2024年3月献立材料表

くにみ子ども園

除去アレルゲン：卵・乳

月日	3/ 1(金)	3/ 2(土)	3/ 4(月)	3/ 5(火)	3/ 6(水)
朝	牛乳 あまからせん	牛乳 ふがし	牛乳 ミレービスケット	牛乳 畑のクラッカー	牛乳 サクサクボーロカボチャ
献立名	散らし寿司 鶏の照り焼き 里芋の煮物 すまし汁 【ひな祭りメニュー】	あんかけラーメン がんもどきの煮物 小松菜のごま和え	大豆カレー キャベツのサラダ フルーツヨーグルト	ロールパン ミートローフ　ケチャップ 付け合わせ野菜 コーンスープ	美唄の鶏めし風 肉豆腐 菜の花のおかか和え みそ汁 【北海道　郷土料理】
材料名	白米 昆布だし 酢 塩 砂糖 みりん 人参 椎茸 れんこん 天然だし（昆布・かつお） 醤油・砂糖 みりん・酒 いんげん のべ板 コーン 鶏肉 酒・みりん 砂糖・醤油 里芋 グリンピース 天然だし（昆布・かつお） 醤油・砂糖 酒・みりん 玉ねぎ ほうれん草 花ふ 天然だし（昆布・かつお） 醤油・酒 みりん・塩	中華めん 豚肉 玉ねぎ 人参 ごま油 鶏がらだし 醤油 みりん 塩 片栗粉 がんもどき 鶏肉 人参 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 小松菜 白ごま 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 大豆 カレールウ ケチャップ ソース 油 キャベツ 人参 酢 醤油 油 塩 砂糖 プレーンヨーグルト 黄桃缶 バナナ 砂糖	ロールパン 豚肉 玉ねぎ 人参 コーン グリンピース パン粉 塩 ケチャップ ブロッコリー 塩 トマト コーン クリームコーン缶 クリームシチュールウ 牛乳 コンソメ 塩 砂糖 パセリ	白米 鶏肉 玉ねぎ 糸こんにゃく 油揚げ 天然だし（昆布・かつお） 醤油・砂糖 酒・みりん 牛肉 木綿豆腐 人参 麩 青ねぎ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 ほうれん草 菜の花 かつお節 天然だし（昆布・かつお） 醤油・みりん・砂糖 れんこん 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし（昆布・かつお）
おやつ	牛乳 三色蒸しパン	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子	牛乳 きな粉麩ラスク	牛乳 じゃがバター
	小麦粉・砂糖 ベーキングパウダー いちごジャム・ほうれん草 塩・食紅	一口香	ビスコ	麩 砂糖・油 きな粉 塩	じゃが芋 バター 塩 パセリ

月日	3/ 7(木)	3/ 8(金)	3/ 9(土)	3/ 11(月)	3/ 12(火)
朝	牛乳 紫いもチップ	牛乳 どうぶつビスケット	牛乳 全粒粉クラッカー	牛乳 きらきら星のおせんべい	牛乳 ひこうきビスケット
献立名	ご飯 サバの塩焼き 高野豆腐の煮物 みそ汁	ベーグル ピザ風チキン ひじきのマヨネーズサラダ コンソメスープ	ビビンバ丼 白菜のゆかり和え 中華スープ	ちゃんぽん 厚揚げの煮物 ほうれん草の和え物	ロールパン 鶏肉のマーマレード炒め かぼちゃのバター焼き コンソメスープ
材料名	白米 サバ 塩 酒 高野豆腐 丸天 人参 いんげん 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油 白菜 しめじ わかめ みそ 天然だし（昆布・かつお）	ベーグル 鶏肉 ミックスチーズ ケチャップ 砂糖 酒 油 塩 パセリ ひじき 小松菜 コーン 人参 マヨネーズ 醤油 砂糖 塩 キャベツ 玉ねぎ マカロニ コンソメ 酒 塩 醤油	白米 豚肉 焼肉のたれ 油 ほうれん草 緑豆もやし 人参 ごま油 醤油 砂糖 酢 白ごま 白菜 天然だし（昆布・かつお） ゆかり 木綿豆腐 人参 わかめ みりん ごま油 鶏がらだし 酒 醤油 塩	ちゃんぽんめん 豚肉 玉ねぎ 人参 キャベツ 緑豆もやし のべ板 丸天 牛乳 鶏がら 醤油 塩 厚揚げ 人参 鶏肉 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 酒 みりん ほうれん草 納豆 ちりめんじゃこ 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 砂糖	ロールパン 鶏肉 玉ねぎ ブロッコリー 赤パプリカ マーマレード 醤油 みりん 塩 油 かぼちゃ 塩 バター 玉ねぎ ベーコン パセリ コンソメ 塩 醤油 みりん
おやつ	牛乳 お菓子	牛乳 手作りゼリー	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子	牛乳 ココアクッキー
	星たべよ	ぶどうジュース 砂糖 イナアガー	ねじりん棒	ルヴァン	小麦粉 ピュアココア 砂糖・油 塩

