

日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
1 土	きつねうどん 果物 	うどん、すしあげ、濃口醤油、砂糖、本みりん、だし昆布、水、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水/果物/牛乳/ネオバターロール[既製品のパン]	牛乳 ネオバターロール
ひなまつり			
3 月	ちらし寿司(鮭)  小松菜のお吸い物(かまぼこ) 果物ゼリー(もも)	米、だし昆布、酢、砂糖、食塩、高野豆腐、にんじん、干しいたけ、だし汁、砂糖、薄口醤油、三度豆、さけフレーク、コーン/こまつな、すこやか板無蒲鉾、たまねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水/国産ももゼリー/牛乳/果物/薄力粉、砂糖、マーガリン、いりごま、豆乳ホイップ、水	牛乳 果物 ◎ごまクッキー
4 火	ご飯 さわらのカレームニエル 春雨サラダ チンゲン菜のスープ 	米/さわら、食塩、薄力粉、カレー粉、オリーブ油/春雨、きゅうり、にんじん、カットわかめ、酢、砂糖、薄口醤油、食塩/チンゲン菜、たまねぎ、しめじ、ベーコン、薄口醤油、食塩、水/牛乳/果物/さつまいも、食塩/豆乳プリン(卵・乳不使用)	牛乳 果物 ◎蒸し芋(小)  豆乳プリン
お別れ会			
5 水	赤飯  エビフライ  ブロッコリーとツナのサラダ キャベツのすまし汁 	米、もち米、小豆、食塩/尾付 むきえび、薄力粉、水、パン粉、油、トンカツソース/ブロッコリー、ツナフレーク油漬、にんじん、ポン酢/キャベツ、たまねぎ、えのきたけ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水/完熟りんごジュース/米粉のホットケーキミックス、砂糖、油、水、豆乳ホイップ、砂糖、みかん缶	完熟りんごジュース ◎みかんとホイップのケーキ 
6 木	ご飯 豚肉の野菜炒め  けんちん汁(豆腐)	米/豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、ごま油、濃口醤油、砂糖、食塩/豆腐、さといも、だいこん、にんじん、干しいたけ、青ねぎ、油、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/食パン(卵なし)、マヨドレ、粉チーズ	牛乳 果物 ◎チーズパン 
7 金	ビビンバ コーンとワカメのスープ	米、牛肉、にんにく、青ねぎ、砂糖、濃口醤油、ごま油、ほうれん草、緑豆もやし、にんじん、きゅうり、濃口醤油、砂糖、いりごま/コーン、たまねぎ、カットわかめ、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水/牛乳/果物/薄力粉、豆乳、砂糖、水、油、ブルーベリージャム	牛乳 果物 ◎ブルーベリージャムクレープ(小麦)
8 土	焼き鳥うどん 果物 	うどん、鶏もも肉、濃口醤油、本みりん、水、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水/果物/牛乳/スナックパン野菜と果物[既製品のパン] 	牛乳 スナックパン(野菜と果物)
10 月	ご飯 キーマカレー ブロッコリーの甘酢和え 	米/豚ミンチ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、生姜、にんにく、油、カレー粉、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、水、鶏がらスープ、ケチャップ、片栗粉/ブロッコリー、にんじん、酢、砂糖、薄口醤油、食塩/牛乳/バナナ、みかん缶、りんご、ヨーグルト(無糖)/揚一番 	牛乳 ◎フルーツヨーグルト 揚一番 
11 火	まぜ込みご飯 かぼちゃと豚肉の煮物  豆腐とワカメのみそ汁	米、まぜごはんのもと(6色の野菜)/かぼちゃ、豚肉、たまねぎ、三度豆、生姜、油、濃口醤油、砂糖、煮干し、水/豆腐、カットわかめ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/薄力粉、ベーキングパウダー、きな粉、砂糖、豆乳、水 	牛乳 果物 ◎きな粉蒸しパン
