



(こあら組・うさぎ組)

3月 乳児用給食献立表



2025年

日	曜日	おやつ	給食	おやつ
1	土	ビスケット 麦茶	ドライカレー 白菜のスープ ポテトサラダ フルーツ	ラスク 牛乳
2	日			
3	月	焼き芋 麦茶	ひな祭りメニュー:手まり寿司 かきたま汁 鰯の照り焼き 菜の花のゴマ和え トマトのマリネ フルーツヨーグルト	菱餅風三色蒸しパン 牛乳
4	火	バナナ 麦茶	お肉たっぷりスパゲッティミートソース 押し麦スープ 白菜サラダ かぼちゃのいとし煮 パイナップル	おからドーナツ 牛乳
5	水	かりんとう 牛乳	ほかほかごはん なすの味噌汁 豆腐のおかか揚げ 肉じゃが ブロッコリーの味噌マヨ和え いちご	クロックムッシュ りんごジュース
6	木	せんべい 飲むヨーグルト	炊きたてごはん 麩の味噌汁 宝袋煮 かぶのさっぱり漬け さつまいもと豚肉の炒め物 りんご	マドレーヌ 牛乳
7	金	干し芋 牛乳	手作りぶどうパン クリームシチュー サクサクささ身フライ ツナサラダ スナッペンどう バナナ	味噌焼きおにぎり 麦茶
8	土	せんべい 麦茶	麻婆豆腐丼 大根のスープ チーズ入りサラダ フルーツ	ジャムサンド 牛乳
9	日			
10	月	焼き芋 牛乳	あったか〜味噌ラーメン 焼売 チョレギサラダ バナナ	フルーツプリン せんべい 麦茶
11	火	ビスケット 牛乳	もちもち生米粉パン コーンスープ メンチカツ ほうれん草ソテー じゃが芋のバター醤油煮 美生柑	炒飯 カルピス
12	水	干し芋 麦茶	炊きたてごはん 三平汁 松風焼き つるつる春雨サラダ ブロッコリーのおかかあえ りんご	スキムミルクビスケット 牛乳
13	木	せんべい 飲むヨーグルト	ほかほかごはん 豆腐の味噌汁 鯖の味噌煮 れんこん金平 白菜の甘酢和え オレンジ	きなこ揚げパン 牛乳
14	金	バナナ 麦茶	お赤飯 清まし汁 えびフライ ほうれん草のお浸し 切り干し大根の煮物 いちご	お麩ラスク 牛乳
15	土	ビスケット 麦茶	卒園式:豚丼 じゃがいもの味噌汁 コーンサラダ フルーツ	りんごゼリー リッツ 麦茶
16	日			
17	月	ふかし芋 牛乳	具だくさんけんちんうどん 焼きししゃも(こあら組は煮魚) わかめの酢の物 みかん寒天	ぼた餅 せんべい 麦茶
18	火	ビスケット 麦茶	ほかほかごはん 大根の味噌汁 つくねの照り焼き 小松菜とツナの和え物 さきいか入りサラダ りんご	サモサ 牛乳
19	水	せんべい 牛乳	お別れ会(らいおん組リクエストメニュー) 塩パン ABCミネストローネ 唐揚げ ポテトサラダ ブロッコリーの塩昆布あえ ぶどうゼリー	アイスクリーム クラッカー ミルクココア
20	木			
21	金	チーズ 麦茶 クラッカー	ふりかけごはん キャベツの味噌汁 かじきカツ 干種あえ スパゲッティサラダ オレンジ	スイートポテト 牛乳
22	土	せんべい 麦茶	焼きそば かぶのスープ カラフルサラダ フルーツ	マシュマロサンド 牛乳
23	日			
24	月	焼き芋 牛乳	チャンポンうどん 揚げ餃子 小松菜の和え物 バナナ	ためきおにぎり オレンジジュース
25	火	バナナ 麦茶	ぼんだ組先生メニュー:わかめごはん ふんわり卵スープ オオカミハンバーグ マカロニサラダ いちご	赤ずきんちゃんクッキー 牛乳
26	水	干し芋 麦茶	炊きたてごはん 厚揚げの味噌汁 豚肉の生姜焼き 切り干し大根の煮物 わかめの味噌汁 りんご	バナナキャラメルトースト 牛乳
27	木	かりんとう 牛乳	炊き込みご飯 もやしの味噌汁 かじきの梅風味焼き 三色野菜サラダ トマト 美生柑	たらこスパゲッティ 麦茶
28	金	せんべい 牛乳	世界の料理:ドイツ 手作り胚芽パン アイントプフ シュニツェル ザワークラウト ジャーマンポテト ヨーグルト	シュトロイゼルクーヘン 麦茶
29	土	ビスケット 麦茶	焼肉丼 キャベツのスープ さつまいものサラダ フルーツ	きなこトースト 牛乳
30	日			
31	月	せんべい 麦茶	カレーライス わかめスープ 鶏肉のマーマレード焼き コールスローサラダ バナナ	米粉のココアチュロス 牛乳
			1〜2歳児エネルギー	510Kcal
			1〜2歳児たんぱく質	18.1g

赤字の献立は行事食です

仕入の都合により
献立を変更することが
ありますので
ご了承ください。



～ドイツ料理の紹介～

アイントプフ:ドイツの庶民的な家庭のスープ料理。ドイツ語で「一つの鍋で調理した」という意味

シュニツェル:薄く叩きのばした肉に衣をつけて揚げたもの

ザワークラウト:肉料理に添えられる酸っぱいキャベツの漬物

シュトロイゼルクーヘン:シュトロイゼルは「そばろ」、クーヘンは「お菓子やケーキ」を意味し、表面にバター、砂糖、小麦粉を混ぜて作ったシュトロイゼルをたっぷりふりかけて焼いているので、食感はサクサク。

