



3月 行事予定 献立



2021年(令和3年)2月26日
 社会福祉法人 虹福祉会
 瀬戸こども園
 土橋・松井
 廣川・小林



今月の目標

○食事のマナーを知り、気を付ける



2021年 3月

日	曜	行事予定	きゅうしょく こんだて	主な材料			午前のおやつ	午後のおやつ
				からだをつくるもの(赤)	からだの働きをととのえるもの(緑)	熱や力のもとになるもの(黄)		
1	月	ひまわりっこ	煮魚・かぼちゃサラダ きんぴら・りんご	さば・チーズ	かぼちゃ・玉ねぎ・人参・きゅうり・昆布・ごぼう りんご	米・マヨネーズ 白ごま	牛乳 さつま芋のオレンジ煮	ミルク えいようかん・シュガートースト
2	火		豚肉のケチャップがらめ・切干大根の煮付 チンゲン菜のナムル・バナナ	豚肉	ピーマン・玉ねぎ・切干大根・人参・チンゲン菜 もやし・バナナ	米・じゃが芋	牛乳 レーズンマフィン	お茶 梅ご飯
3	水	ひな祭り	ちらし寿司・すまし汁 菜の花の和え物・いちご	えび・鶏肉 卵	れんこん・人参・干しいたけ・コーン・わかめ 菜の花・白菜・えのき・葉ねぎ・水菜・いちご	米・白ごま	牛乳 チーズクッキー	ミルク 三色パバロア
4	木	ひまわりっこ	焼き豆腐の含め煮・茹ブロッコリー ジャーマンポテト・オレンジ	豚肉・豆腐 ベーコン	人参・玉ねぎ・葉ねぎ・ブロッコリー・もやし オレンジ	米・じゃが芋	牛乳 野菜スティック	ミルク ショートブレッドクッキー
5	金	ひまわりっこ	魚のタルタルソースかけ・大根ソテー ほうれん草と春雨のサラダ・りんご	めんたい 卵・ツナ	きゅうり・玉ねぎ・大根・ほうれん草・人参 りんご	米・マヨネーズ 春雨	牛乳 セザミトースト	ミルク ココアボール
6	土	入園前説明会 13:45/14:15	鶏肉の塩焼き・キャベツのレモン酢和え フライドおさつ・バナナ	鶏肉・しらすし	玉ねぎ・赤ピーマン・キャベツ・きゅうり・わかめ 人参・バナナ	米・さつま芋	牛乳 ミックスジュースゼリー	牛乳 ジャムケーキ
7	日							
8	月	ひまわりっこ	手羽元の煮込み・野菜炒め ポテトサラダ・オレンジ	鶏肉	玉ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン・きゅうり オレンジ	米・じゃが芋 マヨネーズ	牛乳 マカロニのみたらし風	ミルク スノーボール
9	火	次年度体験交流(2・3歳児/4・5歳児)	ムニエル・白菜とほうれん草の浸し うの花炒り・バナナ	鮭・油揚げ おから・えび	白菜・ほうれん草・人参・ごぼう・葉ねぎ・バナナ	米	牛乳 オレンジ寒天	ミルク じゃが芋もち
10	水	ひまわりっこ	高野豆腐の卵とじ・れんこんの煮付 ブロッコリーのマヨネーズかけ・りんご	鶏肉・卵 高野豆腐	玉ねぎ・干しいたけ・ほうれん草・れんこん 人参・ブロッコリー・りんご	米・マヨネーズ	牛乳 ソフトクッキー	ミルク おやつぶようざ
11	木	誕生会	ナポリタン・小松菜の和え物 チーズポテト・いちご	ウインナー チーズ	人参・玉ねぎ・ピーマン・昆布・小松菜・いちご	スバグティ・白ごま じゃが芋	牛乳 きな粉パン	ジュース 誕生ケーキ
12	金	ひまわりっこ 布団持ち帰り日	魚の照焼き・和風サラダ かぼちゃの甘煮・バナナ	さわら	大根・きゅうり・人参・わかめ・かぼちゃ・コーン バナナ	米・白ごま	牛乳 大学芋	お茶 フルーツヨーグルト
13	土	園庭開放10:00~11:00	豚肉とじゃが芋の甘辛炒め・もやしソテー きゅうりの塩昆布和え・オレンジ	豚肉	玉ねぎ・人参・もやし・ピーマン・きゅうり・昆布 オレンジ	米・じゃが芋	牛乳 バナナケーキ	牛乳 パン
14	日							
15	月	ひまわりっこ	トンカツ・糸切昆布の煮付 マカロニサラダ・バナナ	豚肉・卵 長天	昆布・人参・キャベツ・きゅうり・コーン・バナナ	米・マカロニ マヨネーズ	牛乳 なんきんボール	ミルク レモンケーキ
16	火	ひまわりっこ	味噌おでん・ブロッコリーの浸し ごまきゅうり・りんご	鶏肉・卵 ちくわ	こんにゃく・大根・ブロッコリー・人参・きゅうり りんご	米・里芋 白ごま	牛乳 ラスク	お茶 じゃこ菜飯
17	水	卒園式練習	豆腐とひき肉のトマト煮・焼かぼちゃ 中華風サラダ・オレンジ	豚肉・豆腐	トマト・玉ねぎ・ピーマン・かぼちゃ・キャベツ きゅうり・もやし・オレンジ	米	牛乳 じゃが芋のバター焼き	お茶 フルーツヨーグルト
18	木	ひまわりっこ 縦割り保育(3~5歳児)	魚の酢豚風・ほうれん草のソテー 大根のおかか和え・バナナ	めんたい かつお節	人参・玉ねぎ・ピーマン・干しいたけ・たけのこ ほうれん草・大根・バナナ	米	牛乳 たまごケーキ	ミルク きび砂糖クッキー
19	金	お別れ会食	れんこんのドライカレー・コロコロサラダ かえりの佃煮・いちご	豚肉 かえりいりこ	玉ねぎ・れんこん・いんげん・人参・きゅうり いちご	米・じゃが芋 マヨネーズ・白ごま	牛乳 ぶどうゼリー	ミルク どらやき
20	土	春分の日						
21	日							
22	月	ひまわりっこ	ブルコギ・粉ふき芋 酢の物・りんご	牛肉	もやし・玉ねぎ・にら・キャベツ・きゅうり・わかめ 人参・りんご	米・じゃが芋 白ごま・春雨	牛乳 たこウインナー・チーズ	ミルク マドレーヌ
23	火	卒園式練習	卵の野山焼き・ケチャップ炒め かぼちゃグラッセ・オレンジ	卵・ツナ えび	玉ねぎ・いんげん・ピーマン・かぼちゃ・しめじ 人参・オレンジ	米・マカロニ	牛乳 バタークッキー	お茶 フルーツヨーグルト
24	水	ひまわりっこ	コロッケ・短冊サラダ 小松菜の煮浸し・バナナ	豚肉・卵	玉ねぎ・人参・大根・きゅうり・コーン・小松菜 バナナ	米・じゃが芋	牛乳 あられ麩	お茶 肉みそおにぎり
25	木	ひまわりっこ 口座振替	魚のホイル焼き・ほうれん草の和え物 にらもやし・りんご	鮭	玉ねぎ・しめじ・ほうれん草・人参・にら・もやし りんご	米・白ごま マヨネーズ	牛乳 スイートポテト	ミルク 中華風クッキー
26	金	卒園式練習 布団持ち帰り日	豚汁・スティックきゅうり パプリカ三色ソテー・オレンジ	豚肉・豆腐 油揚げ	人参・大根・ごぼう・こんにゃく・葉ねぎ・きゅうり ピーマン・黄ピーマン・赤ピーマン・玉ねぎ・オレンジ	米・さつま芋	牛乳 野菜ジュース寒天	ミルク いちご大福
27	土	卒園式 10:00(5歳児)	菊花シューマイ・根菜の煮物 れんこんのごまマヨサラダ・いちご	豚肉・高野豆腐	玉ねぎ・干しいたけ・れんこん・人参・いんげん 大根・いちご	米・白ごま マヨネーズ	牛乳 黒糖蒸しパン	牛乳 フライドおさつ
28	日							
29	月		鶏肉の中華風炒め・フライドポテト 白菜とりんごのサラダ・オレンジ	鶏肉	人参・玉ねぎ・キャベツ・ピーマン・もやし・白菜 干しいたけ・りんご・オレンジ	米・じゃが芋	牛乳 ジャムクッキー	ミルク フレンチトースト
30	火	修了式(3・4歳児)	いかのカレー焼き・白和え キャベツのごま炒め・バナナ	いか・豆腐	玉ねぎ・ほうれん草・人参・れんこん・キャベツ バナナ	米・白ごま	牛乳 クラッカーピザ	ミルク レアヨーグルトケーキ
31	水	希望保育	弁当日				牛乳 スライスかぼちゃ	お茶 塩クッキー