12 水	ご飯 鶏肉の唐揚げタレづけ もやしとツナのサラダ 大根のすまし汁	米/鶏むね肉、片栗粉、油、濃口醤油、砂糖、酢、ごま油、生姜、水/緑豆もやし、きゅうり、ツナフレーク油漬、ポン酢/だいこん、えのきたけ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水/アシドミルクPLUS/りんごジュース、水、砂糖、粉末かんてん/おにぎりせんべい[卵]	アシドミルク ◎りんごゼリー おにぎりせんべい
13 木	ベジロール(ほうれん草)  クリームシチュー キャベツと人参のサラダ	ベジロール(ほうれん草)《卵なし》、/鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ピーマン、油、クリームシチューの素、牛乳、水、/キャベツ、にんじん、ノンオイル柑橘ドレッシング、/牛乳、/果物、/米、米みそ(淡色辛みそ)、いりごま、砂糖、水	牛乳 果物 ◎五平餅風 
14 金	ご飯 焼き魚(さば) レンコンのきんぴら煮 小松菜のみそ汁 	米/さば、油、ポン酢/豚肉、れんこん、にんじん、つきこんにやく、砂糖、本みりん、濃口醤油、いりごま、油、だし汁/こまつな、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/ポークウインナー、米粉のホットケーキミックス、砂糖、豆乳、水、油、ケチャップ 	牛乳 果物 ◎ウインナーパンケーキ(米粉)
15 土	ミートスパゲティ 果物 	スパゲティ、オリーブ油、合ミンチ、たまねぎ、にんじん、油、トマトピューレ、ケチャップ、ウスターソース、鶏がらスープ、水、食塩、白こしょう、片栗粉、砂糖/果物/牛乳/十勝バターレーズンスティック[既製品のパン]	牛乳 十勝バターレーズンスティック
17 月	ご飯 筑前煮 豆腐と白菜のみそ汁 	米/鶏もも肉、さといも、ごぼう、にんじん、板こんにやく、干しいたけ、三度豆、食塩、濃口醤油、砂糖、油、煮干し、水/豆腐、はくさい、たまねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/米粉のホットケーキミックス、豆乳、水、油、きな粉、砂糖	牛乳 果物 ◎きなこドーナツ 



日付	献立名	材料名	おやつ (◎は手作りおやつ)
18 火	鶏炒飯 ゆでブロッコリー(マヨドレ) チンゲン菜とコーンのスープ	米、鶏ミンチ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、油、食塩、鶏がらスープ、濃口醤油、油/ブロッコリー、食塩、マヨドレ/コーン、たまねぎ、チンゲン菜、鶏がらスープ、薄口醤油、食塩、水/ジョア ストロベリー/果物/いりこ用雑魚、砂糖、濃口醤油、水/ハッピーターン	ジョア(ストロベリー) 果物 ◎いりこ[2~5歳児] ハッピーターン[1~5歳児]
卒園式			
19 水	ご飯 ポークカレー 切干大根の酢の物	米/豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ピーマン、みんなの給食カレー(アレルギー27品目不使用)、ケチャップ、油、水/切り干しだいこん、きゅうり、にんじん、酢、砂糖、濃口醤油、ごま油/牛乳/果物/薄力粉、ココア、砂糖、油、豆乳ホイップ、水	牛乳 果物 ◎ココアクッキー
20 木	<h2 style="text-align: center;">春分の日</h2>		
21 金	ご飯 厚揚げとなすのみそ炒め 胡瓜とツナの和え物 麩とワカメのすまし汁	米/厚揚げ、豚肉、なす、にんじん、つきこんやく、干しいたけ、油、ごま油、米みそ(淡色辛みそ)、本みりん、砂糖、酒、水/きゅうり、にんじん、ツナフレーク油漬、濃口醤油、砂糖/麩、カットわかめ、たまねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水/牛乳/果物/さつまいも、油、砂糖、水あめ、濃口醤油、水、黒ごま	牛乳 果物 ◎大学芋
