

卵	魚卵
除去対応	献立不使用

予定献立表・幼児食
【鶏卵・魚卵アレルギー対応】



曜日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
おやつ	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子
屋敷	ごはん 白身魚のちゃんちゃん焼 さつま芋のサラダ すまし汁	ごはん 鶏のから揚げ ポテトサラダ スープ	ごはん 具沢山シチュー コールスローサラダ フルーツ	ごはん 鶏のオニオンソース 大根と高野豆腐煮 味噌汁	ごはん 鶏肉のマヨネーズ焼 味噌汁	ごはん 白身魚のちゃんちゃん焼 さつま芋のサラダ すまし汁	ごはん 白身魚のちゃんちゃん焼 さつま芋のサラダ すまし汁	ごはん 白身魚のクリームソース 白菜味噌汁 すまし汁	ごはん 白身魚カラフル焼 白菜味噌汁 すまし汁	ごはん 鶏肉のクリームソース きゃべつのツナ和え 味噌汁	ごはん 豚挽肉のトマト煮 花野菜のサラダ スープ	ごはん 麻婆豆腐 ほうれん草ナムル スープ	ごはん 鶏肉のママレード煮 だいこん甘草炒め 味噌汁
主要食材	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト
おやつ	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子	お菓子
主要食材	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト	米・小麦粉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・豆腐・胡瓜・トマト・りんご・バナナ・ヨーグルト
12歳未満	490.0 kcal 14.7 g	490.0 kcal 20.1 g	515.0 kcal 14.1 g	556.0 kcal 22.2 g	500.0 kcal 17.5 g	481.0 kcal 15.4 g	535.0 kcal 22.0 g	554.0 kcal 23.5 g	530.0 kcal 21.5 g	530.0 kcal 21.5 g	497.0 kcal 16.0 g	476.0 kcal 18.1 g	508.0 kcal 20.7 g
3歳未満	532.0 kcal 16.4 g	502.0 kcal 22.1 g	537.0 kcal 15.2 g	584.0 kcal 25.3 g	541.0 kcal 20.3 g	501.0 kcal 16.9 g	554.0 kcal 23.5 g	554.0 kcal 23.5 g	524.0 kcal 19.6 g	532.0 kcal 23.4 g	520.0 kcal 16.7 g	512.0 kcal 20.5 g	526.0 kcal 22.8 g

3月3日は「ひなまつり」
女の子の節句として祝われている
「ひなまつり」は「ひなの節句」
「桃の節句」とも呼ばれ、
ひな人形を飾り、桃の花、白酒、
ひしもち、あられなどを供える
風習があります。

ひしもち
「健やかに育ってほしい」という思いが込められています。
●紅・・・桃の花の色を表し、麗しげとされていて、
くちなしの実で色づけがされています。
●白・・・雪の白として、洗浄の意味を表しています。
ひしの実を入れ長寿を願っています。
●緑・・・新芽の色を表し、健康を意味しています。
厄除けの力があるとされています。

ひなあられ
お米を蒸して乾燥させたものを煎って膨らませ、食用の
色素などの色をつけたものです。主に、桃色、緑色、
黄色、白色の4色で、それぞれ四季をあらわしている
といわれ1年を通して健康でいられますように、
という願いが込められています。

料理の配膳

料理の配膳の仕方、子どもの頃から身につけてほしいです。左手にごはん茶碗を持ち、右手に箸を持つ日本人の食べ方は和食の基本です。配膳の方法も、向かって左がごはん、右に汁物、汁物の向うに主菜、その左側（ごはんの向う側）に副菜、真ん中に副菜を置きます。いっしょに食べる大人が子どもに伝えたい、日本の食文化といえるでしょう。

- マヨネーズは卵不使用のものを使用しております。
- ホットケーキミックス・カレールウとシチュールウは卵・乳製品不使用のものを使用しております。
- 味噌汁は昆布だしと味噌、スープ・すまし汁は昆布だしと醤油を使用しています。
- りんごごは、離乳完了期までは加熱したものを提供しています。

※尚、天候等の都合により食材に変更が生じる場合がございます。ご了承下さい。

3月の給食は、子どもたちに人気のメニューを多く取り入れました。全部食べることができたという自信を持って、卒園、進級してほしいからです。給食を通して子どもたちの笑顔や姿、成長ぶりにたくさん元気をもらいました。これからも食とともに健やかにすくすく成長してほしいと思います。
1年間おかげさまでございました。

株式会社 セプト

■午前おやつは、お菓子類を提供しています。