

# 令和8年3月分 幼保連携型認定こども園 瑠璃こども園 予定献立表



## ひなまつりの色



ひな祭りの色はなぜ白やピンク、緑色をしているのでしょうか？  
 白は雪の色、ピンクは桃の花の色、緑は春の大地の色を表しています。  
 ひしもち長い冬が終わり、雪がとけて大地から新芽が出てくる、木には  
 美しい桃の花が咲く様子が表現されています（※諸説あります）

昔の人の春を待ち望む気持ちが伝わりますね。  
 みなさんも成長と春のお祝いと一緒に楽しみましょう。



## 旬の食材

さわら 帆立貝 しんこ  
 いかなごぎ煮 キャベツ  
 アスパラガス なら 菜の花  
 わかめ いちご



月に一度、金曜日にお  
 やつパンがあります。

今月は  
 13日 ようかんパン  
 です

月	火	水	木	金	土
<b>2月組リクエスト</b> ローストチキン ブロッコリーサラダ ドラキュラスープ オレンジ	<b>3</b> さばのみそマヨ焼き キャベツと油揚げの和え物 すまし汁(卵豆腐)	<b>4</b> クリームシチュー ほうれん草とえのきの和物 ポイルソーセージ 🍷 レモンマドレーヌ	<b>5</b> カレーの塩焼き れんこんのきんぴら かぼちゃのみそ汁	<b>6</b> 遠足 お弁当	<b>7</b> ミートスパゲティ バナナ
未満児(米) 〇油 △マヨネーズ(レタリング) じゃがいも	未満児(米) △マヨネーズ(レタリング) 〇さとう	未満児(米) じゃがいも 〇油 〇さとう ホトケケシキス	未満児(米) 〇油 〇さとう 〇ごま油 △いりごま		スパゲティ(乾) 〇油
△鶏もも肉 △豚もも肉	△さば 〇みそ 〇油揚げ ×たまご豆腐 〇かつわかめ(干) 〇刻みのり	△鶏もも肉 〇ウイニー 〇たまご 牛乳	かれい △鶏もも肉 ×ちくわ 〇みそ		△豚ひき肉 △牛ひき肉
ブロッコリー にんじん たまねぎ △赤ピーマン トマト缶詰(かつ) オレンジ	キャベツ にんじん たまねぎ △えのき茸 〇ねぎ	たまねぎ にんじん ほうれん草 △えのき茸 レモン果汁	れんこん にんじん かぼちゃ たまねぎ 〇ねぎ		たまねぎ にんじん △しめじ 干しいたけ グリンピース(冷) 〇マトビュール パナナ
<b>9</b> 白身魚のパン粉焼き かりかりきゅうり 卵とトマトのスープ	<b>10</b> 豚肉のスタミナ焼き フライドポテト 畑のスープ	<b>11</b> ちゃんちゃん焼き きゅうりの中華和え すまし汁(そうめん) 🍷 いちご蒸しパン	<b>12</b> 干草焼き 白菜のあえもの みそ汁(もずく)	<b>13 宙組リクエスト</b> クリスピーチキン ポテトサラダ 豆乳コーンスープ いちご	<b>14</b> 生姜焼きバーガー ジュース・バナナ
未満児(米) パン粉(乾) 〇オリブ油 △マヨネーズ(レタリング) 〇油	未満児(米) 〇油 〇さとう じゃがいも	未満児(米) 〇油 じゃがいも 〇バター 〇そうめん(乾) 〇さとう 〇ごま油 △いりごま ホトケケシキス	未満児(米) 〇油 〇さとう	未満児(米) コーンフレーク 小麦粉 かつくり粉 〇油 じゃがいも △マヨネーズ(レタリング)	
白身魚 △粉チーズ 〇たまご △豚もも肉	△豚もも肉 △鶏もも肉	さけ 〇みそ 〇油揚げ 〇豆乳(調整豆乳)	〇たまご △豚ひき肉 ちりめんじゃこ ×ちくわ 〇みそ 〇もずく(生)	△鶏もも肉 △豚もも肉 〇豆乳(調整豆乳)	
×にんにく レモン(果汁) パセリ(乾) きゅうり トマト たまねぎ にんじん	×にんにく 〇ピーマン たまねぎ にんじん だいこん パセリ(生)	キャベツ 〇ピーマン たまねぎ にんじん △えのき茸 きゅうり 〇ねぎ	にんじん ほうれん草 △干しいたけ はくさい たまねぎ 〇ねぎ	たまねぎ きゅうり にんじん △しめじ スイートコーン(クリーム) いちご	
<b>16 お誕生日会</b> ちらしずし みそ汁(なす) ケーキ	<b>17</b> あじのカレーマヨ焼き ブロッコリーの塩昆布あえ みそ汁(さつまいも)	<b>18</b> チキンチャトラ(鶏煮込み) マカロニサラダ かぶのスープ 🍷 ぼたもち	<b>19</b> 八宝菜 はんぺんのハンバーグ風 ひじきの華風あえ	<b>20</b> 	<b>21</b> 煮込みうどん バナナ
米 〇さとう	未満児(米) △マヨネーズ(レタリング) さつまいも	未満児(米) 〇オリブ油 〇さとう マカロニ(乾) △マヨネーズ(レタリング) 〇油 もち米 すりごま	未満児(米) 〇油 〇さとう かつくり粉 △マヨネーズ(レタリング) △いりごま 〇ごま油		うどん(ゆで) 〇油 〇さとう
