3月　行事予定　献立

2024年（令和6年）3月1日
社会福祉法人　虹福祉会
瀬戸こども園
土橋・松井・岡本
廣川・小林

12～3月の目標
マナーや時間を意識しつつも、みんなと食事する楽しさを味わう

2024 年　 3 月

日	曜	行事予定	給食献立 主菜	副菜	副菜	果物	主な食材 からだを作るもの(赤)	からだの調子を調子を整えるもの(緑)	熱や力のエネルギーになるもの(黄)	おやつ 午前	午後
1	金	ひな祭り ひまわりっこ	ちらし寿司	菜の花の和え物	すまし汁	りんご	えび・鶏肉 卵	れんこん・人参・干ししいたけ・さやえんどう なばな・白菜・えのきたけ・わかめ・葉ねぎ・りんご	米・白ごま	牛乳 さつま芋のオレンジ煮	ミルク 三色あられ
2	土	園庭開放10:00～11:00	豚肉のソース煮	もやしのごま和え	茹ブロッコリー	バナナ	豚肉	玉ねぎ・もやし・人参・いんげん・ブロッコリー バナナ	米・白ごま じゃが芋	牛乳 野菜スティック	牛乳 ジャムケーキ
3	日										
4	月	ひまわりっこ	魚のカレー焼き	ポテトサラダ	糸切昆布の煮付	オレンジ	さわら さつま揚げ	玉ねぎ・人参・きゅうり・コーン・昆布・オレンジ	米・マヨネーズ じゃが芋	牛乳 焼かぼちゃ	ミルク どらやき
5	火	次年度体験交流 (2・3歳児/4・5歳児)	豆腐と野菜の炒め物	酢の物	れんこんのおかか煮	バナナ	木綿豆腐 豚肉・かつお節	もやし・玉ねぎ・ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン きゅうり・わかめ・れんこん・バナナ	米	牛乳 きな粉ラスク	お茶 フルーツヨーグルト
6	水	ひまわりっこ	プルコギ	白菜の即席漬	フライドおさつ	りんご	牛肉	もやし・人参・玉ねぎ・にら・白菜・りんご	米・春雨 さつま芋	牛乳 パインケーキ	牛乳 ココアパン・えいようかん
7	木	誕生会	ナポリタン	キャベツと りんごのサラダ	大根の塩炒め	オレンジ	ベーコン	人参・玉ねぎ・ピーマン・キャベツ・りんご・大根 オレンジ	スパゲティー	牛乳 大学芋	乳酸菌飲料 誕生ケーキ
8	金	ひまわりっこ 布団持ち帰り日	魚の磯辺揚げ	小松菜の和え物	じゃが芋ソテー	バナナ	めんたい	小松菜・人参・コーン・玉ねぎ・ピーマン・バナナ	米 じゃが芋	牛乳 ジャムクッキー	お茶 中華風おこわ
9	土	入園前説明会 ①13:00②13:30③14:15④15:00	鶏肉の甘辛煮	短冊サラダ	蒸かぼちゃ	オレンジ	鶏肉	しめじ・玉ねぎ・人参・大根・きゅうり・かぼちゃ・オレンジ	米・白ごま	牛乳 乳酸菌寒天	牛乳 フライドポテト
10	日										
11	月	縦割り保育(3～5歳児) ひまわりっこ	魚のさざれ焼き	中華和え	小松菜の煮浸し	オレンジ	さけ 油揚げ	きゅうり・もやし・コーン・小松菜・人参・オレンジ	米・マヨネーズ	牛乳 なんきんボール	ミルク 豆乳レアケーキ
12	火	ひまわりっこ	高野豆腐の卵とじ	ブロッコリーの 彩サラダ	粉ふき芋	りんご	鶏肉・高野豆腐 卵・ハム	人参・玉ねぎ・干ししいたけ・ほうれん草・りんご ブロッコリー	米 じゃが芋	牛乳 おふラスク	ミルク いちご大福
13	水	ひまわりっこ	ハンバーグ	切干大根の酢の物	チンゲン菜の炒め物	バナナ	豚肉・牛肉 卵	玉ねぎ・切干大根・人参・チンゲン菜・コーン・バナナ	米	牛乳 パウンドケーキ	ミルク じゃが芋もち
14	木	卒園式練習10:00	味噌おでん	きゅうりの塩昆布和え	もやしソテー	オレンジ	鶏肉・厚揚げ 卵	こんにゃく・大根・人参・きゅうり・昆布・もやし ピーマン・オレンジ	米・白ごま 里芋	牛乳 ヨーグルト和え	ミルク ピーナッツクッキー
15	金	ひまわりっこ	煮魚	かぼちゃサラダ	うの花炒り	りんご	さば・鶏肉 油揚げ・おから	かぼちゃ・玉ねぎ・人参・きゅうり・ごぼう・りんご 干ししいたけ	米・マヨネーズ	牛乳 クッキー	ミルク レモンケーキ
16	土	園庭開放10:00～11:00	焼肉	大根の即席漬	フライドポテト	バナナ	豚肉	人参・玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・大根・バナナ	米・白ごま じゃが芋	牛乳 カナッペ	牛乳 パン
17	日										
18	月	ひまわりっこ	から揚げ	チンゲン菜のナムル	きんぴら	オレンジ	鶏肉	人参・チンゲン菜・もやし・昆布・ごぼう・オレンジ	米・白ごま	牛乳 黒糖蒸しパン	ミルク 野菜ボール
19	火	ひまわりっこ	魚の甘酢漬	コロコロサラダ	野菜ソテー	バナナ	さけ・ベーコン	人参・きゅうり・玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・バナナ	米・マヨネーズ さつま芋	牛乳 ぶどうゼリー	ミルク ぼたもち
20	水	春分の日									
21	木	お別れ会(3～5歳児)	れんこんのドライカレー	キャベツの レモン酢和え	かぼちゃの煮付	りんご	豚肉	玉ねぎ・れんこん・いんげん・キャベツ・人参・りんご かぼちゃ	米	牛乳 じゃが芋のオーブン焼き	ミルク チーズクッキー
22	金	卒園式練習10:00 布団持ち帰り日	アジフライ	和風サラダ	チーズポテト	オレンジ	あじ・卵 チーズ	人参・大根・きゅうり・コーン・わかめ・オレンジ	米・白ごま じゃが芋	牛乳 塩クッキー	お茶 フルーツヨーグルト
23	土	卒園式10:00(5歳児)	焼き豆腐の含め煮	スティックきゅうり	ケチャップ炒め	バナナ	豚肉・焼き豆腐	人参・玉ねぎ・もやし・干ししいたけ・きゅうり ピーマン・バナナ	米・マカロニ	牛乳 きな粉入り豆乳ケーキ	牛乳 フライドおさつ
24	日										
25	月	ひまわりっこ 口座振替	肉じゃが	ブロッコリーの マヨネーズかけ	キャベツのごま炒め	バナナ	豚肉	人参・玉ねぎ・こんにゃく・ブロッコリー・キャベツ バナナ	米・マヨネーズ 白ごま・じゃが芋	牛乳 ラスク	お茶 カレーピラフ
26	火	ひまわりっこ	魚の酢豚風	大根の浸し	かぼちゃグラッセ	りんご	めんたい	人参・玉ねぎ・ピーマン・干ししいたけ・たけのこ 大根・かぼちゃ・りんご	米	牛乳 マカロニのみたらし風	お茶 フルーツヨーグルト
27	水	新入児荷物持参13:00～16:00	ベーコンオムレツ	キャベツのおかか和え	マッシュポテト	オレンジ	卵・ベーコン かつお節	玉ねぎ・ピーマン・人参・しいたけ・キャベツ オレンジ	米 じゃが芋	牛乳 ホイルケーキ	ミルク ごまクッキー
28	木		豆腐のまり揚げ	春雨サラダ	かえりの佃煮	バナナ	鶏肉・木綿豆腐 卵・かえりいりこ	人参・玉ねぎ・葉ねぎ・きゅうり・コーン・バナナ	米・春雨 白ごま	牛乳 レモンゼリー	ミルク ココアボール
29	金	修了式(3・4歳児)	魚とほうれん草の グラタン	ナムル	野菜の煮付	りんご	さけ チーズ	ほうれん草・玉ねぎ・人参・もやし・きゅうり・大根 いんげん・りんご	米	牛乳 中華風クッキー	ミルク じゃこのせトースト
30	土	年度末保育・弁当日	《 弁　当　日 》							牛乳 さつま芋のバター焼き	牛乳 ジャムケーキ
31	日										

