献 立 予 定 表

В	曜	主食	副食	お	やつ
	唯	土 艮	共 通	午前(未満児)	午後(共通)
1	土	食パン	肉うどん 焼きししゃも 人参しりしり キウィ	牛乳 ★バナナマフィン	牛乳 お菓子
3	月	チャーハン	チャプチェ オレンジ もやしスープ	牛乳 お菓子	牛乳 ★フルーツポンチ
4	火	ご飯	煮込みハンバーグ ポテトサラダ いちご コンソメスープ	牛乳 お菓子	牛乳 ★チーズケーキ
5	水	にんじんご飯	仲良しうどん チキンナゲット ひじきの五目煮 キウィ	牛乳 お菓子	牛乳 ★ポテトチップス
6	木	ピザトースト	フライドポテト バナナ ホワイトシチュー	牛乳 お菓子	牛乳 ★マフィン
7	金	ご飯	鶏の唐揚げ じゃが芋の塩昆布サラダ 枝豆 ミニゼリー 厚揚げの味噌汁	牛乳 ★ジャムパン	牛乳 おまんじゅう
8	土	ロールパン	クリームパスタ ブロッコリー オレンジ ソーセージのコンソメスープ	牛乳 ★ふかし芋	牛乳 お菓子
10	月	ご飯	魚のタルタルソースかけ あっさりサラダ バナナ コーンスープ	牛乳 お菓子	牛乳 お楽しみおやつ
11	火	(誕生会)ちらし	・ レ寿司 鶏肉のケチャップソテー 納豆の中華和え デコポン すまし汁	牛乳 お菓子	牛乳 ★いちごパイ
12	水	ご飯	ガパオライス ブロッコリーの塩昆布和え ミニゼリー きのこスープ	牛乳 ★魚肉ソーセージ	牛乳 丸ボーロ
13	木	ご飯	さばの竜田揚げ マカロニサラダ パイナップル 豆腐の味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 ★ババロア
14	金	カレーライス	チーズカレー スティックサラダ もも缶 もやしスープ	牛乳 ★バナナ	牛乳 ★オレオブラウニー
15	土	サンドイッチ	ビーフンのカレー炒め オレンジ ミネストローネ	牛乳 ★ふかし芋	牛乳 お菓子
17	月	ご飯	魚のきのこあんかけ ほうれん草のサラダ バナナ 厚揚げの味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 ★フルーツゼリー
18	火	わかめおにぎり	おでん チーズキャッチ みかん	牛乳 お菓子	牛乳 ★ポップコーン
19	水	ご飯	ちびっこラーメン えびシューマイ ほうれん草ともやしのナムル いちご	牛乳 お菓子	牛乳 ★パフェ
21	金	オムライス	れんこんのツナマヨサラダ キウィ 野菜スープ	牛乳 ★バナナ	牛乳 プリン
22	土	ロールパン	ちゃんぽん シャウエッセン きゅうりと蒸し鶏の和え物 ミニゼリー	牛乳 ★マフィン	牛乳 お菓子
24	月	ご飯	さばの味噌煮 わかめとじゃこの酢の物 バナナ 卵スープ	牛乳 お菓子	牛乳 ★フルーツサンド
25	火	にんじんご飯	筑前煮 シャウエッセン ミニトマト キウィ そうめんスープ	牛乳 お菓子	牛乳 ★さつま芋のつき揚げ
26	水	ご飯	鮭のムニエル ブロッコリーのピーナッツ和え デコポン 南瓜のポタージュ	牛乳 お菓子	牛乳 ★もちもちドーナツ
27	木	ゆかりご飯	すり身の餃子揚げ やみつきレタスサラダ ミニゼリー さつまいもの味噌汁	牛乳 ★バナナ	牛乳 ★アーモンドケーキ
28	金	カレーライス	シーフードカレー スティックサラダ もも缶 豆腐のスープ	牛乳 お菓子	牛乳 肉まん
29	土	ロールパン	和風スパゲティ 枝豆 オレンジ かき玉スープ	牛乳 ★あべかわマカロニ	牛乳 お菓子
31	月	ご飯	魚の油淋鶏風 大根サラダ パイナップル 豆腐の味噌汁	牛乳 お菓子	牛乳 ★豆花

※都合により献立を変更する場合があります。

★印は手作りおやつです。※その他のお菓子は全て無添加です。

アレルゲン(卵・乳製品・えび・かに他)を含む場合は完全除去または代替え給食で対応します。



ろんな体験をして、苦手なも のを克服したり、食べる量が 増えたりと成長した姿を見せ てくれました。

3月の給食は、らいおん組の こどもたちの好きな給食とお やつを詰め込んだ献立になっ ています。心を込めて作りた

へいと思います。

こどもたち人気No.1 もちもちドーナツ

〈材料〉6個分 白玉粉 100 g ホットケーキミックス 50g 25g 砂糖 ヨーグルト 100g ◎粉糖 60g ◎牛乳 大さじ1 ◎はちみつ 小さじ1

下準備

の正方形に切る。6枚作る。

●の材料を混ぜ合わせて、 アイシングを作っておく。

〈作り方〉

①ジップロックに白玉粉を入れて、めん棒などで叩き粉々にす

②ボウルに1、ホットケーキミックス、砂糖を入れて混ぜる。 ヨーグルトを少しずつ入れて混ぜる。耳たぶくらいの固さにな るようにヨーグルトの量は調整して入れる。

③6等分に丸めて、正方形に切ったクッキングシートの上にの せる。指を真ん中に刺して穴を開ける。その穴を少しずつ広げ てドーナツの形を作る。

④170℃に熱した油にクッキングシートごと入れる。1分後く ・クッキングシートを10cmくらい らいにひっくり返して、クッキングシートを外す。上下を返し ながら、こんがりきつね色になるまで揚げる。熱いうちにアイ シングをたっぷり塗ったら出来上がり♪