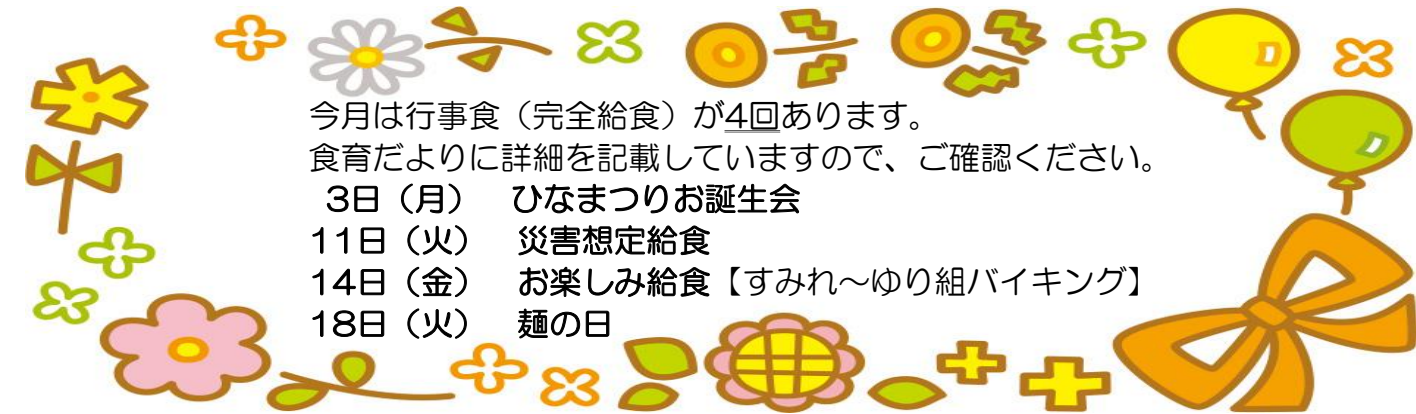


2025年 3月 よていこんだてひょう

わくやほいくえん

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	
おやつ	 <p>今月は行事食（完全給食）が4回あります。 食育だよりに詳細を記載していますので、ご確認ください。</p> <p>3日（月） ひなまつりお誕生会 11日（火） 災害想定給食 14日（金） お楽しみ給食【すみれ～ゆり組バイキング】 18日（火） 麺の日</p>						1
主食							ぎゅうにゅう・やきがし
副食							みそくりーむすばげてい むぎちゃ とまと ばいんかん
おやつ							ぎゅうにゅう やきがし
エネルギー たんぱく質 脂質 塩分							446(397) 16.7(14.5) 15.1(13.5) 1.2(1.0)




