



# 給食だより

2021年度  
桂ぶどうの木こども園

## ゆり組さんご卒業おめでとうございます。

日差しも暖かくなってきましたね。まだまだ冷え込む日もありますが、散歩に出かけるとあちらこちらで花が咲き始め、春がそこまで来ているなと感じます。

3月はゆり組さんのリクエストメニューがたくさん入っています。

ゆりぐみさんの好きなメニューは、他のクラスのこども達にも人気のメニューが多いです。

みんなで楽しんで味わってもらえるといいなと思います。

今年度も残す所あとひと月ですが、最後まで安心安全な給食を心がけていきたいと思ひます。



### ゆり組さんのリクエストメニュー

3月の給食にすべてのリクエストメニューを入れることは出来ないため、おたよりで紹介いたします。

#### (給食)

- ハンバーグ
- ラーメン
- おでん
- 芋もち
- カレー
- グラタン
- 竹輪のマヨネーズ焼き
- 竹輪のお好みマヨ焼き
- 唐揚げ
- ビビンバ
- ウィンナー
- お雑煮
- 白ごはん



#### (おやつ)

- スポンジケーキ
- わかめおにぎり
- 七草おにぎり
- りんご
- マスカット
- ぶどう
- ヨーグルト
- おいも
- ドーナツ
- クッキー
- 苺コーンスナック
- 苺大福
- ココアケーキ



### 芋もち



#### 材料

- 切り餅 2個
- さつまいも 小1本 (正味100g)
- きな粉 大さじ1/2
- 砂糖 大さじ1/2
- 塩 ごく少量

#### 作り方

- ① きな粉、砂糖、塩を合わせておく。
- ② さつまいもは一口大に切り、耐熱容器に入れラップをし、500Wの電子レンジで5分程柔らかくなるまで加熱しつぶす。
- ③ ②に砂糖を加え、混ぜる。
- ④ 耐熱容器に切り餅を入れ、かぶる位の水を入れて、ふんわりラップし、レンジで500Wで1分程餅が柔らかくなるまで加熱する。
- ⑤ ④の湯を捨てて、すりこぎなどでさつまいもとよく混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤の芋もちを丸め、きな粉をまぶす。

