



給食	献立名	材料	おやつ
1 土	煮込みうどん チーズ	うどん 鶏肉 油揚げ 人参 ほうれん草 しいたけ ねぎ かつおだし しょうゆ みりん 塩 プロセスチーズ	北海道ミルクパン 星たべよ 牛乳
3 月	鶏の唐揚げ ごま和え すまし汁 ごはん	鶏肉 塩 酒 しょうが しょうゆ 片栗粉 油 花菜 人参 切り干し大根 ごま 三温糖 しょうゆ 豆腐 ほうれん草 昆布・かつおだし汁 しょうゆ みりん 塩 米	ひなあられ 2歳-5歳)ももゼリー 0歳-1歳)りんごゼリー 牛乳
17 31	☆豆乳カレーライス ツナサラダ 豆乳シチュー	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 しょうが にんにく 油 スパイス 塩 小麦粉 豆乳 ケチャップ ウスターソース トマトペースト しょうゆ コンソメ りんごソース 三温糖 米 ツナ きゅうり わかめ 酢 三温糖 しょうゆ ごま油	オレンジ ソフトせんべい 牛乳
4 火	フレンチサラダ ごはん(ふりかけ) 鶏のケチャップ炒め 添え野菜 きしゃべつのスープ ごはん	鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 ほうれん草 油 コンソメ 小麦粉 豆乳 塩 きしゃべつ 人参 きゅうり 油 酢 三温糖 塩 米 ごま塩	ココアサブレ 小麦粉 ココア 三温糖 油 水 牛乳
18 年長組	オムライス 添え野菜 きしゃべつのスープ ごはん	鶏肉 玉ねぎ 油 ケチャップ ウスターソース 酒 三温糖 卵 米 ブロッコリー 塩 ベーコン きしゃべつ 人参 コンソメ しょうゆ 塩	シュガーパイ パイ皮 グラニュー糖 牛乳
5 19 水	魚の照り焼き ゆかり和え うどん汁 ごはん	かかれい しょうゆ 酒 みりん 三温糖 白菜 もやし 人参 ゆかり 干しうどん わかめ 油揚げ ねぎ 昆布・かつおだし汁 しょうゆ みりん 塩 米	5日)ピザトースト 食パン ケチャップ ベーコン 玉ねぎ ピーマン チーズ 牛乳 19日)ロールケーキ 牛乳
6 木	豚肉と大根の煮物 添え野菜 みそ汁 ごはん	豚肉 大根 人参 油揚げ 油 だし汁 しょうゆ 三温糖 ブロッコリー 塩 小松菜 玉ねぎ えのき かつおだし みそ 米	焼きそば 中華めん 豚肉 きしゃべつ 人参 油 ウスターソース 青のり 牛乳
7 金	お祝いちらし寿司 おかか和え 豚汁	米 酢 三温糖 塩 鮭 塩 きゅうり ごま ほうれん草 もやし きしゃべつ 粉かつお しょうゆ 豚肉 大根 人参 ごぼう ねぎ かつおだし みそ	フルーツヨーグルト ヨーグルト もも缶 みかん缶 三温糖 チョコビスケット
21 月	ハンバーグ わかめサラダ コンソメスープ ごはん	合いびき肉 玉ねぎ 油 塩 豆腐 パン粉 豆乳 みそ ケチャップ ウスターソース 三温糖 わかめ 大根 人参 コーン しょうゆ 酢 三温糖 ごま油 きしゃべつ 玉ねぎ もやし コンソメ しょうゆ 塩 米	ホットドッグ ロールパン 粗びきウインナー きしゃべつ ケチャップ 牛乳
8 土	みそラーメン バナナ 和風ちゃんぽん	中華めん 鶏肉 もやし 人参 小松菜 ねぎ みそ コンソメ しょうゆ バナナ 中華めん ベーコン キヤベツ 人参 たけのこ(水煮) もやし ねぎ コンソメ しょうゆ 塩 バナナ	カスタードロールパン 雪の宿 牛乳
22 10月	バナナ ピザパン さつまいもの甘煮 わかめスープ ☆ミートスパゲティ	豚ひき肉 しょうが 油 しょうゆ 酒 三温糖 人参 塩 ほうれん草 しょうゆ ごま油 ごま 米 さつまいも 三温糖 わかめ 豆腐 玉ねぎ コーン コンソメ しょうゆ 塩	りんごケーキ 小麦粉 ベーキングパウダー 卵 マーガリン 三温糖 りんご 豆乳 牛乳
11 火	コンソメスープ ロールパン 鶏のバーベキューソース 中華風ピクルス コンソメスープ ごはん	スパゲティ 合いびき肉 玉ねぎ 人参 油 ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 塩 小麦粉 ベーコン かぼちゃ 玉ねぎ コンソメ しょうゆ 塩 ロールパン	アメリカンドッグ ウイニー 小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油 牛乳
25 水	魚の煮付け 切り干し大根の甘酢和え みそ汁 ごはん	鶏肉 ケチャップ ウスターソース 三温糖 ブロッコリー きゅうり 人参 酢 三温糖 しょうゆ 塩 ごま油 ベーコン かぼちゃ 玉ねぎ コンソメ しょうゆ 塩 米	☆焼きおにぎり 米 人参 塩こんぶ しょうゆ 牛乳
12 26 木	鮭の塩焼き みかんサラダ みそ汁 ごはん	鮭 塩 みかん缶 キヤベツ きゅうり 油 酢 三温糖 塩 小松菜 人参 油揚げ かつおだし みそ 米	みたらしマカロニ マカロニ 三温糖 しょうゆ 水 片栗粉 牛乳
13 27 金	豚肉ときしゃべつのみそ炒め こふき芋 すまし汁 ごはん	豚肉 きしゃべつ 玉ねぎ 人参 油 みそ しょうゆ 三温糖 じゃが芋 塩 ごま 麩 わかめ 昆布・かつおだし汁 しょうゆ みりん 塩 米	黒糖蒸しパン 小麦粉 黒砂糖 ベーキングパウダー 水 油 牛乳
14 28 土	☆ミンチカツ 切り干し大根の甘酢和え 白菜のスープ ごはん	合いびき肉 塩 片栗粉 玉ねぎ きしゃべつ 小麦粉 ベーキングパウダー 水 パン粉 油 ケチャップ ウスターソース 三温糖 切り干し大根 人参 きゅうり 酢 三温糖 しょうゆ 白菜 玉ねぎ コーン コンソメ しょうゆ 塩 米	ベジロール まがりせんべい 牛乳
15 29 日	たぬきうどん チーズ コンソメラーメン バナナ	うどん 鶏肉 油揚げ 人参 玉ねぎ 白菜 ねぎ かつおだし しょうゆ みりん 塩 プロセスチーズ 中華めん ベーコン 白菜 玉ねぎ コーン ねぎ コンソメ しょうゆ 塩	幼児)クリームパン 乳児)マーブルブレッド(ミルク) ソフトせんべい 牛乳