♪おやつの様子を紹介します♪

〈乳児〉
具材を混ぜ込んで巻きました！

〈離乳食〉
人参と白ごまで恵方巻風に！

具材はツナマヨ・人参
きゅうり・卵☆

今年の恵方は『東北東』でした☆
うさぎ組では「お願い事しながら静かに食べるんだよ」と
大きな口を開けてガブリッ！！何をお願いしたのかな？？
「あ！人参！ツナ入ってる～」と恵方巻の具材を楽しみながら食べていましたよ(^^)♪

☆今月のレシピ紹介☆

★れんこんのドライカレー★

＜材料　大人4人分＞

	豚ひき肉	240g
	にんにく	小1かけ
	しょうが	少々
	れんこん	2節
	玉ねぎ	小1個
	いんげん	4本
	バター	20g
A	カレー粉	2g
A	ケチャップ	大さじ2
A	ウスターソース	大さじ2
A	食塩	少々
	油	適量

＜作り方＞
①にんにくはみじん切り、しょうがはすりおろす。
②れんこんは粗みじん切り、玉ねぎはみじん切りにし水にさらす。
　いんげんは、小口切りにする。
③フライパンに油とバターを熱し、①を炒め香りを出した後
　豚ひき肉を色が変わるまで炒める。
④③の中に②を入れ火が通るまで炒める。
⑤最後に④の中にAを入れて炒め合わせる。
⑥ご飯にかける。

れんこんのシャキシャキ食感が楽しめる
1品です♪
食べやすく子ども達にも人気です！
ご飯が進みますよ(*^^*)

4月の予定

日	曜	行　事
1	月	入園式　1部9:30（3～5歳） 2部11:00（0～2歳） ※当日は給食・延長保育はありません
4	木	お花見会食(4・5歳児)
5	金	3月分口座振替
18	木	太鼓指導(4・5歳児)
25	木	誕生会 4月分口座振替

※一時保育の予約は年度始めにつき、
4/22(月)以降でお願いします。