※芋もちのサイズは喉につめない様に、こどもに応じて小さく作ってください。

例えば1歳であれば、小指の先位に小さく切ってもらおうとよいです。

**大人気!**

## 3月の予定献立

2021年度  
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
14 28	月	・ロールパン ★グラタン ・胡瓜と人参の中華漬け ・コンソメスープ	・ロールパン ・鶏肉、ブロッコリー、じゃが芋、玉葱、人参、マカロニ、チーズ、ホワイトソース、牛乳、パン粉 (コンソメ、塩胡椒) ・胡瓜、人参 (塩、醤油、みりん、酢、胡麻、胡麻油) ・キャベツ、玉葱、コーン (コンソメ、塩胡椒)	・牛乳 ★おにぎり (精白米、胚芽米、14日わかめふりかけ、28日ゆかりふりかけ)
1 15 29	火	・ご飯 ・鯖の塩焼き ・さんぴら牛蒡 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鯖 (塩) ・牛肉、牛蒡、人参、蓮根 (醤油、砂糖、みりん、酒、胡麻油、胡麻) ・わかめ、なめこ、人参 (味噌)	・牛乳 (1,29日) ・コーンスナック (コーンフレーク、マシュマロ、マーガリン) (15日) ★苺コーンスナック (コーンフレーク、マシュマロ、マーガリン、糖パウダー)
2 16 30	水	・ご飯 ★お好み竹輪 ・ほうれん草のナムル ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・竹輪 (青のり、鰹節、お好みソース、マヨドレ) ・ほうれん草、人参、もやし (鶏ガラ、塩、胡麻油、にんにく) ・そうめん、人参、三つ葉 (醤油、塩)	・牛乳 (2日) ・お楽しみパン (16日) ・シュガートースト (食パン、マーガリン、砂糖) (30日) ・チーズトーストサンド (食パン、チーズ)
3 お誕生日 参観の日	木	・ちらし寿司 ・さつまいものリンゴ煮 ・果物 (苺) ・豚汁	・精白米、胚芽米、卵、胡瓜、鮭、刺身、海苔 (すし酢、塩) ・さつまいも、リンゴジュース ・果物 (苺) ・豚肉、大根、人参、しめじ、白菜、油揚げ、葱 (味噌)	・牛乳 ・三色蒸しパン (ホットケーキミックス、豆乳、油、B.P.砂糖、抹茶、食紅)
17 31	木	・ご飯 ★鶏のから揚げ ・おからのポテサラ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉 (片栗粉、油、酒、生姜、にんにく、塩胡椒、醤油) ・じゃが芋、おから、ベーコン、人参、胡瓜 (マヨドレ、酢、塩胡椒) ・小松菜、人参、えのき (味噌)	・牛乳 ★焼き芋 (さつまいも)
4 18	金	・ご飯 ・厚揚げと豚肉のオイマヨ炒め ・焼き南瓜 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・厚揚げ、豚肉、ピーマン、赤パプリカ、キャベツ (オイスターソース、マヨドレ、酒、塩胡椒、油) ・南瓜 (塩、油) ・麩、玉葱、人参 (味噌)	・牛乳 ★りんご ・お菓子
5	土	・ミートスパゲティ ・果物 ・野菜スープ	・スパゲティ、合挽ミンチ、玉葱、人参、ピーマン、コーン、カットマト、缶 (ケチャップ、ウスターソース、砂糖、コンソメ、塩、オリーブ油) ・果物 ・キャベツ、人参、えのき (ローリエ、コンソメ、塩胡椒)	・牛乳 ・お菓子
7	月	・ご飯 ★ハンバーグ ・海藻サラダ ・コーンスープ	・精白米、胚芽米 ・合挽ミンチ、豆腐、玉葱 (卵、パン粉、塩胡椒、ナツメグ、ケチャップ、油) ・ブロッコリー、カリフラワー、海藻ミックス、人参 (醤油、砂糖、酢、胡麻油) ・コーン (コーンスープの素、コンソメ、牛乳)	・牛乳 ★芋もち (もち米、さつまいも、きな粉、砂糖) ・お菓子
8 22	火	★カレーライス ・キャベツとパインのサラダ	・精白米、胚芽米、牛肉、じゃが芋、玉葱、人参、牛乳 (カレーパウダー、ウスターソース、油) ・パイン缶、キャベツ、菜の花、人参 (オリーブ油、酢、砂糖、塩)	・牛乳 ★ヨーグルト ・お菓子
9 23	水	★野菜ラーメン ・ジャーマンポテト	・中華麺、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、コーン (鶏ガラ、醤油、塩胡椒、にんにく、生姜) ・ベーコン、じゃが芋、玉葱、パセリ (塩胡椒、油)	・牛乳 ・バナナ ・お菓子
10 お弁当の日	木	・牛乳 ★コロコロドーナツ	・牛乳 ・ホットケーキミックス、豆腐、油、卵、人参、小松菜、ドーナツシュガー	
24	木	・梅としらすの混ぜご飯 ★おでん ・味噌汁	・精白米、胚芽米、梅、しらす (塩) ・大根、じゃが芋、人参、蒟蒻、平天、厚揚げ、ウィンナー (醤油、みりん、酒、砂糖) ・豆腐、玉葱、人参 (味噌)	・牛乳 ★トライフル (スポンジシート、生クリーム、みかん缶)
11 25	金	★ビビンバ ・トマトとチーズのサラダ ・中華スープ	・精白米、胚芽米、合挽ミンチ、豆もやし、人参、小松菜 (醤油、砂糖、みりん、酒、胡麻油、塩、にんにく) ・トマト、チーズ、胡瓜 (青しそドレッシング) ・玉葱、ワカメ、コーン (鶏ガラ、塩胡椒)	・牛乳 ★ココアマフィン (小麦粉、ココア、砂糖、バター、卵、B.P.塩、牛乳、マシュマロ)
12 26	土	・チャーハン ・果物 ・春雨スープ	・精白米、胚芽米、焼き豚、玉葱、三度豆、コーン (鶏ガラ、醤油、塩、胡椒、油) ・果物 ・春雨、人参、ニラ (鶏ガラ、塩胡椒)	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。  
※何か気になることがございましたら調理室又は保育士までお声かけ下さい。  
★マークのメニューはゆりぐみのリクエストメニューです。