献立表の☆印は年長組のリクエストメニューです！

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります
※マヨドレは卵不使用のマヨネーズ風味の調味料です



給食のスプーンとフォーク印について

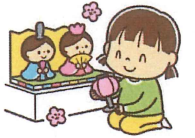
- 印の日はスプーンをお持ちください
 - 印の日はフォークをお持ちください
(お箸を持参されているお子様は
フォークの持参は不要です)
- *おやつのスプーン、フォークは

～給食で使用する食材について～
近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。
集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。
保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子さんも
毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に食べて
症状が出ないことを確認していただくようお願いいたします。

3月の給食だより

きりしま保育園

日差しが温かく感じられる季節になりました。早いもので今年度も最後の月になりました。
子ども達が給食を通して少しでも食に興味を持つことができたら嬉しく思います。年長組さんにとっては残りわずかな給食の時間です。楽しくすごしてもらいたいと願っています。



楽しい食事から育つもの



子ども達はおいしいものを食べる力だけでなく、五感をしっかり使った食べ方が必要です。楽しい経験は五感を育て、食欲を育てます。食べる意欲の大切さを毎日の生活を通して伝えましょう。

絵本やお話

おいしそうなお話が描いてあるものや料理の音で食欲をそそる絵本があります。食に関する発見やおどろきを知ることが食を楽しむきっかけになります。



クッキング

実際に食べ物に触れることで、食に対する興味が一層深まります。



家族そろっての食事

家族と一緒に食べると楽しくおいしくコミュニケーションを図ることができます。また、マナーや料理についての話題は関心が高まり興味を持つことができます。



調理室より

今年度、最後の月となりました。
4月当初は苦手だった食材も、今では食べられるようになったり、食べる量が増えて成長した子ども達の姿を見ると嬉しく思います。給食や、おやつ時間が楽しみのひとつになり、もっともっと食に興味を持てるよう工夫していきたいと思えます。



