

令和5年度 3月献立 北野田こども園

	11・25(月)	12・26(火)	13・27(水)	28(木)	15・29(金)	2・16(土)
献立	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>豚肉とれんこんの炒め物</li> <li>小松菜の塩昆布和え</li> <li>すまし汁</li> <li>りんご</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>白身魚の香味フライ</li> <li>カリフラワーの醤油ドレッシング</li> <li>みそ汁</li> <li>オレンジ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>塩豚丼</li> <li>もやしのナムル</li> <li>バナナ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>美唄の鶏めし風</li> <li>肉豆腐</li> <li>菜の花のおかか和え</li> <li>みそ汁</li> <li>グレープフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>ピザ風チキン</li> <li>チンゲン菜サラダ</li> <li>コンソメスープ</li> <li>みかん缶</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ちゃんぽんめん</li> <li>大根の中華和え</li> <li>バナナ</li> </ul>
材料	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼豚肉 玉ねぎ れんこん 人参 醤油 砂糖 酒 みりん 油 天然だし(昆布・かつお)</li> <li>▼小松菜 塩昆布 ごま油</li> <li>▼大根 なめこ わかめ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 酒 みりん 塩</li> <li>▼りんご</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼タラ 酒 塩 小麦粉 スキムミルク パン粉 パセリ 油</li> <li>▼カリフラワー 人参 コーン グリンピース 醤油 酢 ごま油 砂糖 にんにく 白ごま</li> <li>▼玉ねぎ さつまいも 天然だし(昆布・かつお) みそ</li> <li>▼オレンジ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米 豚肉 黄パプリカ 玉ねぎ 人参 たけのこ 醤油 酒 中華だし 塩 ごま油 レモン果汁 片栗粉</li> <li>▼太もやし チンゲン菜 人参 塩 ごま油 醤油 砂糖 白ごま 酢</li> <li>▼バナナ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米 鶏肉 玉ねぎ 板こんにゃく 油揚げ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん</li> <li>▼牛肉 木綿豆腐 玉ねぎ 人参 麩 醤油 砂糖 天然だし(昆布・かつお) みりん 酒</li> <li>▼菜の花 ほうれん草 かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん</li> <li>▼玉ねぎ しめじ わかめ 天然だし(昆布・かつお) みそ</li> <li>▼グレープフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼鶏肉 ミックスチーズ ケチャップ 砂糖 酒 油 塩 パセリ</li> <li>▼チンゲン菜 ツナ 酢 醤油 油 塩コショウ 砂糖</li> <li>▼キャベツ 人参 太もやし コンソメ 酒 塩 醤油</li> <li>▼みかん缶</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼中華麺 豚肉 白菜 しめじ 玉ねぎ 人参 赤かまぼこ コーン ちゃんぽんスープ みりん ごま油</li> <li>▼大根 人参 醤油 砂糖 ごま油 酢 塩 白ごま</li> <li>▼バナナ</li> </ul>
アレルギー						
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>チーズ蒸しパン</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>お茶漬け風おにぎり</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>牛乳ケーキ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>じゃがバター</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>麩ラスク</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>ビスコ</li> <li>星たべよ</li> </ul>
栄養価	<p>熱量 610kcal                  蛋白 19.9g                  脂質 18.6g</p>	<p>熱量 541kcal                  蛋白 20.0g                  脂質 10.7g</p>	<p>熱量 586kcal                  蛋白 18.9g                  脂質 18.8g</p>	<p>熱量 586kcal                  蛋白 23.6g                  脂質 22.0g</p>	<p>熱量 599kcal                  蛋白 21.9g                  脂質 24.0g</p>	<p>熱量 621kcal                  蛋白 19.1g                  脂質 24.0g</p>
	4・18(月)	5・19(火)	6(水)	7・21(木)	8・22(金)	9(土)
献立	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>サワラの和風あんかけ</li> <li>高野豆腐の煮物</li> <li>みそ汁</li> <li>ゼリー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉のマーメレード炒め</li> <li>ほうれん草とチーズのサラダ</li> <li>コンソメスープ</li> <li>オレンジ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>カレーライス</li> <li>フルーツヨーグルト</li> </ul> <p>(きりん1・2組)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カレーライス</li> <li>バナナ・野菜ジュース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>家常豆腐</li> <li>チョレギサラダ</li> <li>中華スープ</li> <li>グレープフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏のから揚げ</li> <li>切干大根のベーコン煮</li> <li>みそ汁</li> <li>みかん缶</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>みそうどん</li> <li>かぼちゃのバター焼き</li> <li>バナナ</li> </ul>
材料	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼サワラ 酒 油 玉ねぎ 豆苗 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉</li> <li>▼高野豆腐 人参 いんげん ごま油 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒</li> <li>▼さつまいも 油揚げ わかめ みそ 天然だし(昆布・かつお)</li> <li>▼ゼリー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼鶏肉 ブロッコリー 玉ねぎ 赤パプリカ マーメレード 醤油 みりん 砂糖 塩 油</li> <li>▼ほうれん草 ミックスチーズ 酢 醤油 油 塩コショウ 砂糖</li> <li>▼人参 コーン マッシュルーム コンソメ 酒 塩 醤油</li> <li>▼オレンジ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米 豚肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 カレールウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク</li> <li>▼プレーンヨーグルト 砂糖 黄桃缶 みかん缶 パイン缶</li> </ul> <p>(きりん1・2組)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米 豚肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 カレールウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク</li> <li>▼バナナ</li> <li>▼野菜ジュース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼厚揚げ 豚肉 玉ねぎ 人参 ビーマン 酒 醤油 オイスターソース 砂糖 中華だし 片栗粉</li> <li>▼キャベツ ちくわ きざみのり ごま油 醤油 中華だし 砂糖 塩 にんにく 白ごま</li> <li>▼玉ねぎ かぼちゃ コーン みりん ごま油 中華だし ショウガ 酒 醤油 塩</li> <li>▼グレープフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼白米</li> <li>▼鶏肉 醤油 にんにく しょうが みりん 酒 砂糖 塩 片栗粉 油</li> <li>▼切干大根 ベーコン グリンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒</li> <li>▼木綿豆腐 人参 えのき 天然だし(昆布・かつお) みそ</li> <li>▼みかん缶</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▼うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 油揚げ ほうれん草 天然だし(昆布・かつお) みそ 醤油 酒 みりん 油</li> <li>▼かぼちゃ 塩 バター</li> <li>▼バナナ</li> </ul>
アレルギー						
おやつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>小松菜チヂミ</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>プレーンクッキー</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>パウムクーヘン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>いちごジャムパン</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>焼きビーフン</li> </ul> <p>(手作り)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳</li> <li>エースコイン</li> <li>薄焼きサラダ</li> </ul>
栄養価	<p>熱量 609kcal                  蛋白 24.9g                  脂質 20.2g</p>	<p>熱量 631kcal                  蛋白 19.4g                  脂質 22.4g</p>	<p>熱量 666(675)kcal                  蛋白 17.1(17.2)g                  脂質 23.3(22.6)g</p>	<p>熱量 562kcal                  蛋白 19.8g                  脂質 17.7g</p>	<p>熱量 624kcal                  蛋白 22.3g                  脂質 23.0g</p>	<p>熱量 618kcal                  蛋白 19.4g                  脂質 23.6g</p>

※1日はひな祭りメニュー、14日はお誕生日メニューです。献立は玄関にて掲示しています。

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 株式会社 富喜屋

※★印はアレルギー・アレルギー除去食対象です。

※アレルギー・B,Cは別紙メニューになります。

※魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もございます。気を付けてお召し上がりください。