△あなご(蒸) ×ちくわ 高野豆腐 〇刻みのり 〇油揚げ 〇みそ	△あじ △粉チーズ 〇油揚げ 〇みそ △塩昆布	△鶏もも肉 △ツナ缶(油漬) △豚もも肉 きな粉	△豚もも肉 〇むきえび ×はんぺん △とろけるチーズ 〇青のり 〇ひじき(乾) △ツナ缶(油漬)		△鶏もも肉
にんじん れんこん △干しいたけ たまねぎ 〇なす 〇しろねぎ	ブロッコリー たまねぎ にんじん パセリ(乾) △えのき茸 〇ねぎ	×にんにく たまねぎ △しめじ 〇ピーマン トマト缶詰(アイス) きゅうり にんじん かぶ パセリ(生)	はくさい たまねぎ にんじん 〇ピーマン △干しいたけ ×たけのこ(水煮) ×しょうが スイートコーン(粒・冷) きゅうり		にんじん △しめじ はくさい 〇ねぎ パナナ
<b>23</b> 酢豚 オムレツ わかめスープ	<b>24</b> 麻婆茄子 とり天 ゆかりきゅうり	<b>25</b> カレーのゆず風味 ひじき大豆 みそ汁(油揚げ)	<b>26</b> 回鍋肉(ホイコーロー) ナムル すまし汁(きのこ)	<b>27</b> 肉じゃが チャプチェ ブロッコリーのおかか和え	<b>28</b> 焼きそばパン ジュース・バナナ
未満児(米) かつくり粉 〇油 〇さとう	未満児(米) かつくり粉 小麦粉 〇油	未満児(米) 〇油 〇さとう 〇こんにゃく	未満児(米) 〇油 〇さとう 〇ごま油	未満児(米) じゃがいも 〇糸こんにゃく 〇油 〇さとう 〇はるさめ(乾) 〇ごま油	
△豚もも肉 木綿豆腐 〇かつわかめ(干)	△鶏もも肉 木綿豆腐 △豚ひき肉 △ささ身	かれい 〇ひじき(乾) 〇大豆(水煮) 〇油揚げ 〇みそ	△豚もも肉 〇みそ ×かまぼこ	△牛もも肉 〇削りかつお	
たまねぎ にんじん 〇ピーマン △干しいたけ ×しょうが ×オムツ(冷) だいこん	なす にんじん △干しいたけ ×しょうが きゅうり たまねぎ	にんじん △しめじ グリンピース(冷) たまねぎ 〇ねぎ △ゆず	にんじん キャベツ 〇ピーマン ほうれん草 もやし たまねぎ △えのき茸 △しめじ 〇ねぎ	たまねぎ にんじん グリンピース(冷) ブロッコリー ×たけのこ(水煮) きゅうり	
<b>30</b> さわらの磯辺揚げ きゅうり・わかめの甘酢和え みそ汁(豆腐)	<b>31</b> 鶏肉のマーマレード焼き さつま芋サラダ 白菜のスープ	<b>4月1日</b> 豚肉のしょうが焼き ほうれん草のごまみそあえ すまし汁(豆腐)	<b>4月2日</b> さけの照り焼き じゃが芋のそぼろ煮 みそ汁(もずく)	<b>4月3日</b> すき焼き風煮 きゅうりの甘酢あえ 蒸しシューマイ	<b>4月4日</b> イタリアンスパゲティ バナナ
未満児(米) 小麦粉 かつくり粉 〇油 〇さとう △いりごま	未満児(米) 〇さとう さつまいも △マヨネーズ(レタリング) 〇油	未満児(米) 〇油 〇さとう △いりごま	未満児(米) 〇さとう じゃがいも 〇油	未満児(米) ふ(乾) 〇糸こんにゃく 〇油 〇さとう △いりごま	スパゲティ(乾) 〇油
△さわら 〇青のり 〇みそ ちりめんじゃこ 〇かつわかめ(干) 木綿豆腐 〇油揚げ	△鶏もも肉 △豚もも肉	△豚もも肉 絹ごし豆腐 〇みそ 〇かつわかめ(干)	さけ △豚ひき肉 木綿豆腐 〇もずく(生) 〇みそ	△牛もも肉 △焼き豆腐	△豚ひき肉 △牛ひき肉
〇ねぎ きゅうり たまねぎ にんじん	〇マーマレード(粒・冷) きゅうり 白菜 たまねぎ にんじん △えのき茸	×しょうが ほうれん草 にんじん たまねぎ △えのき茸 〇ねぎ	にんじん たまねぎ グリンピース(冷) 〇ねぎ	はくさい たまねぎ にんじん 〇白ねぎ △えのき茸 きゅうり もやし ×シューマイ(冷)	たまねぎ キャベツ にんじん 〇しめじ 〇ピーマン パナナ

※献立名の下の3つの枠は上段が熱や力になるもの、中段が血や肉・骨をつくるもの、下段が体の調子を整えるものです。  
 ※離乳食に使用している食品の区分表示 無印・・・生後5~6カ月頃・〇・・・生後7~8カ月頃・△生後9~11カ月頃・□・・・生後12~18カ月頃・×・・・使用しない  
 ※仕入れの都合上、食材の変更がある場合があります。ご了承ください。  
 ※🍷は手作りおやつ、最終金曜日はおやつパンです。予定ですので変更になる場合もあります。