

2024年3月

給食献立予定表

一本松保育園

日 付	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)		10時おやつ	栄養価
		熱力になるもの 熱と力になるもの 肉や魚や野菜になるもの 体の力を育てるもの	調味料		
01 火	三色ちらし寿司 鶏肉の照り焼き 小松菜の和え 手まり餅のすまし汁	いりこ 牛乳、ごま、豚、片栗粉、三温油 火 牛乳、豚肉、みそ、いりこ	いちご、こまぼう、もやし、たまねぎ、にんじん、えのき、なはな、ねぎ、のり	だし汁、餅、しょうゆ、塩 牛乳 軽いお菓子 おひなさま いちごムース	エネルギー 376 kca たんぱく質 18.5 g 脂 質 11.6 g カルシウム 240 mg
02 木	とん汁うどん 南瓜の甘煮 みかん缶 いりこ	うどん、コーンフレーク、さといも、三温油、ごま油	かぼちゃ、みかん、だいこん、にんじん、ねぎ、こぼう	だし汁、みりん、塩 牛乳 軽いお菓子 コーンフレーク	エネルギー 458 kca たんぱく質 15.1 g 脂 質 14.0 g カルシウム 257 mg
04 月	ご飯 千草焼き 鶏レバーの甘辛煮 五目ピーフン汁	パン、食パン、マーガリン、グラニュー糖、砂糖、三温油、ごま油、米	たまねぎ、バナナ、にんじん、ほうれんそう、キャベツ、ねぎ、椎茸、しょぼう	だし汁、しょうゆ、中華だしの素 牛乳 ココアトースト	エネルギー 603 kca たんぱく質 24.3 g 脂 質 17.8 g カルシウム 297 mg
05 火	ご飯 白身魚のタルタル丼 わじとほんのりごまソラダ じゃが芋のみぞ汁	じゃがいも、三温油、ごま、米、マヨネーズ	りんごジュース、オレンジ、牛乳、卵、豆乳、油揚げ、みそ、ゼラチン、いりこ	だし汁、しょうゆ、酢、塩 牛乳 軽いお菓子 りんごゼリー	エネルギー 322 kca たんぱく質 14.8 g 脂 質 7.2 g カルシウム 206 mg
06 水	ご飯 クリーミッシュチュー スクランブルエッグ 小魚サラダ	りんご 牛乳、卵、豚肉、しらす干し、かつお節、いりこ	りんご、牛乳、卵、豚肉、しらす干し、さゆり、たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、えのき、にんじん、ねぎ、のり	牛乳 軽いお菓子 牛乳 おかか昆布おにぎり	エネルギー 543 kca たんぱく質 22.1 g 脂 質 17.3 g カルシウム 330 mg
07 木	ご飯 さわらのみぞ照り焼き 小松菜の納豆あえ 五目かき玉汁	パン 牛乳、卵、豚肉、絹豆腐、油揚げ、みそ、いりこ	パン、こまぼう、もやし、にんじん、だいこん、にんじん、たまねぎ、ねぎ、しおが	だし汁、みりん、カレー粉 牛乳 軽いお菓子 おやつカレーうどん	エネルギー 431 kca たんぱく質 21.2 g 脂 質 13.1 g カルシウム 231 mg
08 金	ご飯 中華丼 ひじきの中華サラダ にら玉スープ	オレンジ 牛乳、豆乳、豚肉、卵、かまぼこ、いりこ	たまねぎ、オレンジ、さゆり、はくさい、にんじん、コーン、にら、ひじき、椎茸、しょぼう	中華スープ、牛乳 軽いお菓子 牛乳 ボティーチョー	エネルギー 484 kca たんぱく質 19.7 g 脂 質 17.5 g カルシウム 342 mg
