばがおかようちえん



〈調理担当〉
中村 後藤
南 高橋
〈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
03月		春雨スープ、揚げ餃子、きゅうりともやしのナムル	169.9	はるさめ、油、砂糖、ごま油	ぎょうざ、ごま	胡瓜、もやし、玉葱、人参、コーン、ねぎ、わかめ
04火	お誕生日会	★ じゃがいもスープ、チキンカツ、マカロニサラダ、カルピスゼリー	226.4	じゃがいも、マカロニ、マヨネーズ、砂糖、油	チキンカツ、カルピス、ロースハム	みかん、玉葱、胡瓜、キャベツ、人参、コーン、かんてんクック、ねぎ
05水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
06木		きのこスープ、白身魚のフライ、ほうれん草とベーコンのソテー	157.9	油、砂糖	白身魚フライ、ベーコン	ほうれん草、えのきたけ、玉葱、人参、しめじ、コーン
07金		★ ビーフカレー、フルーツポンチ	197.3	じゃがいも、砂糖	牛肉	玉葱、みかん、パイナップル、もも、人参、バナナ、青ピーマン
08土	卒園式	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	
10月		豆腐のすまし汁、鮭の塩焼き、ひじきの煮物	100.9	砂糖、油	木綿豆腐、骨なし焼きさけ、ちくわ、油揚げ	玉葱、人参、ひじき、ねぎ、わかめ
11火		きつねうどん、きんぴらごぼう、バナナ	122.7	うどん、砂糖、ごま油	鶏もも肉、油揚げ、ごま	バナナ、人参、ごぼう、いんげん、ねぎ、わかめ
12水	お弁当日	愛情たっぷりのお弁当をお願いします。				
13木		ポトフ、ナゲット、ブロッコリーとコーンのソテー	213.2	じゃがいも、油、砂糖、マーガリン	チキンナゲット、レバーソーセージ	ブロッコリー、玉葱、コーン、人参、キャベツ
14金		★ 餃子スープ、ブルコギ丼	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
17月		★ ハヤシライス、フルーツフルチェ	213.7	油、片栗粉	牛肉、牛乳	玉葱、人参、みかん、バナナ、ホールトマト、マッシュルーム
18火		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、ツナ、味噌、油揚げ	人参、玉葱、白菜、いんげん、ねぎ
19水	修了式	【軽食】バーガー犬、ミニクリームパン、牛乳	306.4	パン、油	牛乳	キャベツ

※★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」!

「ひな祭り」とは3月3日の桃の節句のことで、女の子の健やかな成長や幸せを願ってお祝いする日です。ひな祭りの雛人形は、子ども達の変わりに病気や事故を守ってくれるとされています。そのため女の子が元気で幸せになるように、お祝いや感謝の気持ちを込めて雛人形を飾ります。

ひな祭りにまつわる食べ物として、「ひなあられ」や「ひしもち」があります。これらも皆さんの健康を願うという意味を込められていますので、是非お家で食べてみてください。