2025年3月

予定献立表

こうたり保育園

給食日	献立名	材料	おやつ	延長
1 土	煮込みうどん ごはん(ふりかけ)	うどん 鶏肉 油揚げ 人参 ほうれん草 しいたけ ねぎ かつおだし しょうゆ みりん 塩 米 鮭わかめ	北海道ミルクパン 皇たべよ 牛乳	お子様 せんべい
3 月	☆鶏の唐揚げ ごま和え すまし汁 ごはん ☆豆乳カレーライス	鶏肉 塩 酒 しょうが しょうゆ 片栗粉 油 花菜 人参 切り干し大根 ごま 三温糖 しょうゆ 豆腐 ほうれん草 昆布・かつおだし汁 しょうゆ みりん 塩 米 鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 しょうが にんにく 油 スパイス 塩 小麦粉 豆乳 ケチャップ ウスターソース トマトペースト しょうゆ コンソメ りんごソース 三温糖 米	ひなあられ 2歳-5歳) ☆ももゼリー 0歳-1歳) りんごゼリー 牛乳 オレンジ ソフトせんべい 牛乳	わかめ ごはん
17 31	ツナサラダ ☆豆乳シチュー	ツナ きゅうり わかめ 酢 三温糖 しょうゆ ごま油 鶏肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 ほうれん草 油 コンソメ 小麦粉 豆乳 塩	☆ココアサブレ 小麦粉 ココア 三温糖 油 水 牛乳	鮭フレーク ごはん
4 火	フレンチサラダ ごはん(ふりかけ) 鶏のケチャップ炒め 添え野菜 きやべつのスープ ごはん	鶏肉 人参 玉ねぎ 油 ケチャップ ウスターソース 酒 三温糖 ブロccoli 塩 ベーコン きやべつ 人参 コンソメ しょうゆ 塩 米	☆シユガーバイ パイ皮 グラニュー糖 牛乳	
18 月	☆オムライス 添え野菜 きやべつのスープ	鶏肉 玉ねぎ 油 ケチャップ ウスターソース 酒 三温糖 卵 米 ブロccoli 塩 ベーコン きやべつ 人参 コンソメ しょうゆ 塩		
5 19 水	魚の照り焼き ゆかり和え ☆うどん汁 ごはん	かれい しょうゆ 酒 みりん 三温糖 白菜 もやし 人参 ゆかり 干しうどん わかめ 油揚げ ねぎ 昆布・かつおだし汁 しょうゆ みりん 塩 米	5日) ☆ピザトースト 食パン ケチャップ ベーコン 玉ねぎ ピーマン チーズ 牛乳 19日) ☆ホットドッグ ロールパン 粗びきウインナー きやべつ ケチャップ 牛乳	ソフト せんべい
6 木	豚肉と大根の煮物 添え野菜 みそ汁 ごはん	豚肉 大根 人参 油揚げ 油 だし汁 しょうゆ 三温糖 ブロccoli 塩 小松菜 玉ねぎ えのき かつおだし みそ 米	☆焼きそば 中華めん 豚肉 きやべつ 人参 油 ウスターソース 青のり 牛乳	若菜 ごはん
7 金	ハンバーグ わかめサラダ コンソメスープ ごはん	合いびき肉 玉ねぎ 油 塩 豆腐 卵 小麦粉 豆乳 みそ ケチャップ ウスターソース 三温糖 わかめ 大根 人参 コーン しょうゆ 酢 三温糖 ごま油 きやべつ 玉ねぎ もやし コンソメ しょうゆ 塩 米	☆フルーツヨーグルト ヨーグルト もも缶 みかん缶 三温糖 チョコビスケット	サラダ せんべい
21 土	お祝いちらし寿司 おかか和え 豚汁 みそラーメン	米 酢 三温糖 塩 鮭 塩 きゅうり ごま ほうれん草 もやし きやべつ 粉かつお しょうゆ 豚肉 大根 人参 ごぼう ねぎ かつおだし みそ	21日) ロールケーキ 牛乳	
8 土	ごはん(ふりかけ) 和風ちゃんぽん	中華めん 鶏肉 もやし 人参 小松菜 ねぎ みそ コンソメ しょうゆ 米 炊きこみわかめ	カスタードロールパン 雪の宿 牛乳	お子様 せんべい
22 月	ごはん(ふりかけ) ☆ピピンバ	中華めん ベーコン キヤベツ 人参 たけのこ(水煮) もやし ねぎ コンソメ しょうゆ 塩 米 炊き込みわかめ	北海道ミルクパン ぼたぼた焼き 牛乳	
10 24 水	さつま芋の甘煮 わかめスープ	豚ひき肉 しょうが 油 しょうゆ 酒 三温糖 人参 塩 ほうれん草 しょうゆ ごま油 ごま 米 さつま芋 三温糖 わかめ 豆腐 玉ねぎ コーン コンソメ しょうゆ 塩	☆りんごケーキ 小麦粉 ベーキングパウダー 卵 マーガリン 三温糖 りんご 豆乳 牛乳	ゆかり ごはん
11 火	☆ミートスパゲティ ☆かぼちゃのスープ ロールパン	スパゲティ 合いびき肉 玉ねぎ 人参 油 ケチャップ ウスターソース しょうゆ 三温糖 塩 小麦粉 かぼちゃ 玉ねぎ コンソメ 塩 コーンフレーク ロールパン	アメリカンドッグ ウイニー 小麦粉 三温糖 ベーキングパウダー 水 油 牛乳	わかめ ごはん
25 土	鶏のパーベキューソース 中華風ピクルス コンソメスープ ごはん	鶏肉 ケチャップ ウスターソース 三温糖 ブロccoli きゅうり 人参 酢 三温糖 しょうゆ 塩 ごま油 ベーコン かぼちゃ 玉ねぎ コンソメ しょうゆ 塩 米		
12 26 水	☆鮭の塩焼き ☆みかんサラダ みそ汁 ごはん	鮭 塩 みかん缶 キヤベツ きゅうり 油 酢 三温糖 塩 小松菜 人参 油揚げ かつおだし みそ 米	☆焼きおにぎり 米 人参 塩こんぶ しょうゆ 牛乳	動物 ビスケット
13 27 木	豚肉ときやべつのみそ炒め こふき芋 すまし汁 ごはん	豚肉 きやべつ 玉ねぎ 人参 油 みそ しょうゆ 三温糖 じゃが芋 塩 ごま 鮭 わかめ 昆布・かつおだし汁 しょうゆ みりん 塩 米	みたらしまカロニ マカロニ 三温糖 しょうゆ 水 片栗粉 牛乳	鶏そぼろ ごはん
14 金	ミンチカツ 切り干し大根の甘酢和え 白菜のスープ ごはん	合いびき肉 塩 片栗粉 玉ねぎ きやべつ 小麦粉 ベーキングパウダー 水 パン粉 油 ケチャップ ウスターソース 三温糖 切り干し大根 人参 きゅうり 酢 三温糖 しょうゆ 白菜 玉ねぎ コーン コンソメ しょうゆ 塩 米	黒糖蒸しパン 小麦粉 黒砂糖 ベーキングパウダー 水 油 牛乳	ぼたぼた焼き
28 土	魚の煮付け 切り干し大根の甘酢和え みそ汁 ごはん	さわか しょうが しょうゆ 三温糖 みりん 酒 だし汁 切り干し大根 人参 きゅうり 酢 三温糖 しょうゆ 豆腐 白菜 ねぎ かつおだし みそ 米		
15 土	ためぎうどん ごはん(ふりかけ)	うどん 鶏肉 油揚げ 人参 玉ねぎ 白菜 ねぎ かつおだし しょうゆ みりん 塩 米 若菜	ベジロール まがりせんべい 牛乳	お子様 せんべい
29 月	コンソメラーメン ごはん(ふりかけ)	中華めん ベーコン 白菜 玉ねぎ コーン ねぎ コンソメ しょうゆ 塩 米 ゆかり	幼児) クリームパン 乳児) マーブルブレッド(ミルク) ソフトせんべい 牛乳	

