

令和6年3月 喜璃夢（シーズ）給食・おやつだより

日付	曜日	献立名	材料	おやつ ※月・金は手作り	
				午前	午後
1	金	豚丼 チンゲン菜の味噌汁 きゅうりとわかめの酢の物	米、こんにゃく、じゃがいも、豚肉、豆腐、油揚げ、味噌、玉ねぎ、人参、チンゲン菜、きゅうり、わかめ	ビスケット	おたのしみ 
4	月	ごはん クリームシチュー パインサラダ	米、じゃがいも、鶏もも肉、豆乳、白菜、かぶ、人参、コーン、パイン、きゅうり、キャベツ	シリアル	おたのしみ
5	火	ラーメン 餃子 フルーツのヨーグルト和え	中華麺、豚肉、かまぼこ、ヨーグルト、人参、コーン、ねぎ、もやし、白菜、フルーツの缶詰	果物	セレクトパン
6	水	ハヤシライス みかんのサラダ	米、じゃがいも、豚肉、レタス玉ねぎ、人参、キャベツ、きゅうり、みかん	クッキー	プリン
7	木	ごはん 揚げ豆腐の肉味噌かけ すまし汁 ゆでキャベツ	米、豆腐、鶏ひき肉、味噌、かまぼこ、玉ねぎ、しょうが、人参、ねぎ、キャベツ	おしゃぶり昆布	ヨーグルト
8	金	ごはん 豚汁 ブロッコリーのおかか和え	米、豚肉、豆腐、油揚げ、かつお節、人参、ねぎ、大根、こんにゃく、里芋、ブロッコリー	カップゼリー	おたのしみ
11	月	ロコモコ丼 スープ	米、ひき肉、豆腐、玉ねぎ、人参、レタス、オクラ、コーン、いんげん	ビスケット	 おかいものごっこ セレクトおやつ
12	火	ごはん ちくわの磯部揚げ 切干大根の味噌汁 きゅうりのなめたけ和え	米、豆腐、ちくわ、青のり、しめじ、人参、玉ねぎ、ブロッコリー、コーン、きゅうり、なめたけ、切干大根	ラムネ	
13	水	ごはん 味噌おでん 春雨の酢の物	米、里芋、こんにゃく、春雨、鶏もも肉、はんぺん、生揚げ、赤味噌、ハム、わかめ、大根、きゅうり、人参	果物	
14	木	ごはん 八宝菜 ハムともやしのナムル	米、豚肉、いか、むきえび、ハム、玉ねぎ、人参、白菜、チンゲン菜、干しいたけ、もやし、きゅうり	ポン菓子	
15	金	梅ご飯 肉じゃが 大根の味噌汁	米、じゃがいも、こんにゃく、豚肉、豆腐、ツナ、油揚げ、味噌、梅干し、わかめ、玉ねぎ、人参、大根、ねぎ	いもけんぴ	
18	月	ごはん とんかつ 小松菜の味噌汁 野菜のおかか和え	米、豚肉、豆腐、味噌、小松菜、人参、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり	果物	おたのしみ
19	火	菜飯 すいとん汁 人参サラダ	米、米粉、白玉粉、鶏もも肉、油揚げ、ツナ、大根、にんじん、ねぎ、菜っ葉	カップゼリー	きらず揚げ
21	木	ごはん すき焼き風煮 ブロッコリーの中華和え	米、こんにゃく、豚肉、焼き豆腐、赤味噌、かまぼこ、油揚げ、玉ねぎ、ねぎ、ブロッコリー	クッキー	シリアル
22	金	 セレクトメニュー 		ヨーグルト	セレクトパン
25	月	ごはん 白身魚の南蛮漬け 野菜のおかか和え	米、白身魚、かつお節、人参、白菜、きゅうり、玉ねぎ、ピーマン	きらず揚げ	おたのしみ
26	火	パン スープスパゲティ コロコロサラダ	パン、スパゲティ、鶏もも肉、ハム、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、ピーマン、キャベツ、きゅうり	おしゃぶり昆布	おたのしみ
27	水	ごはん 肉団子のスープ煮 かぼちゃのサラダ	米、鶏ひき肉、豆腐、ハム、玉ねぎ、キャベツ、人参、にら、干しいたけ、かぼちゃ、きゅうり	せんべい	おたのしみ
28	木	 おたのしみメニュー 		果物	ポップコーン

※気温や都合により食材（特に魚）やメニューを変更することがあります。
 ※喜璃夢で使用するマヨネーズは卵不使用のもの（マヨドレ）です。