09 土	和風スパゲティー 豆腐スープ パイン缶 いりこ	スパゲティ、油、ピスケット 牛乳、豆乳、ツナ缶、いりこ	パン、いんじん、はくさい、たまねぎ、しめじ、えのき、ねぎ、椎茸、わかめ	牛乳 軽いお菓子 牛乳 ビスケット	エネルギー 364 kca たんぱく質 14.7 g 脂 質 13.6 g カルシウム 317 mg
11 月	ご飯 牛丼と納豆の旨煮 キャベツの昆布和え かき玉汁	パン、グラニュー糖、マーガリン、三温油、ごま油、米	牛乳、卵、豆乳、牛肉、いりこ	牛乳 軽いお菓子 牛乳 シュガートースト	エネルギー 478 kca たんぱく質 21.5 g 脂 質 16.5 g カルシウム 318 mg
12 火	ご飯 鶏のパターしょうゆ焼 ひじきと大豆の炒り煮 さつま汁	りんご 牛乳、さけ、大豆、パター、みそ、油揚げ、きな粉、いりこ	りんご、だいこん、にんじん、こぼう、ねぎ、塩 牛乳 鮭のさかなコラスク	牛乳 軽いお菓子 牛乳 だし汁、しょうゆ、みりん、塩	エネルギー 483 kca たんぱく質 21.8 g 脂 質 17.8 g カルシウム 318 mg
13 水	ご飯 スコッブコロッケ 吉ヶ谷キャベツとツナのサラダ コーンと玉子のスープ	オレンジ 牛乳、豚ひき肉、牛ひき肉、ツナ缶、さけ、卵、いりこ	オレンジ、ソース、中華スープ、塩、コーンソース	牛乳 軽いお菓子 牛乳 鮭わなかめおにぎり	エネルギー 568 kca たんぱく質 18.5 g 脂 質 17.6 g カルシウム 282 mg
14 木	ご飯 さばのごま味噌焼き 五目大豆 大根のすまし汁	パン 牛乳、さば、大豆、みそ、いりこ	パン、だいこん、にんじん、えのき、こぼう、いんげん、ねぎ、椎茸、わかめ	牛乳 軽いお菓子 牛乳 黒糖蒸しパン	エネルギー 482 kca たんぱく質 21.0 g 脂 質 18.0 g カルシウム 331 mg
15 金	ご飯 チキンカレー はうるんのおかかサラダ きのこのスープ	オレンジ 牛乳、豚肉、卵、スキムミルク、かつお節、いりこ	オレンジ、ほうれんそう、たまねぎ、しめじ、バナナ、にんじん、もやし、ちくわ、みかん、バ	牛乳 軽いお菓子 牛乳 フレッシュヨーグルト	エネルギー 407 kca たんぱく質 15.4 g 脂 質 12.2 g カルシウム 259 mg
16 土	ご飯 さつまねうどん さつま芋の甘煮 みかん缶 いりこ	ごはん、うどん、三温油、フルーティ	みかん、たまねぎ、みじん切り、ねぎ、椎茸、しめじ	牛乳 軽いお菓子 牛乳 フルーチェ	エネルギー 339 kca たんぱく質 12.1 g 脂 質 8.7 g カルシウム 221 mg
18 月	ご飯 麻婆豆腐 切干大根のナムル わかめスープ	ロールパン、ごま油、片栗粉、三温油、油、ごま、米	パン、にんじん、たまねぎ、さゆり、えのき、中華だしの素、塩	牛乳 軽いお菓子 牛乳 玉子サンド	エネルギー 508 kca たんぱく質 21.8 g 脂 質 20.0 g カルシウム 347 mg