	3	4	5	6	7	8
おやつ	ぎゅうにゅう・くつきー	ぎゅうにゅう・おれんじ	むぎちゃ・びすこ	ぎゅうにゅう・ばなな	むぎちゃ・しおせんべい	ぎゅうにゅう・やきがし
主食	ちらしずし	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	こーんわかめうどん
副食	★からあげ ★きゅうりのあさづけ はなぶのすましじる みにせりー	たらのぼんごやき ★ませとあんさらだ ★みそしる（とうふ・あぶらあげ）	★にくだうふ ほうれんそうのあえもの ★みそしる（かぼちゃ）	★さばのごまてりやき きりばしだいこんのもの ★けんちんじる ばなな（3～5さい）	★とうふはんぱーぐ ★すばげていさらだ ★だいこんすーぶ	とまと むぎちゃ ももかん
おやつ	じゃあ すとろべりー ひなあられ	むぎちゃ ★きなこおはぎ	ぎゅうにゅう ★めろんぱんふうとーすと	ぎゅうにゅう ★さつまいものようかん	ぎゅうにゅう ★ちんすこう	ぎゅうにゅう やきがし
エネルギー	479(484)	325(450)	364(437)	454(549)	377(430)	355(325)
たんぱく質	23.0(22.0)	19.0(19.6)	22.1(18.8)	22.0(21.5)	16.8(15.2)	16.5(14.4)
脂質	7.8(10.9)	11.8(12.0)	19.2(15.0)	25.0(21.9)	18.4(13.7)	7.5(8.1)
塩分	2.2(1.8)	1.2(1.0)	1.3(1.0)	1.6(1.3)	1.3(1.0)	2.6(2.0)
	10	11	12	13	14	15
おやつ	ぎゅうにゅう・おれんじ	みず（備蓄）	ぎゅうにゅう・ぼたぼたやき	むぎちゃ・しおせんべい	ぎゅうにゅう・どうぶつびすけつと	ぎゅうにゅう・やきがし
主食	ごはん	さけおにぎり（備蓄）	ごはん	ごはん	やきそば	きのこすばげてい
副食	あじのまりね こふきいも ★とうにゅうすーぶ おれんじ（3～5さい）	じゃがいもとつなめいもの（乾物・根菜） きりばしだいこんとわかめのごますあえ（乾物） みそしる（乾物・根菜） ばいんかん（備蓄）	★ちりこんかーん ★はるさめさらだ むぎちゃ	★あかうおのにざかな ★なすのみそいため ★みそしる（えのき）	★どらいかかれー（ごはん） ★どりにくのこーんふれーくやき ★べいこさつまいも★まろくにさらだ ★きのこすーぶ★ふるーつほんち	とまと むぎちゃ みかんかん
おやつ	ぎゅうにゅう ★べんねみーと	水（備蓄） びすこ（備蓄）	ぎゅうにゅう ★しゅがーばたーとーすと	ぎゅうにゅう ごへいもち	むぎちゃ ★ばななばふえ（ちよこ）	ぎゅうにゅう やきがし
エネルギー	346(437)	441(385)	346(482)	403(448)	781(627)	359(328)
たんぱく質	19.3(18.9)	12.2(10.1)	18.5(18.8)	23.6(20.0)	23.1(19.1)	14.4(12.8)
脂質	14.9(14.2)	9.8(7.2)	16.8(16.3)	16.6(12.4)	29.0(23.8)	12.2(11.5)
塩分	1.5(1.1)	1.5(1.2)	1.1(1.1)	2.1(1.6)	2.1(1.6)	1.5(1.2)

- ★ 子どもたちが読めるようにひらがな表記にしています。（大人には読みづらい部分もありますが、ご理解いただきたいです。）
- ★ 給与栄養量について…3・4・5才児の平均栄養量（副食＋午後おやつ）を表記しています。0・1・2才児の平均栄養量は、〔 〕の値になります。
- ★ 食材料の内容は、使用している主な食材料を表記しています。調味料類・穀物類・牛乳・デザートなどは省略しています。
- ★ 1・2才児の主食（ごはん）のお米は、『七分つき米』を使用しています。
- ★ 食材の入荷状況により、献立が変更になる場合があります。