22 土	焼きそば 果物	中華めん(やきそば用)、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、お好みソース(コープ)、ウスターソース、油、食塩/果物/牛乳/アンパンマンミニスナック[既製品のパン]	牛乳 アンパンマンミニスナック(プレーン)
24 月	ハヤシライス コーンとワカメのサラダ	米、牛肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、ハヤシフレーク、トマト(缶詰)カット、ケチャップ、油、水/カットわかめ、ホールコーン、きゅうり、ポン酢/牛乳/果物/米、芽ひじき、にんじん、濃口醤油、砂糖、水	牛乳 果物 ◎ひじきのおやき
25 火	ご飯 鶏肉の照り焼き 青菜とキャベツのおかか和え 豆腐とえのきのすまし汁	米/鶏もも肉、濃口醤油、本みりん、酒、生姜、濃口醤油、砂糖、本みりん、水、片栗粉、水/こまつな、キャベツ、にんじん、濃口醤油、砂糖、花かつお/豆腐、えのきたけ、青ねぎ、だし昆布、混合だし、薄口醤油、水/牛乳/果物/薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、豆乳、水、にんじん	牛乳 果物 ◎キャロット蒸しパン
26 水	マーボー丼 三度豆のごまマヨあえ あげとしめじのみそ汁	米、豚ミンチ、豆腐、たまねぎ、にんじん、干しいたけ、生姜、青ねぎ、砂糖、濃口醤油、鶏がらスープ、米みそ(淡色辛みそ)、ごま油、水、片栗粉、水/三度豆、にんじん、いりごま、マヨドレ、濃口醤油/うすあげ、しめじ、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/豆乳、砂糖、片栗粉、きな粉	牛乳 果物 ◎豆乳あべかわ
27 木	ご飯 鮭のノルウェー風 白菜のポン酢和え もやしとベーコンのスープ	米/秋鮭(角切り)、片栗粉、油、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、水/はくさい、にんじん、きゅうり、ポン酢/緑豆もやし、たまねぎ、ベーコン、薄口醤油、食塩、水/牛乳/果物/米粉のホットケーキミックス、ホットケーキミックス(乳成分なし)、砂糖、パン缶、油、水	牛乳 果物 ◎パインケーキ
28 金 年度末 協力日	ゆかりご飯 豚じゃが 切干大根のみそ汁	米、ゆかり和えの素/豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、糸こんにやく、三度豆、油、砂糖、濃口醤油、本みりん、煮干し、水/切り干しだいこん、うすあげ、にんじん、青ねぎ、米みそ(淡色辛みそ)、白みそ、煮干し、水/牛乳/果物/厚切りバウムクーヘン【小麦・卵・乳】/ミニカップゼリー	牛乳 果物 厚切バウムクーヘン ミニカップゼリー[3~5歳児]
29 土	ごま味ラーメン 果物	中華めん(卵なし麺)、豚肉、はくさい、にんじん、緑豆もやし、青ねぎ、鶏がらスープ、濃口醤油、食塩、ごま油、油、いりごま、水/果物/牛乳/黒糖フークレエ【卵・乳なし】	牛乳 黒糖フークレエ
31 月 年度末 協力日	エビピラフ ゆでブロッコリー(マヨドレ) クリームスープ	米、油、鶏肉、むきえび、たまねぎ、にんじん、ピーマン、鶏がらスープ、食塩/ブロッコリー、食塩、マヨドレ/たまねぎ、油、チンゲン菜、クリームコーン、クリームシチューの素、牛乳、水/牛乳/果物/源氏パイ/揚一番	牛乳 果物 源氏パイ 揚一番[3~5歳児]

3月の1日の平均栄養量 (3歳以上児・おやつ含む) ※3歳未満児は8割の計算	エネルギー	579 kcal	鉄	2.3 mg
	たんぱく質	20.9 g	カルシウム	258 mg
	脂質	18.6 g	ビタミンC	30 mg
	塩分	2.0 g	食物繊維	4.4 g

※天候・材料等の都合により献立を変更する場合があります。
 ※1~2歳児クラスは、10時に牛乳がつきます。
 ※果物はりんご、バナナ、オレンジ等柑橘類を提供予定です。

