

# 3月 給食献立表

2022年度  
いぬかいこども園

日	曜日	昼食	3時のおやつ	
1	水	ごはん 千草焼き わかめの酢の物  もやしの味噌汁 みかん	オレンジカップケーキ・ミルク	
2	木	おもいで遠足		
3	金	ひなまつり(パン エビフライ  ほうれん草とひじきのサラダ  ポテト コーンスープ  いちごゼリー)		
4	土	ごはん 千切り大根の卵とじ 焼きししゃも すまし汁 ゼリー	お菓子・牛乳	
6	月	ごはん けんちん汁 手羽中の甘酢煮 ポイルブロッコリー 手作りふりかけ りんご	ツナ入りカレーピラフ・麦茶	
7	火	ごはん  鮭の塩麹焼き  ひじきの炒め煮  そうめん汁 キウイ	ジャムサンド・ミルク	
8	水	オムハヤシ グリーンサラダ チーズ ミルクスープ ブルーベリーヨーグルト	豆乳バナナマフィン・ミルク	
9	木	ゆかりおにぎり(少) 焼きそば  ゆで卵  枝豆 わかめスープ いちご	お菓子・ミルク	
10	金	ごはん 大豆のかき揚げ 南瓜の甘煮 味噌汁 オレンジ	フルーツゼリー・お菓子・麦茶	
11	土	ごはん 焼きビーフン ブロッコリーの胡麻和え かき玉スープ りんご	お菓子・牛乳	
13	月	ごはん 炒り豆腐 紅白なます 味噌汁 みかん	マカロニあべかわ・ミルク	
14	火	わかめごはん ひじき入り肉団子のスープ 鶏レバーの甘辛煮 白菜の海苔和え フルーチェ	野菜チップス・麦茶	
15	水	ごはん  魚の煮つけ 小松菜のじゃこ和え 味噌汁 りんご	きな粉クッキー・ミルク	
16	木	パン  ハンバーグ ツナとキャベツのマリネ コンソメスープ パナナ	お菓子・ミルク	
17	金	ごはん 五目煮豆  ポイルウインナー すまし汁 オレンジ	チーズラスク・ミルク	
18	土	ごはん うま塩だんご汁 にらとちくわの炒め物 ブロッコリーのおかか和え りんご	お菓子・牛乳	
20	月	チキンカレー  スパゲティサラダ  ミントマト いちごヨーグルト	カル鉄お好み焼き・麦茶	
21	火	春分の日		
22	水	ごはん 高野豆腐の卵とじ ひじきサラダ 味噌汁 ゼリー	お菓子・ジュース	
23	木	お別れ会食会 ( カレーライス  からあげ とんかつ  ポイルウインナー  どうもこし うずら卵煮卵 ポイルブロッコリー にんじんしりしり かむかむ海藻サラダ ヨーグルト)		
24	金	ごはん  鮭の変わりパン粉焼き 野菜炒め すまし汁 オレンジ	豆乳フレンチトースト・ミルク	
25	土	卒園式		
27	月	ごはん 肉じゃが キャベツのじゃこ和え 豆乳味噌汁 りんご	ごはんピザ・麦茶	
28	火	ごはん 魚のホイル蒸し 5色きんぴら すまし汁 いちご	豆腐のもちもちパンケーキ・ミルク	
29	水	ごはん(少) 親子うどん ちくわの磯部揚げ キャベツの即席漬け パナナ	オレンジゼリー・お菓子・麦茶	
30	木	ごはん いかと里芋の味噌煮 3色納豆 すまし汁 オレンジ	お菓子・ミルク	
31	金	ごはん 鶏肉のバーベキューソース とんとんサラダ コンソメスープ りんご	ふかし芋・麦茶	



## リクエスト給食

3月は、さくら組さんのリクエスト(の印をつけています)を中心とした献立になっています。子ども達の思い出に残っているメニューを、心を込めて作ります。お楽しみに!!



## 1年間の食育活動報告(3月は予定です)

- 4月: 筍を掘り、皮を剥いて茹で調理室で調理して試食
- 5月: 芋の苗植え・野菜の苗植え・さくら組ホットケーキ作り
- 6月: さくら組包丁の練習・すみれ組キャベツをちぎってお好み焼き作り
- 7月: さくら組包丁の練習・縁日ごっこ・夏野菜の収穫・サマーナイト
- 8月: 夏野菜の収穫(給食で提供)・すみれ組フルーチェでパフェ作り
- 9月: 非常食試食
- 10月: さくら組給食のスープ作り
- 11月: 芋ほり・すみれ・たんぼぼ・つくし組さつま芋を使ったお菓子作り  
さくら組防災クッキング
- 12月: 焼き芋・団子汁大会(さくら・すみれ組団子伸ばし体験)
- 1月: 七草粥・鏡開き・もちつき  
すみれ組やせうま作り・たんぼぼ組クッキー作り
- 2月: 恵方巻・豆まき・さくら組ピザトースト作り・つくし組クッキー作り
- 3月: さくら組顔クッキー作り・つくし組クッキング



※献立は変更になる場合があります。※1号認定の方は、おやつはありません。



## 給食室より

今年度の食育活動は「コロナ禍でもできること」を目標に実施しました。その中で新しい活動にチャレンジしたり、クッキングの回数を増やすことができました。今年度から始めた事として、つくし組さんのクッキング、食育人材バンクを利用したさくら組さんの防災クッキング、以上児クラスの恵方巻作りがあります。来年度も子ども達が熱中できる食育を目指していきたいと考えています。  
調理員一同、来年度も安全・安心な給食提供に努めたいと思います。

一年間、食育活動へのご協力、ありがとうございました。