日 付	献立名	材料名(昼食・3時おやつ)			10時おやつ 3時おやつ	栄養価
		熱と力になるもの 熱や肉や野菜になるもの 体の力を育てるもの	血や肉や野菜になるもの おのれを育てるもの	調味料		
19 火	ご飯 オレンジ 白身魚のおろし煮 かぼちゃのサラダ 春キャベツのみぞ汁	オレンジ 牛乳、あがく、三温油、マヨネーズ、米	かぼちゃ、オレンジ、にんじん、キャベツ、さゆり、きな粉、いりこ	だし汁、しょうゆ、塩	牛乳 軽いお菓子 牛乳 マカロニあべかわ	エネルギー 462 kca たんぱく質 20.3 g 脂 質 14.5 g カルシウム 312 mg
21 木	ご飯 パン さわらのみぞ照り焼き ひじきの五目煮 きのこのご汁	パン 牛乳、さわら、豆乳、バター、塩、油、米	パン、にんじん、しめじ、えのき、にんじん、ねぎ、塩	だし汁、だし汁、しょうゆ、牛乳	牛乳 軽いお菓子 牛乳 手作りクッキー	エネルギー 482 kca たんぱく質 19.4 g 脂 質 17.2 g カルシウム 293 mg
22 金	ご飯 オレンジ なっとう丼 小松菜のナムル じゃが芋のみぞ汁	オレンジ 牛乳、卵、納豆、豆乳、三温油、米	オレンジ、パン、ひじき、きな粉、いりこ	だし汁、しょうゆ、牛乳	牛乳 軽いお菓子 牛乳 パンケーキ	エネルギー 534 kca たんぱく質 23.5 g 脂 質 19.4 g カルシウム 359 mg
23 水	焼きそば わかめと玉子のスープ パイント缶 いりこ	スパゲティ、油、クラッカー 牛乳、豚肉、卵、かつお節、いりこ	牛乳、豚肉、卵、牛ひき肉、みそ、いりこ	牛乳、豚肉、牛乳 牛乳 クラッカー	牛乳 軽いお菓子 牛乳 牛乳	エネルギー 405 kca たんぱく質 16.3 g 脂 質 16.9 g カルシウム 291 mg
25 月	ご飯 オレンジ カレー肉じゃが ほうれん草の醤和え なめこのみぞ汁	オレンジ 牛乳、牛肉、豆乳、みそ、いりこ	オレンジ、パン、豆乳、マーガリン、油、三温油、米	牛乳、牛肉、豆乳、牛乳 牛乳 カリント風トースト	牛乳 軽いお菓子 牛乳 牛乳	エネルギー 456 kca たんぱく質 17.9 g 脂 質 14.0 g カルシウム 312 mg
26 火	ご飯 パン 鯛のコンフレーク焼 五目すまし汁	フライドポテト、コーンフレーク、油、マヨネーズ、三温油 牛乳、豆乳、さば、ツナ缶、油揚げ、いりこ	パン、牛肉、豆乳、ツナ缶、かつお節、いりこ	牛乳、牛乳 牛乳 フライドポテト	牛乳 軽いお菓子 牛乳 牛乳	エネルギー 532 kca たんぱく質 23.1 g 脂 質 21.0 g カルシウム 315 mg
27 水	ご飯 オレンジ ハンバーグ にんじんのごまサラダ ギャバズースープ	牛乳、牛肉、豆乳、パン、牛乳 牛乳、牛肉、豆乳、ツナ缶、かつお節、いりこ	牛乳、牛肉、豆乳、ツナ缶、かつお節、いりこ	牛乳、牛肉、豆乳、牛乳 牛乳 たこ焼風おにぎり	牛乳 軽いお菓子 牛乳 牛乳	エネルギー 568 kca たんぱく質 20.7 g 脂 質 20.2 g カルシウム 302 mg
28 木	ご飯 パン さばの梅漬 ハリハリ納豆サラダ 南瓜のみぞ汁	パン 牛乳、豆乳、油、豆、みそ、いりこ	パン、豆乳、油、豆、みそ、いりこ	牛乳、牛肉、豆乳、牛乳 牛乳 牛乳	牛乳 軽いお菓子 牛乳 牛乳	エネルギー 417 kca たんぱく質 16.6 g 脂 質 12.0 g カルシウム 196 mg
29 金	ご飯 りんご ハヤシライス キャベツのサラダ レタスのスープ	牛乳、牛肉、ツナ缶、豆乳、豆乳、ツナ缶、かつお節、いりこ	牛乳、牛肉、ツナ缶、豆乳、豆乳、ツナ缶、かつお節、いりこ	牛乳、牛肉、牛乳 牛乳 くろがねもち	牛乳 軽いお菓子 牛乳 牛乳	エネルギー 517 kca たんぱく質 18.8 g 脂 質 18.6 g カルシウム 361 mg
30 土	ミートスパゲティー 玉子スープ みかん缶 いりこ	コーンフレーク、スパゲティ、油 牛乳、卵、豚ひき肉、ツナ缶、いりこ	牛乳、牛肉、ツナ缶、豆乳、豆乳、ツナ缶、かつお節、いりこ	牛乳、牛肉、牛乳 牛乳 牛乳	牛乳 軽いお菓子 牛乳 牛乳	エネルギー 447 kca たんぱく質 17.8 g 脂 質 13.5 g カルシウム 253 mg

食事のマナーを見直してみましょう

食事のマナーとは、自分がおいしく食べると同時に、一緒に食べる人が気持ちよく過ごせるためのものです。これは大人も子どもも同じことなので、年齢に合わせて少しずつ身につけていくことが大切です。例えば、1、2歳でも挨拶や姿勢よく食べることなどを身につけることができます。3、4歳になると、おはしの持ち方やマナーも覚えます。5、6歳では、お友達と楽しく気持ちよく食べるためにどうすればよいか覚えることができます。1年間の振り返りとしてマナーを見直してみてはいかがでしょうか。