お知らせ
献立表の☆印は年長組のリクエストメニューです

※食材料の入荷状況により、使用する食材や献立を変更することがあります
※マヨドレは卵不使用のマヨネーズ風味の調味料です

～給食で使用する食材について～
近年、食物アレルギーの新規発症者が増加傾向にあります。
集団給食でのアレルギー対応は、安全性を最優先することが必須となっています。
保育園で初めて口にする食材がないよう、食物アレルギーのないお子さんも
毎月の献立表で材料を確認し、食べたことがない食材はご家庭で事前に食べて
症状が出ないことを確認していただくようお願いいたします。

お原研!

給食のスプーンとフォーク印について

- 印の日はスプーンをお持ちください
- 印の日はフォークをお持ちください
(お箸を持参されているお子様は
フォークの持参は不要です)

3月の給食だより

こうたり保育園

日差しが温かく感じられる季節になりました。早いもので今年度も最後の月になりました。子ども達が給食を通して少しでも食に興味を持つことができたら嬉しく思います。年長組さんにとっては残りわずかな給食の時間です。楽しくすごしてもらいたいと願っています。



楽しい食事から育つもの



子ども達はおいしいものを食べる力だけでなく、五感をしっかり使った食べ方が必要です。楽しい経験は五感を育て、食欲を育てます。食べる意欲の大切さを毎日の生活を通して伝えましょう。

絵本やお話

おいしそうな絵が描いてあるものや料理の音で食欲をそそる絵本があります。食に関する発見やおどろきを知ることが食を楽しむきっかけになります。



クッキング

実際に食べ物に触れることで、食に対する興味が一層深まります。



家族そろっての食事

家族と一緒に食べると楽しくおいしくコミュニケーションを図ることができます。また、マナーや料理についての話題は関心が高まり興味を持つことができます。



調理室より

保育園では3月を迎え、今年度も終わりに近づきました。給食で一番好きだったメニューは何だったでしょうか？「おいしかった！」と言ってくれた時のみんなの笑顔や苦手な食べ物でも食べているみんなの頑張りがとても嬉しかったです！