月日	3/ 13(水)	3/ 14(木)	3/ 15(金)	3/ 16(土)	3/ 18(月)
朝	牛乳 ふがし	牛乳 ミレービスケット	牛乳 畑のクラッカー	牛乳 サクサクボーロカボチャ	牛乳 紫いもチップ
献立名	ご飯 鶏のから揚げ 切干大根のベーコン煮 みそ汁	ご飯 白身魚の磯辺焼き キャベツとツナのサラダ みそ汁	食パン クリームシチュー ブロッコリーとみかんのサラダ りんごゼリー	ミートスパゲティ ジャーマンポテト コンソメスープ	ご飯 ブリの照り焼き ほうれん草のお浸し みそ汁
材料名	白米 鶏肉 醤油 にんにく しょうが みりん 酒 砂糖 塩 片栗粉 油 切干大根 ベーコン グリンピース 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 木綿豆腐 人参 しめじ みそ 天然だし（昆布・かつお）	白米 タラ 塩 酒 あおさ キャベツ ツナ 酢 油 醤油 砂糖 塩 玉ねぎ さつま芋 油揚げ みそ 天然だし（昆布・かつお）	食パン 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 牛乳 クリームシチュールウ コンソメ 油 ブロッコリー みかん缶 酢 油 醤油 砂糖 塩 りんごゼリー	スパゲティ 豚肉 玉ねぎ 人参 ホールトマト ケチャップ コンソメ 砂糖 塩 油 じゃが芋 ウインナー 塩 醤油 パセリ 油 チンゲン菜 玉ねぎ えのき コンソメ 酒 塩 醤油	白米 ブリ 醤油 砂糖 酒 みりん 片栗粉 ほうれん草 のべ板 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 砂糖 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 みそ 天然だし（昆布・かつお）
おやつ	牛乳 フルーツポンチ	牛乳 お菓子	牛乳 焼きおにぎり	牛乳 お菓子	牛乳 小松菜チヂミ
	パイン缶 みかん缶 黄桃缶 砂糖	チップスター	白米 醤油 みりん 油	紅白饅頭	小麦粉・片栗粉 玉ねぎ・小松菜・醤油 ミックスチーズ ごま油・天然だし(昆布・かつお)

月日	3/ 19(火)	3/ 20(水)	3/ 21(木)	3/ 22(金)	3/ 23(土)	3/ 25(月)
朝	牛乳 どうぶつビスケット		牛乳 全粒粉クラッカー	牛乳 キラキラ星のおせんべい	牛乳 ひこうきビスケット	牛乳 ふがし
献立名	カレーライス もやしとハムのサラダ フルーツヨーグルト		ご飯 筑前煮 マカロニの和風サラダ すまし汁	鶏塩丼 大根の中華和え みそ汁	みそうどん 高野豆腐のグリンピースあん 果物	ご飯 サケの中華あんかけ 厚揚げの煮物 みそ汁
材料名	白米 牛肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ カレールウ ケチャップ ソース 油 緑豆もやし きゅうり ロースハム 酢 醤油 砂糖 油 塩 プレーンヨーグルト 黄桃缶 みかん缶 バナナ 砂糖	春分の日	白米 鶏肉 人参 れんこん 丸天 糸こんにゃく いんげん 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油 マカロニ ツナ 黄パプリカ 酢・醤油 砂糖・油・塩 玉ねぎ ほうれん草 麩 天然だし（昆布・かつお） 醤油・酒 みりん・塩	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 醤油 酒 鶏がらだし 塩 ごま油 レモン果汁 片栗粉 大根 コーン 醤油 砂糖 ごま油 酢 塩 白ごま ささがきごぼう えのき わかめ みそ 天然だし（昆布・かつお）	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 油揚げ 青ねぎ 天然だし（昆布・かつお） みそ 醤油 酒 みりん 塩 高野豆腐 グリンピース 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 砂糖 片栗粉 バナナ	白米 サケ 酒 塩 玉ねぎ 豆苗 鶏がらだし 醤油 砂糖 ごま油 片栗粉 厚揚げ 人参 いんげん 天然だし（昆布・かつお） 醤油 砂糖 みりん 酒 玉ねぎ わかめ 椎茸 みそ 天然だし（昆布・かつお）
おやつ	牛乳 焼きそば		牛乳 カップゼリー	牛乳 きな粉クリームサンド	牛乳 お菓子	牛乳 お菓子
	ちゃんぽんめん キャベツ・ウインナー 人参・玉ねぎ・ソース あおさ		青りんごゼリー	食パン きな粉 砂糖 絹ごし豆腐	アスパラガスビスケット	ベジたべる

