



月	火	水	木	金	土
		ウィナー入りクリームシチュー じゃこサラダ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 ジャムサンド・ミルク <10時のおやつ> チーズ・牛乳	ベーコンエッグ しめじ入り味噌汁 いりこ 十六穀米(ゆかり) 《3時のおやつ》 焼きそば・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	<b>お弁当の日</b> 《3時のおやつ》 ハーベスト・牛乳 <10時のおやつ> シスコーン・牛乳	豚肉とニラの炒め物 納豆汁 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 ビスコ・牛乳 <10時のおやつ> かりんとう・牛乳
	6	7	8	9	10
ふわふわミルクオムレツ さつま芋の洋風スープ いりこのぎすけ煮 十六穀米(わかめ) 《3時のおやつ》 バナナフィン・ミルク <10時のおやつ> ミニサラダ・牛乳	柳川風煮 ツナサラダ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 あんぱん・牛乳 <10時のおやつ> チーズ・牛乳	ハンバーグ ココココ南瓜のミルクスープ ミニトマト 十六穀米 《3時のおやつ》 ヨーグルト・シスコーン・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	厚揚げの味噌煮 カマボコと胡瓜の酢の物 果物 十六穀米(ごま塩) 《3時のおやつ》 ココアクッキー・牛乳 <10時のおやつ> エイセイボーロ・牛乳	魚のクラッカー揚げ 五色野菜のスープ ヤクルト 十六穀米(のり佃煮) 《3時のおやつ》 レーズン入り蒸しパン・牛乳 <10時のおやつ> 果物・ヤクルト・お茶	スープスパゲティ ベーコンとチンゲン菜のソテー 果物 《3時のおやつ》 フレンチパピロ・牛乳 <10時のおやつ> クラッカー・牛乳
13	14	15	16	17	18
竹輪の磯辺揚げ 沢煮椀 果物 十六穀米(かつお節) 《3時のおやつ》 源氏パイ・牛乳 <10時のおやつ> 黒棒・牛乳	南瓜のカレー フルーツサラダ 十六穀米 《3時のおやつ》 豆乳プリン・牛乳 <10時のおやつ> チーズ・牛乳	魚のコーンマヨ焼き イタリアンスープ 果物【セレクト】 十六穀米(ゆかり) 《3時のおやつ》 黒糖カステラ・牛乳 <10時のおやつ> シスコーン・牛乳	豆腐と挽肉の味噌煮 さっぱりサラダ いりこ 十六穀米 《3時のおやつ》 チーズサンド・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	中華風炒り卵 ワンタンスープ 果物 十六穀米(しらす) 《3時のおやつ》 パウムクーヘン・ミルク <10時のおやつ> ビスケット・牛乳	ニラと厚揚げのあんかけ丼 はんぺんとえのきのスープ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 みりん揚げ・牛乳 <10時のおやつ> ウエハース・牛乳
20	21	22	23	24	25
酢豚 中華風コーンスープ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 黄粉トースト・ミルク <10時のおやつ> クラッカー・牛乳	春分の日 	魚の照り焼き 野菜のチャンプルー 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 シュークリーム・牛乳 <10時のおやつ> チーズ・牛乳	菜の花ごはん チキンナゲット キャベツと春雨のスープ 果物 《3時のおやつ》 ナチョス・カルピス <10時のおやつ> かりんとう・牛乳	厚揚げと小松菜の炒め煮 野菜のゴマ和え いりこ 十六穀米(わかめ) 《3時のおやつ》 せんべい・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	
27	28	29	30	31	
魚のカレーフリッター 鶏肉と野菜の具沢山スープ ヤクルト 十六穀米 《3時のおやつ》 ハニーケーキ・牛乳 <10時のおやつ> 果物・ヤクルト・お茶	焼き肉 豆腐とチンゲン菜のスープ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 ゼリー・丸ぼうろ・牛乳 <10時のおやつ> チーズ・牛乳	ポークビーンズ 野菜のサワー漬け 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 おから豆乳蒸しパン・牛乳 <10時のおやつ> ビスケット・牛乳	きのこと入りオムレツ キャベツのミルクスープ いりこ 十六穀米(ごま塩) 《3時のおやつ》 メロンパン・ミルク <10時のおやつ> 果物・牛乳	華風炒り豆腐 ミックスサラダ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 ココナッツサブレ・牛乳 <10時のおやつ> 黒棒・牛乳	

**\*\* 3月の予定 \*\***

22日(水) お別れ会  
 23日(木) お誕生会

《セレクトメニュー》 15日(水)

**ゆりぐみさん★リクエストメニュー**

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)

焼きそば      カレー  
 竹輪の磯辺揚げ      ハンバーグ  
 ミニトマト      のりの佃煮

**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。