



3月給食だより

令和 4年 2月28日 亀田保育園

予定献立表

		月	火	水	木	金
<p>今月の目標</p> <p>大きくなった喜びを味わう。</p> <p>厳しい寒さも少しずつ和らぎ、日も少しずつ長くなり、暖かい春はもう直ぐそこまで来ています。本年度も最後の月となりました。</p> <p>子ども達も一年間様々な活動を通して体も心も大きく成長し、給食でも苦手な物も頑張って食べる姿が見受けられます。子ども達からの「今日の給食美味しかった～」の一言は私たちの励みになっています。ひまわり組さんにとっては保育園での給食は残り少なくなってきました。卒園してからも「保育園の給食美味しかったな～」と思い出してもらえたら嬉しいです。</p> <p>ごはんはパワーと健康のもと</p> <p>コーンフレークチキン</p> <p><材料> ・鶏もも肉・・・40g ・酢・・・1.4cc ・醤油・・・0.6cc ・マヨネーズ・・・1.4g ・玄米フレーク・・・3.5g ・パン粉・・・2g ・パルメザンチーズ・・・1g</p> <p><作り方></p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉は3cm角に切り、調味料をよくもみこんで30分ほどおく。 ・ビニール袋に玄米フレークを入れ、麺棒でつぶす。 ・ボウルにコーンフレーク、パン粉、粉チーズを入れてよく混ぜる。 ・鶏肉にまぶし、クッキングシートを敷いた天板に並べ、200℃に余熱したオーブンで20分くらい、うっすら焦げ目がつくまで焼く。 <p>※フレークは大き目のパン粉位のサイズにつぶします。</p>			<p>1</p> <p>ハムフライ 豚肉と大根の炒り煮 寄席豆腐汁 果物 ゆでブロッコリー</p>	<p>2</p> <p>ポテトえびグラタン ブロッコリーとシラス和え ポトフ 果物 おにぎりデー</p>	<p>3 【おひな様会】</p> <p>油淋鶏 ミモザ和え うどん汁 ムース チーズ</p>	<p>4</p> <p>鮭のチーズフライ ひじきの炒り煮 小松菜のみそ汁 ゼリー プチクロワッサン</p>
		<p>7</p> <p>鮭の味噌マヨ焼き おかか和え おでん ゼリー トマト</p>	<p>8 【お誕生会】</p> <p>牛丼風 ナムル かに玉スープ ミニケーキ</p>	<p>9</p> <p>タンドリーチキン コールスローサラダ 白菜スープ 果物 おにぎりデー</p>	<p>10</p> <p>ちゃんぽん麺汁 餃子 すき昆布の炒め煮 ヨーグルト さつま芋煮</p>	<p>11 【お別れ会】</p> <p>バイキング給食 お楽しみに！ ジャムパン</p>
		<p>14</p> <p>ポークカレー フルーツポンチ ヤクルト ゆでブロッコリー</p>	<p>15</p> <p>すき焼き風井 磯和え なめこのみそ汁 果物 南瓜煮</p>	<p>16</p> <p>はんぺんのチーズフライ ブロッコリーサラダ ミネストローネ プリン おにぎりデー</p>	<p>17</p> <p>きつねうどん汁 鶏の照り焼き 野菜のごま和え 果物 ゆで卵</p>	<p>18</p> <p>エビカツ コールスローサラダ 卵スープ ゼリー スティッククリームパン</p>
		<p>21</p> <p>春分の日</p>	<p>22</p> <p>真砂揚げ マセドアンサラダ スタミナみそ汁 果物 鮭フレーク</p>	<p>23</p> <p>コーンフレークチキン シーザーサラダ わんたんスープ ゼリー おにぎりデー</p>	<p>24</p> <p>スープスパゲティ エビチリ春巻き 海草サラダ 果物 ゆで卵</p>	<p>25</p> <p>肉団子 ごぼうサラダ ほうれん草のみそ汁 ヨーグルト ジャムパン</p>
		<p>28</p> <p>ハヤシライス フルーツヨーグルト ミニジュース チーズ</p>	<p>29</p> <p>鯖の味噌煮 切干の炒り煮 豚汁 ゼリー トマト</p>	<p>30</p> <p>鶏の塩麹焼き 彩り和え わかめの味噌汁 果物 ゆでブロッコリー</p>	<p>31</p> <p>味噌ラーメン ササミチーズカツ 梅和え 果物 煮豆</p>	

※食材等の都合で献立が変更になる場合がございます。ご了承下さい。

※点線外は3歳未満児の追加食品です。

※土曜日は卵焼き・具沢山汁・浅漬け・煮豆・牛乳・フルーツです。