2025年 3月 よていこんだてひょう

わくやほいくえん

	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日			
	17		18	めんのみ	19		20	しゅんぶんのひ	21		22	そつえんしき		
おやつ	ぎゅうにゅう・おれんじ		ぎゅうにゅう・くつきー		むぎちゃ・びすこ				むぎちゃ・しおせんべい					
主食	ごはん		★きのこかれーうどん		ごはん				ごはん					
副食	★さばのおろしに ★おかいらいり ★すましじる(わかめ) おれんじ(3~5さい)		きやべつのごままよあえ むぎちゃ いちご		★まーぼーどうふ ★べいどぼてと わかめすーぷ				★ぶたどん ★じゃがいものきんぴら ★みそしる(なめこ)					
おやつ	ぎゅうにゅう ゆかりちーずおにぎり		ぎゅうにゅう ぼっごこーん(こんそめ)		むぎちゃ ★ふるーつよーぐと				ぎゅうにゅう ★てづくりおいわいくつきー					
エネルギー	340(453)		454(425)		317(410)				379(444)					
たんぱく質	18.1(18.4)		17.0(15.0)		16.0(14.7)				17.2(15.6)					
脂質	15.3(14.5)		20.7(20.8)		14.3(11.8)				22.0(16.4)					
塩分	2.2(1.7)		3.0(2.4)		1.1(0.7)				1.5(1.2)					
おやつ	ぎゅうにゅう・おれんじ		むぎちゃ・のりしおせんべい		ぎゅうにゅう・ぼたぼたやき		ぎゅうにゅう・ばなな		ぎゅうにゅう・どうぶつびすけつと		むぎちゃ・やきがし			
主食	ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		<div style="border: 2px solid red; padding: 5px; text-align: center;"> お弁当の日 昼食時に麦茶がです。 給食室清掃の為、 全員お弁当の日(つぼみ組を含む) </div>			
副食	★にくじゃが ★はるさめとみかんのさらだ むぎちゃ おれんじ(3~5さい)		★はやしらいす こまつなべーこんさらだ むぎちゃ		さけのうめみそやき ★かぼちゃのみるくに ★とんじる		とりにもにく、かたくりこ、あぶら、しょうが、かたくりこ/ほうれんそう、みそしる(ばなな(3~5さい))		★ぼーくびーんず はくさいのさらだ ★みそしる(なす)		かんそうだいず、ぶたももにく、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、あぶら、ばたー、ぼーるとまと、こなちーず、ばせりこ/はくさい、はむ、れもんじる/なす、たまねぎ、あぶらあげ/しおこんぶ、ごま			
おやつ	ぎゅうにゅう ★かるびすむしばん		ぎゅうにゅう ★まかろにきなこ		ぎゅうにゅう ★びぎとーすと		ぎゅうにゅう ★ふのらすく		ぎゅうにゅう ★しおこんぶおにぎり		むぎちゃ やきがし			
エネルギー	377(480)		369(429)		371(498)		384(462)		399(531)					
たんぱく質	14.4(15.7)		16.9(15.3)		23.8(23.4)		19.4(18.6)		21.4(21.1)					
脂質	13.2(12.8)		16.9(13.1)		17.9(17.4)		24.4(20.4)		17.3(16.5)					
塩分	1.2(0.9)		1.7(1.4)		1.6(1.5)		1.3(1.0)		1.4(1.2)					
おやつ	むぎちゃ・やきがし		今月の献立にはゆり組さんのリクエストメニューを取り入れています！											
副食	お弁当の日 昼食時に麦茶がです。 給食室清掃の為、 全員お弁当の日(つぼみ組を含む)													
おやつ													むぎちゃ やきがし	
エネルギー														
たんぱく質														
脂質														
塩分														
			なまえ		しゅさい		ふくさい		しるもの		おやつ			
			【12】ちりこんかーん【17】さばのおろしに		【5】にくどうふ【14】とりにくのこーんふれーくやき		【12】はるさめさらだ【27】ほうれんそうのしらあえ		【17】すましじる(わかめ)【28】みそしる(なす)		【10】べんねみーと【25】まかろにきなこ			
			【7】とうふはんばー【28】ぼーくびーんず		【7】すばげていさらだ【21】じゃがいものきんぴら		【7】きゅうりのあさづけ【19】べいどぼてと		【4】みそしる(とうふ・あぶらあげ)【26】とんじる		【26】びぎとーすと【28】しおこんぶおにぎり			
			【6】さばのごまてりやき【24】にくじゃが		【6】さばのごまてりやき【24】にくじゃが		【14】まかろにさらだ【19】べいどぼてと		【13】きゅうりのあさづけ【19】べいどぼてと		【19】しゅがーばたーとーすと【27】ふのらすく			
			【13】あかうおのにぎかな【14】どらいかれー		【13】あかうおのにぎかな【14】どらいかれー		【17】おかいらいり【26】かぼちゃのみるくに		【10】とうにゅうすーぷ		【4】きなこおはぎ【19】ふるーつよーぐと			
			【19】まーぼーどうふ【25】はやしらいす		【19】まーぼーどうふ【25】はやしらいす		【13】なすのみそいため【24】はるさめとみかんのさらだ		【21】みそしる(なめこ)【26】とんじる		【5】めろんぼんぶんとーすと【25】まかろにきなこ			
			【3】からあげ【21】ぶたどん		【3】からあげ【21】ぶたどん		【4】ませどあんさらだ【14】べいどさつまいも		【5】みそしる(かぼちゃ)【7】だいこんすーぷ		【6】さつまいものようかん【14】ばななばふえ			
			ゆりぐみのみんながすきなめん		【18】きのこかれーうどん									
※HP用献立にはゆり組さんの名前は記載していません。 ※【 】内の日付が提供日です！ ※リクエストメニューには★マークがついています！														

- ★ 子どもたちが読めるようにひらがな表記にしています。(大人には読みづらい部分もありますが、ご理解いただきたいです。)
- ★ 給与栄養量について…3・4・5才児の平均栄養量(副食+午後おやつ)を表記しています。0・1・2才児の平均栄養量は、〔 〕の値になります。
- ★ 食材料の内容は、使用している主な食材料を表記しています。調味料類・穀物類・牛乳・デザートなどは省略しています。
- ★ 1・2才児の主食(ごはん)のお米は、『七分つき米』を使用しています。

★ 食材の入荷状況により、献立が変更になる場合があります。