月日	3/ 26(火)	3/ 27(水)	3/ 28(木)	3/ 29(金)	3/ 30(土)
朝	牛乳 ミレービスケット	牛乳 畑のクラッカー	牛乳 サクサクボーロカボチャ	牛乳 紫いもチップ	牛乳 どうぶつビスケット
献立名	ロールパン ハンバーグきのこソース シーザーサラダ コンソメスープ	ツナピラフ タンドリーチキン 白菜のサラダ コンソメスープ	タコライス風 青のりポテト ポトフ	食パン チキンカツ ブロッコリーとツナのサラダ コンソメスープ	鶏のうま煮丼 いんげんの和え物 みそ汁
材料名	ロールパン 牛肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 塩 油 マッシュルーム ビーフシチュールウ 砂糖 ほうれん草 ベーコン 人参 マヨネーズ 酢 パルメザンチーズ にんにく 砂糖 塩 玉ねぎ 人参 パセリ コンソメ 塩・醤油・みりん	白米 ツナ 玉ねぎ 人参 コンソメ 塩 バター 鶏肉 カレー粉 酒 にんにく プレーンヨーグルト ケチャップ 砂糖 白菜 人参 醤油・酢 油・砂糖・塩 チンゲン菜 コーン マッシュルーム コンソメ 酒 塩 醤油	白米 豚肉 牛肉 玉ねぎ にんにく ホールトマト ケチャップ コンソメ パルメザンチーズ 塩 キャベツ じゃが芋 あおさ 塩 油 玉ねぎ 大根 人参 ウインナー コンソメ 醤油 塩	食パン 鶏肉 塩 小麦粉 パン粉 油 ソース 砂糖 ブロッコリー ツナ コーン 酢 醤油 砂糖 塩 油 玉ねぎ 緑豆もやし 人参 コンソメ 酒 塩 醤油	白米 鶏肉 玉ねぎ ささがきごぼう 椎茸 人参 天然だし（昆布・かつお） 砂糖 みりん 酒 醤油 片栗粉 いんげん のべ板 天然だし（昆布・かつお） 醤油 みりん 砂糖 白ごま 小松菜 人参 切干大根 みそ 天然だし（昆布・かつお）
おやつ	牛乳 かぼちゃパイ	牛乳 お菓子	牛乳 人参パンケーキ	牛乳 じゃこめしおにぎり	牛乳 お菓子
	ぎょうざの皮 かぼちゃ 砂糖 油	ぱりんこ	小麦粉・人参 ベーキングパウダー 砂糖 油・塩	白米 ちりめんじゃこ 白ごま 塩	サッポロポテト

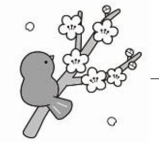
※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。　※赤色は卵・乳のアレルギー対象食材です。（本園児対象のみ）　※幼稚園児は昼食に牛乳がつくので3時のおやつにはありません。

※パイン缶、黄桃缶、りんご、みかん、みかん缶、スイカ、メロン、甲殻類、青魚はキリン組から提供します。0.1クラスは果物の日はバナナのみの提供になります。　色は年長児の好きなおやつベスト3が入ってます。

今月の郷土料理は　**北海道**　です！

・美唄（びばい）の鶏めし

北海道の美唄市の郷土料理として今も家庭で親しまれています。その発祥は、北海道の開拓が本格的に進んだ明治時代と言われています。
昔は鶏も米も貴重な食材であったため、遠方から訪れるお客様のおもてなし料理として振舞っていました。

・じゃがバター

北海道はじゃが芋の生産、収穫共に日本一です。
じゃがバターは、おかずやおつまみ、おやつとして昔から北海道民に親しまれてきました。その食べ方は家庭によって異なりますが、一般的には採れたてのじゃが芋に切り込みを入れて蒸し、熱々のところにバターをのせて食べます。今回はおやつで提供します。