



平成 31 年 3 月 分 給 食 献 立 予 定 表



菊池幼楽園

日	曜	未満児朝のおやつ(0~2歳児)	副 食 名	3時のおやつ	備 考
1	金	牛乳 リンゴ	真珠蒸し わかめスープ サツマイモのコロコロサラダ	緑茶 ★ひなあられ	<< お知らせ >> ◎13日(水) 誕生会 ひな祭り定番の『ちらし寿司』です。 
2	土	牛乳 クラッカー	親子丼 豆腐のみそ汁	緑茶 せんべい	
3	日				
4	月	牛乳 ビスコ	ハヤシライス ブロッコリーサラダ ミニドッグ	牛乳 ★オレンジマフィン	◎8日(金) お別れ会 おかず入りお弁当をお願いします。 おやつは、園で用意します。
5	火	牛乳 ★卵焼き	和風ハンバーグ ソーメン汁 レンコンのきんぴら ミニトマト	アシドミルク ビスケット	
6	水	牛乳 チーズ	魚のピーナツがらめ コンソメスープ じゃがとインゲンのサラダ デザート	緑茶 ★みたらし団子	今月は… そら組からのリクエストメニューを多く取り入れています。ハンバーグ・カレーメンチカツはもちろんですが、魚のアップルサワーソース、ブロッコリーサラダは、意外でした!!みんなたくさんの野菜を食べようになりましたね(*^_^*) なかなか思う様にできなかったクッキングでしたが、先月作った手作りピザにはみんな大喜び。『もっと大きい方が良かった~』とのことでした!! 
7	木	牛乳 ★フレンチトースト	筑前煮 しめじのみそ汁 春雨サラダ デザート	緑茶 ★スコーン	
8	金		お 別 れ 会 (お弁当の日)		
9	土	牛乳 クッキー	パリパリ焼きそば かき玉汁	緑茶 クラッカー	<< レシピ紹介 >> 魚のアップルサワーソース <材料、調味料> 子ども一人分 白身魚・・・50g 塩・・・少々 でん粉・・・適量 リンゴ・・・20g 米酢・・・2g 薄口醤油・・・2.5g 砂糖・・・1 サラダ油・・・少々 <作り方> ①魚は塩を振り、でん粉をまぶして油で揚げる。 ②リンゴは皮つきのまますりおろし、合わせておいた調味料と混ぜ合わせる。(きゅうり、人参の千切りを少量入れると色あいが良い) ③器に盛りつけた魚にアップルソースをかける。 ※子ども達に、人気のソースでした!!
10	日				
11	月	牛乳 ウェハース	カレーうどん 南関揚げのピーナツ和え デザート	緑茶 ★ドーナツ	
12	火	牛乳 ★あべ川	五目卵焼き タイピーエン 小松菜のソテー	★フルーツ白玉	
13	水	牛乳 パナナ	ちらし寿司 すまし汁 甘辛チキンバー スパゲティーサラダ デザート	牛乳 ★サンドイッチ	
14	木	牛乳 ★蒸しパン	魚のみそ煮 のっぺい汁 中華サラダ	緑茶 ★フロランタン	
15	金	牛乳 ビスケット	メンチカツ レタススープ ポテトサラダ ブロッコリー	みかんちゃん せんべい	
16	土	牛乳 クラッカー	クリームシチュー 五目きんぴら	緑茶 クッキー	
17	日				
18	月	牛乳 ★ふかし芋	三色そばろ 豚汁 即席漬け	アシドミルク ★おからせんべい	
19	火	牛乳 ★ホットケーキ	ポークカレー 白菜とリンゴのサラダ 煮卵	緑茶 ★ポテトチップス	
20	水	牛乳 オレンジ	魚のアップルサワーソース ワンタンスープ チーズ納豆 デザート	牛乳 ★カップ肉まん	
21	木		春 分 の 日		
22	金	牛乳 ビスコ	鶏肉のヨーグルト焼き ニラ玉スープ ツナサラダ	プリン	
23	土		卒 園 式		
24	日				
25	月	牛乳 クラッカー	スープスパゲティー 切り干し大根のサラダ 南瓜コロッケ	牛乳 ★サクサククッキー	
26	火	牛乳 ★ジャムサンド	卵と野菜の焼きビーフン つみれ汁 鶏レバーの甘辛煮	緑茶 ★たこ焼き	
27	水	牛乳 ★こふき芋	魚のマヨネーズ焼き 春雨スープ ほうれん草のごま和え デザート	★サイダー寒天	
28	木	牛乳 ★黄な粉バナナ	マーボ豆腐 もやしのナムル 焼きししゃも	緑茶 ★梅が枝もち	
29	金	牛乳 せんべい	コーン入りすり身揚げ かきたま汁 大豆とひじきの煮物	バナナ	
30	土	牛乳 ビスケット	パン 牛乳		
31	日				

※献立は、都合により変更する事があります。★は手作りおやつです。