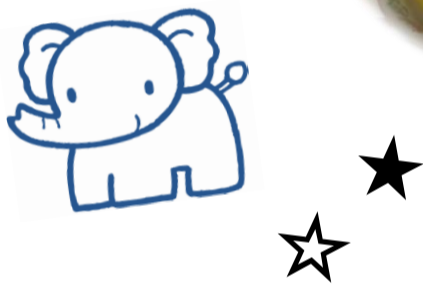


♪ ぞう組の給食の様子を紹介します♪



瀬戸こども園で給食を食べるのもあと1ヶ月ほどとなりました。
 毎日ランチルームでは、楽しそうに給食を食べる姿がみられますよ♪
 「〇〇おいしかった!」「〇〇食べれた!」と給食室にもよく話しかけてくれます(*^-^*)♪

3月には人気メニューもたくさん入っています♪
 19日(金) お別れ会食の日は、ぞう組のリクエストメニューです!
 意外にも”かえりの佃煮”が人気でした(≧▽≦)♡



☆今月のレシピ紹介

☆菊花シューマイ☆

<材料 4人分>

- 豚ひき肉 240g
- 玉ねぎ 1/2個
- 片栗粉 大さじ3
- 干しいたけ 4枚
- 砂糖 小さじ1
- 醤油 大さじ1/2
- ごま油 小さじ1/2
- 塩 小さじ1/3
- 生姜汁 3g
- シューマイの皮 120g

<作り方>

- ①シューマイの皮は縦半分に切り2~3mm幅の千切りにし、よくほぐしておく。
- ②玉ねぎはみじん切りにして片栗粉と混ぜる。干しいたけは水で戻し、みじん切りにして砂糖・醤油で下味をつけておく。
- ③ひき肉に②とごま油・塩・生姜汁を加えて練り、丸める。
- ④①を③にまんべんなくつけ、形を整える。
- ⑤④を蒸し器に入れ強火で10~15分蒸す。



4月の予定



日	曜	行事	日	曜	行事
1	木	入園・進級の会 役員会	20	火	誕生会
6	火	お花見会食(4・5歳児)	22	木	太鼓指導(4・5歳児)
8	木	3月分口座振替	26	月	4月分口座振替