

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
ツナエッグ 洋風味噌汁 果物 十六穀米(のり佃煮)	華風入り豆腐 さっぱりサラダ いりこ 十六穀米	ひなすし 魚の照り焼き すまし汁 ブロッコリー	お弁当の日	柳川風煮 しらす入り酢の物 果物【セレクト】 十六穀米	豚肉とニラの炒め物 納豆汁 果物 十六穀米
《3時のおやつ》 ポップコーン・牛乳 <10時のおやつ> ウエハース・牛乳	《3時のおやつ》 メロンパン・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	《3時のおやつ》 いちご甘酒ムース・ミルク <10時のおやつ> シスコーン・牛乳	《3時のおやつ》 お菓子詰め合わせ・ジュース <10時のおやつ> 果物・牛乳	《3時のおやつ》 チョコチップマフィン・牛乳 <10時のおやつ> チーズ・牛乳	《3時のおやつ》 ハーベスト・牛乳 <10時のおやつ> 黒棒・牛乳
8	9	10	11	12	13
厚揚げと小松菜の炒め煮 野菜のゴマ和え 果物 十六穀米(わかめ)	ふわふわミルクオムレツ さつま芋の洋風スープ 果物 十六穀米(ごま塩)	焼き肉 豆腐と若布のスープ いりこ 十六穀米	ビーフカレー 春雨サラダ 果物 十六穀米	魚のゴマソースかけ マセドアンスープ ヤクルト 十六穀米	スープパゲティ ベーコンとチンゲン菜のソテー 果物
《3時のおやつ》 オートミールランチ・牛乳 <10時のおやつ> クラッカー・牛乳	《3時のおやつ》 小倉ケーキ・ミルク <10時のおやつ> チーズ・牛乳	《3時のおやつ》 丸ぼうろ・チーズ・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	《3時のおやつ》 アイスボックスクッキー・牛乳 <10時のおやつ> かりんとう・牛乳	《3時のおやつ》 ピザトースト・牛乳 <10時のおやつ> 果物・ヤクルト・お茶	《3時のおやつ》 ココナッツサブレ・牛乳 <10時のおやつ> エイセイボーロ・牛乳
15	16	17	18	19	20
魚のサワーソース焼き イエローポタージュ 果物【セレクト】 十六穀米	豆腐とエビのケチャップ煮 白菜のゴママヨ和え 飲むヨーグルト 十六穀米(かつお節)	菜の花ごはん ハンバーグ 野菜入り若布スープ ポテトのマヨ和え	豚肉と切り干し大根の煮つけ ミックスサラダ 果物 十六穀米(しらす)	中華風炒り卵 ワンタンスープ いりこ 十六穀米(ゆかり)	春分の日
《3時のおやつ》 フルーツマフィン・牛乳 <10時のおやつ> チーズ・牛乳	《3時のおやつ》 いちご・牛乳 <10時のおやつ> ウエハース・飲むヨーグルト・お茶	《3時のおやつ》 シュークリーム・カルピス <10時のおやつ> 果物・牛乳	《3時のおやつ》 抹茶の蒸しケーキ・ミルク <10時のおやつ> 黒棒・牛乳	《3時のおやつ》 チーズサンド・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	
22	23	24	25	26	27
厚揚げのオイスターソース煮 カマボコと胡瓜の酢の物 ヤクルト 十六穀米(ごま塩)	竹輪の磯辺揚げ けんちん汁 果物 十六穀米(わかめ)	パスタ入りオムレツ キャベツのミルクスープ いりこのぎすけ煮 十六穀米	ウインナー入りクリームシチュー じゃこサラダ 果物 十六穀米	卒園式	肉うどん もやしと若布のソテー 果物
《3時のおやつ》 お別れ会メニュー <10時のおやつ> 果物・ヤクルト・お茶	《3時のおやつ》 ジャムパン・牛乳 <10時のおやつ> シスコーン・牛乳	《3時のおやつ》 ヨーグルト・ビスケット・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	《3時のおやつ》 クラッカー・牛乳 <10時のおやつ> エイセイボーロ・牛乳		《3時のおやつ》 バウムクーヘン・牛乳 <10時のおやつ> チーズ・牛乳
29	30	31	11日(木) ゆりぐみ スタンドグラスクッキー		
ジャージャー豆腐 海藻サラダ 果物 十六穀米	魚の変わり西京焼き 野菜のチャンプルー 果物 十六穀米(ゆかり)	酢豚 中華風コーンスープ いりこ 十六穀米	Let's Cooking 11日(木) ゆりぐみ スタンドグラスクッキー		
《3時のおやつ》 ハニーサンド・ミルク <10時のおやつ> チーズ・牛乳	《3時のおやつ》 オレンジゼリー・牛乳 <10時のおやつ> クラッカー・牛乳	《3時のおやつ》 おにぎりせんべい・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳			

17日(水) お誕生会  
22日(月) お別れ会

《セレクトメニュー》  
5日(金)・15日(月)

## ゆりぐみさん リクエストメニューランキング!

1位 シチュー



2位 カレー



3位 酢の物

ゆりぐみさんにとっては、最後の給食となります。そこで、子ども達に「好きな給食」を聞きリクエストが多かったメニューを、今月の献立に取り入れています。

リクエストメニューは青文字で表示しています!

## ナノハナを食べて 春を感じよう

ナノハナは春に出回る食材のひとつで、園でも春に登場します。ナノハナはビタミン類や食物繊維が多いので、風邪予防や便秘予防に効果があります。大人にはほろ苦さが人気ですが、子どもたちには苦みが嫌で食べにくいようなので、マヨネーズで和えたり、肉といっしょに炒めたりすると食べやすくなります。黄色の花が可愛いナノハナ、目で楽しむのはもちろん、「春」の味として味わってみましょう。